Gelatieri ad alta efficienza A Chieti scalo un pomeriggio di formazione gratuita per professionisti

L'annuale appuntamento con Geba e "Gelato University Carpigiani" dedicato ai gelatieri professionisti si svolgerà mercoledì 26 febbraio 2014 presso i locali Geba del "Centro Dama" di Chieti scalo.

A tenere il corso "Alta efficienza in gelateria" sarà quest'anno **Luciano Ferrari, responsabile della formazione Carpigiani**, che lavora da oltre 25 anni nel settore della gelateria artigianale. È stato titolare di un suo laboratorio in Italia e di una produzione artigianale all'ingrosso all'estero; negli Stati Uniti, in particolare, ha pubblicato articoli e un libro di tecnica di gelateria e frozen desserts.

L'incontro è a partecipazione gratuita ma a numero chiuso (max 70 partecipanti), perciò è necessario iscriversi con una e-mail adinfo@gebasrl.it o una telefonata allo 0871/552890. Il corso inizia alle 14,30 e termina alle 18,30 di mercoledì 26 febbraio: al termine si terranno il dibattito e una degustazione, e saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

Saranno oggetto di workshop: il ciclo produttivo del gelato, gli abbinamenti e le fusioni di gusto nei gelati alle creme, sorbetti con benefici alimentari, presentazioni al piatto e granite e cremolate di frutta in coppa.

L'iniziativa è inserita nel progetto di formazione "Geba School" che l'azienda di prodotti, macchine e arredi bar "Geba" ha avviato in Abruzzo nel campo della gelateria.