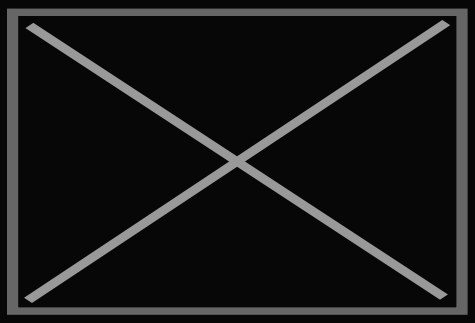
Nasce il Gelato Museum Carpigiani

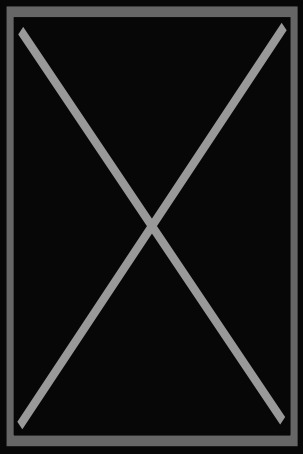
gelato-musum-interno-bassa-4b7678be

Un **percorso interattivo** su evoluzione del gelato nel tempo, storia della tecnologia produttiva, luoghi e modi di consumo del gelato con il supporto di oltre 20 macchine originali, postazioni multimediali, 10.000 fotografie e documenti storici . E ancora preziosi strumenti ed accessori d’epoca, inedite video-interviste, laboratori didattici.

[caption id="attachment_2878" align="alignleft" width="239"]  Un momento dell'inaugurazione[/caption]

È il Gelato Museum Carpigiani, inaugurato nel corso dell’ultimo week end di settembre ad Anzola dell’Emila. Si tratta di una struttura innovativa dedicata all'approfondimento, alla documentazione e alla trasmissione della storia, dei valori e della cultura del gelato artigianale, alimento fresco e di alta qualità che rappresenta l'eccellenza e la creatività del nostro Paese nel mondo.

Diviso in cinque grandi aree, dai pozzi di neve al sorbetto del XII millenio a. C. alle nuove tecnologie degli anni Cinquanta che traghettano il gelato ad essere fiore all’occhiello del made in Italy dei giorni nostri, il Gelato Museum Carpigiani «si propone come punto di riferimento per il settore, vuole

[caption id="attachment_2879" align="alignleft" width="151"]  Gelato al

parmigiano e aceto balsamico[/caption]

dare radici e valorizzare storicamente questo alimento fresco e di alta qualità ed il mestiere del gelatiere, diffondendone nel mondo eccellenza, creatività e “gusto”», come spiega Romano Verardi, Presidente della Fondazione Bruto e Poerio Carpigiani.

Intitolato ai i due bolognesi che hanno contribuito a diffondere nel mondo tecnologia, cultura e business del gelato, il Gelato Museum apre a èpochi mesi dalla nascita della Fondazione a oro intitolata. «La sfida è ora riaffermare la memoria per alimentare il futuro, rendendola foriera di progresso, innovazione e nuove conquiste culturali», sitetizza il direttore generale di Carpigiani Group Andrea Cocchi.