

Terza edizione del Festival del Gelato Italiano di Rivara (TO)

Evento che avrà luogo dal 31 maggio al 2 giugno 2024

*Riceviamo dall'Ufficio Stampa ASCOM Confcommercio Torino e provincia, Via Massena, 20 – 10128, Torino Tel. + 39 011 5516234, Mob. 334 3510351, www.ascomtorino.it (Giorgia Brescia) il Comunicato stampa relativo al “**Festival del gelato italiano di Rivara (TO)**” che si terrà dal 31 maggio al 2 giugno 2024, che pubblichiamo integralmente.*

*L'evento si svolge attraverso un itinerario di tre giorni completamente dedicati al gelato artigianale e gastronomico, con la partecipazione di **12 maestri gelatieri da 8 regioni italiane**. Il tutto sarà all'insegna della proposta del “**Solo gelato artigianale e gastronomico**”.*

La cartella stampa, con programma e foto, è scaricabile qui: bit.ly/3WMmtVo

Civico 20 News ringrazia per la collaborazione ed augura il meritato successo dell'iniziativa.

COMUNICATO STAMPA

A Rivara (To) dal 31 maggio al 2 giugno 2024. Ingresso gratuito Tre giorni all'insegna del gusto per scoprire un territorio ricco di storia e di cultura

FESTIVAL DEL GELATO ITALIANO DI RIVARA: AL VIA LA TERZA EDIZIONE CON I MAESTRI GELATIERI DA TUTTA ITALIA, GUSTI SORPRENDENTI E RICETTE PER STARE BENE

12 maestri gelatieri da 8 regioni italiane. Solo gelato artigianale e gastronomico.

5 chef per la Cena Gourmet con i gelati gastronomici abbinati al piatto e i vini canavesani.

10 appuntamenti tra workshop, esibizioni, show cooking e momenti divulgativi.

15 Maestri del Gusto e oltre 30 espositori e operatori street food.

Tra le novità: gelato senza zuccheri aggiunti, al latte d'asina, per i bambini e per i nostri amici a quattro zampe.

Il gusto Scarpetta Rossa contro la violenza sulle donne.

Torino, 23 maggio 2024 – **Da venerdì 31 maggio a domenica 2 giugno**, Rivara, in provincia di Torino, diventa la capitale del gelato per la terza edizione del “**Festival del Gelato Italiano – Artigianale e**

Gastronomico”, organizzato da **Associainsieme**, costituita da dieci associazioni Rivaresi, in collaborazione con il **Comune di Rivara** e il patron del festival **Marco Nicolino** della gelateria Buono e Sano di Rivarolo Canavese, in collaborazione con **Ascom Confcommercio Torino** e provincia, **Ascom Confcommercio Rivarolo** e i **Maestri del Gusto**, progetto della Camera di commercio di Torino.

Il Festival è stato presentato oggi nella sede di Ascom Confcommercio Torino e provincia alla presenza della presidente Ascom **Maria Luisa Coppa**, del sindaco della Città di Rivara **Roberto Andriollo**, del direttore artistico del Festival **Marco Nicolino** e del presidente di Associainsieme **Luciano Gays**, insieme al foodteller **Fabio Bongiorno**, al critico enogastronomico **Alessandro Felis** e alla docente e giornalista **Giovanna Ruob Berchera**.

*«Questo evento rende omaggio ad uno dei prodotti più iconici della tradizione gastronomica italiana – sottolinea la presidente di Ascom Confcommercio Torino e provincia **Maria Luisa Coppa** –, che ha trovato in questi ultimi anni uno spirito di innovazione importante, con sperimentazioni sempre più raffinate, espressione, spesso, dei sapori e dei saperi dei territori. La gelateria rappresenta un comparto importante per la nostra economia. Si pensi che nel 2023 in Italia sono stati spesi 1.703 milioni di euro in gelati, di cui 140 milioni in Piemonte, dove sono presenti 778 laboratori, di cui ben 581 sono specializzati nella produzione artigianale. Un patrimonio da far conoscere e far apprezzare soprattutto ai giovani imprenditori, che vediamo avvicinarsi con sempre maggiore passione all'affascinante mondo del gelato».*

*«Siamo orgogliosi di poter nuovamente ospitare il Festival del Gelato Italiano – spiega il sindaco di Rivara **Roberto Andriollo** –, Una manifestazione in crescita, che ha visto oltre 20 mila presenze lo scorso anno e che speriamo di aumentare ancora in questa terza edizione. Rivara, con la sua ricca storia, i suoi paesaggi e l'ospitalità dei suoi abitanti è il luogo ideale per ospitare un evento che celebra una delle eccellenze italiane più apprezzate al mondo. Questo Festival ci permette di far conoscere le nostre tradizioni culinarie ed enogastronomiche, i nostri paesi, i monumenti storici, i beni artistici, ma anche i boschi e le altre bellezze naturali. Il Festival del Gelato è anche **un'importante vetrina** per le nostre attività locali, che possono farsi conoscere, contribuendo così allo sviluppo economico e turistico di Rivara. È un momento di condivisione, di scoperta e di festa, in cui ogni partecipante può conoscere e apprezzare le atmosfere del nostro paese».*

Per tre giorni, **dalla colazione al dopo cena**, Rivara si trasforma in un grande laboratorio artigianale dove **12 Maestri Gelatieri provenienti da 8 regioni italiane**, dalla Val d'Aosta al Lazio, dalla Liguria alla Basilicata, dalla Lombardia all'Alto Adige, all'Umbria, oltre, naturalmente ai Piemontesi, creano i loro gelati rigorosamente artigianali con materie prime selezionate del territorio di origine, senza alcun preparato e utilizzando solo ingredienti freschi.

