

## Comunicato Stampa

### Innovazione nel Processo di Mantecazione del Gelato:

Presentazione dello Studio del Prof. Pasquale Massimiliano Falcone alla MIG 2024

**Longarone, 24 novembre 2024** – Nell'ambito della MIG 2024, la Fiera Internazionale del Gelato Artigianale, si terrà un evento imperdibile per tutti i professionisti del settore e per gli appassionati di innovazione alimentare.

Il giorno **24 novembre alle ore 15:00**, presso l'**Area Congressi (Pad. C)** della fiera, il Prof. **Pasquale Massimiliano Falcone**, coordinatore del progetto **SusPlantIC4.5**, presenterà uno studio rivoluzionario sul **processo di mantecazione del gelato**, parte integrante di un progetto di ricerca ancora in corso.

Lo studio, che deriva dal più ampio progetto SusPlantIC4.5 (Plant-Based High-Quality and Functional Italian-Style Ice Cream), si propone di approfondire gli aspetti scientifici e tecnologici legati alla produzione del gelato artigianale.

Il progetto ha l'obiettivo di sviluppare un sistema di produzione avanzato che sfrutti le potenzialità dell'**intelligenza artificiale** e dell'Internet of Things (IoT) per il monitoraggio predittivo del processo di mantecazione. Questo approccio permetterà di ottimizzare la qualità del gelato, supportando la creatività artigiana e favorendo la prototipazione rapida di nuove ricette, con la possibilità di sviluppare anche diete personalizzate.

Il progetto si concentra sulla **sostenibilità ambientale**, puntando al recupero di sottoprodotti delle filiere vegetali mediterranee per la produzione di gelati innovativi, che possano avere anche un **impatto salutistico positivo**.

Tra gli obiettivi, vi è la dimostrazione dell'efficacia dei gelati innovativi sul microbiota di soggetti sani e su quelli con condizioni specifiche, come diabetici, ipercolesterolemici e persone con difficoltà di deglutizione.

Il Prof. Falcone illustrerà le innovazioni tecnologiche che potranno trasformare il settore del gelato artigianale, con particolare attenzione al monitoraggio in tempo reale del processo di mantecazione, che permetterà di migliorare la qualità sensoriale e nutrizionale del gelato, mantenendo il controllo sui parametri produttivi fondamentali.

### LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3  
32013, Longarone (BL) ITALY  
[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)  
[mig@longaronefiere.it](mailto:mig@longaronefiere.it)  
tel: +39 0437 577511 - 535

# MIG

**Longarone**

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

*Artigianale Naturale*

L'evento si terrà il 24 novembre 2024 alle ore 15:00, all'interno dell'Area Congressi (Pad. C) della Fiera MIG.

Si tratta di un'occasione unica per tutti i gelatieri e operatori del settore per scoprire le ultime innovazioni scientifiche e tecnologiche che plasmeranno il futuro del gelato artigianale.

Per maggiori informazioni sul progetto **SusPlantC4.5**, visitare il sito ufficiale: <https://onfoods.it/spokes/spoke-01>

**LONGARONE FIERE DOLOMITI**

Via Del Parco 3  
32013, Longarone (BL) ITALY  
[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)  
[mig@longaronefiere.it](mailto:mig@longaronefiere.it)  
tel: +39 0437 577511 - 535