

Il Gelato al Naturale di Michele Gasparri

Livorno – 20 novembre 2018 – Michele Gasparri, con il suo ‘Gelato al naturale’, sbarca a Roma al FOOD WINE & CO The Italian Food Experience nell’Anno del Cibo Italiano 2018, organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media in collaborazione con Istituto Luce Cinecittà, Mercato Mediterraneo – Fiera di Roma, AliceTV e con il patrocinio di Ferpi e ANSA.

Porterà la sua esperienza di prodotto e di artigiano raccontando la tipicità del made in Italy e della valenza del territorio. Una maestria che fa della passione e della tradizione un must a favore della qualità e dell’attenzione imprenditoriale per la sensibilizzazione di un mestiere che è arte, creatività, sostenibilità e innovazione.

Ma non solo. La sua filosofia del ‘gelato artigianale e al naturale’, in un mare di definizioni inflazionate, diventa certezza nelle manifestazioni di settore quali ‘La Gallina Livornese’ e ‘Mari di Agrumi’, dove l’attenzione alla ricerca della genuinità delle materie prime fa la differenza e dove la sua presenza diventa testimonianza di un rapporto inscindibile tra tradizione e innovazione, territorio e ricerca, natura e qualità.

Michele Gasparri sarà a Roma a FOOD WINE & CO il 22 a parlare de “IL VERO GELATO NATURALE E ARTIGIANALE: Come ti traduco una ricetta in gelato. La maestria, la qualità, lo studio delle materie prime e la ricerca della stagionalità”; a Livorno il 24 e 25 alla manifestazione ‘Orgoglio e Identità Culturale della Razza Avicola di Livorno’ e 1 e 2 dicembre per ‘Mostra Mercato degli agrumi del Mediterraneo’ 2018. Farà apprezzare la differenza dei prodotti a partire dall’utilizzo di certe materie prime, in primis quelle del territorio, con annesse degustazioni.

IL MAESTRO GELATIERE

classe ’70, livornese DOC, passione infinita per la pasticceria e l’arte del fare gelato al naturale artigianale. Michele Gasparri pasticcere, maestro gelatiere, artista del gusto, è in grado di ricreare ricette tradizionali sotto forma di gelato, dolci o salate, mettendole a disposizione di un clientela fidata sempre più esigente e competente. Imprenditore, artigiano, maestro in un mercato sempre più meccanizzato dove la riscoperta delle origini e della genuinità dei prodotti, assieme alla qualità, fanno la differenza. Perfezionare gusti classici puntando sulla qualità e la genuinità dei prodotti e delle materie prime, sulla sperimentazione e la ‘traduzione’ di gusti non tradizionali della gelateria per renderli piacevoli al palato nonostante l’azzardo creativo, lo rendono un precursore del gusto e della sperimentazione.

INTERNETFLY SNC

Responsabile ufficio stampa **Letizia Pini** – +39 333 6995826
Via Topazio, 5/B - 58100 Grosseto - Tel. +39 0564.450018 - +39 0564.450901
ufficiostampa@internetfly.com