L'edizione 2024 del Festival vede la **sostenibilità** protagonista con preparazioni senza zuccheri aggiunti, pratiche ecologiche e responsabili in ogni fase della produzione del gelato, tra cui il recupero dell'acqua utilizzata nella produzione, uso di ingredienti biologici e locali e riduzione degli sprechi, installazione di sei isole ecologiche per la raccolta differenziata.

Il cuore pulsante del Festival sarà lo storico **parco di Villa Ogliani a Rivara**, dove i Maestri Gelatieri prepareranno di persona i gelati da degustare in diverse formule, dal classico cono agli abbinamenti guidati con il cibo e il vino.

Il Parco sarà animato dalle postazioni di **15 Maestri del Gusto** con le loro eccellenze enogastronomiche e dalle esposizioni di prodotti artigianali locali di oltre 30 operatori, accanto alla **Piazza dei Sapori** con tanti esperti dello street food regionale di qualità e le loro specialità.

Negli spazi divulgativi si potrà partecipare a 10 appuntamenti tra masterclass, esibizioni, workshop e

showcooking.

*«Sono orgoglioso di essere riuscito a costruire, con tutti i nostri partner e collaboratori, un programma così articolato e di qualità, che vuole, in primo luogo, rendere omaggio all'esperienza e alle capacità dei maestri gelatieri e far conoscere a tutti il nostro affascinante mondo – ha sottolineato il direttore artistico del Festival **Marco Nicolino** -. Con noi, al Festival, lavorano oltre 200 persone, con grande passione ed energia. A loro un grande grazie per aver contribuito a realizzare il sogno di valorizzare e far conoscere il nostro gelato gastronomico e artigianale».*

Per tutto il giorno si potrà assistere alla preparazione dei gelati di 12 Maestri Gelatieri: **Lisi Stolz** dell'Osteria Hubenbauer di Bolzano, **Alberto Marchetti** delle Gelaterie Alberto Marchetti di Torino, **Federico Sinibaldi** di Mister Ice di Roma, **Martina Concilio** dell'Infinito di Magnano Di Latronico (Pz), **Christian Bordet** della gelateria Ivana di Pont Saint Martin (Ao), **Alessia Torselli e Vera Castrovilli** di Nevedarance di Caluso (To), **Mattia Dellon** del Golosone di Lacchiarella (Mi), **Marco Nicolino** della gelateria Buono e Sano di Rivarolo (To), **Davide Frainetti** della gelateria Gonetti di Torino, **Guido Cortese** di U Magu di Pietra Ligure (Sv), **Beatrice Di Benedetto** della Scuola Alberghiera Spoleto di Spoleto (Pg), **Irene e Silvia Aimone Giggio** della agrigelateria La Porporata di San Maurizio Canavese (To).

Tra gli speciali del 2024 il Festival propone il gelato senza zuccheri aggiunti, il gelato al latte d'asina e quelli per i bambini e per i nostri amici a quattro zampe realizzati con la consulenza di pediatri e veterinari.

Sarà inoltre presente il gelato speciale '**Scarpetta Rossa**', a base di lamponi ed olii essenziali, dedicato alla campagna contro la Violenza sulle Donne, la cui ricetta, di Marco Nicolino in collaborazione con Maria Valeria Ropelato farmacista specializzata in olii essenziali biologici ad uso alimentare, è stata omaggiata dagli organizzatori ad Ascom Confcommercio Torino e provincia e messa a disposizione di tutti i gelatieri.

*«Siamo entusiasti e pronti – ha dichiarato il presidente di Associansieme **Luciano Gays** – per l'inizio della terza edizione del Festival del Gelato Italiano di Rivara. In qualità di rappresentante di Associansieme da oltre tre anni, sono orgoglioso di annunciare che abbiamo unito le nostre forze, coinvolgendo non solo le associazioni di Rivara che fanno parte della nostra organizzazione, ma anche altre realtà locali e non. Il nostro obiettivo è accogliere i visitatori nel miglior modo possibile, offrendo loro un'esperienza indimenticabile. Desidero esprimere il mio sincero ringraziamento a tutti i volontari, veri e propri pilastri del nostro evento. Grazie al loro impegno e alla loro dedizione, siamo riusciti a costruire un grande puzzle, frutto di circa tanti mesi di intenso lavoro. Senza di loro, nulla di tutto questo sarebbe stato possibile. Grazie di cuore a tutti».*

Tra i momenti salienti, la **Cena Gourmet di venerdì 31 maggio**, curata dal critico enogastronomico Alessandro Felis, e realizzata da **5 chef**, che riprende l'antica usanza dei banchetti aulici di abbinare il gelato ai piatti, e innova le ricette della tradizione introducendo il gelato al posto di un ingrediente della ricetta originale. In abbinamento i vini del territorio Canavese. I cinque chef sono Edoardo Venturino, Fabrizio Lamberti, Luigi Nicolasi, Andrea Mattioda E Beatrice Di Benedetto.

Il programma completo sul sito festivaldelgelatoitaliano.com

Data di pubblicazione: 27/05/2024

Salvato in PDF in data: 31/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/terza-edizione-del-festival-del-gelato-italiano-di-rivara-to/27/05/2024/>