

## Comunicato Stampa

### **Percorso del Gusto alla MIG 2024: 24 maestri gelatieri e le loro creazioni uniche**

**Longarone, 23-25 novembre 2024** – La MIG di Longarone celebra l'arte del gelato artigianale con il **Percorso del Gusto**, un evento internazionale che vede la partecipazione di **24 Maestri Gelatieri** provenienti dall'Italia e da tutto il mondo.

Ogni gelatiere presenterà una creazione esclusiva, espressione della propria creatività e del legame con il territorio di origine.

Questa straordinaria esperienza di degustazione permetterà al pubblico di assaggiare gusti unici e di assistere a **show cooking** dove i maestri condivideranno le tecniche e i segreti dietro le loro ricette.

Il **Percorso del Gusto** è un viaggio sensoriale che porta i visitatori attraverso una selezione di gelati innovativi, in cui la tradizione si fonde con l'innovazione.

Tra i partecipanti, si evidenzia anche una significativa **presenza femminile**, con talentuose gelatiere che porteranno le loro creazioni ricche di originalità e passione.

#### **I Gelatieri Partecipanti e le Loro Creazioni**

1. **Alessandro Attilio** – Savona, Italia  
*Gusto: Zabaione al Barolo chinato*  
Un omaggio alla tradizione piemontese con uno dei vini più pregiati d'Italia.
2. **Claudio Baracchi** – Spilamberto (MO), Italia  
*Gusto: Noce al Nocino dell'Ordine*  
Un gelato che racchiude i sapori intensi del Nocino Modenese.
3. **Fabio Bracciotti** – San Benedetto del Tronto (AP), Italia  
*Gusto: Crema della Mamma*  
Crema variegata con un dolce tipico di frolla con Alchermes e gianduia.
4. **Daniela Dimirova** – Sofia, Bulgaria  
*Gusto: Rosa damascena e lampone*  
Un'esplosione di profumi e freschezza dalla Bulgaria.
5. **Stefano Cecconi** – Arezzo, Italia  
*Gusto: Nocciola del Casentino*  
Una selezione della migliore nocciola locale, emblema di semplicità e gusto.
6. **Fabrizio Fenu** – Cagliari, Italia  
*Gusto: Bottarga e sedano candito*  
Un'originale combinazione tra mare e terra, tipica della Sardegna.
7. **Martina Francesconi** – Genova, Italia  
*Gusto: Sorbetto alla birra Altavia*  
Freschezza e innovazione si incontrano in un sorbetto dalle note particolari.

8. **Gu Xiao Jing** – Shenzhen, Cina  
*Gusto: Riso e tè di Gelsomino*  
Una delicata fusione tra la tradizione cinese e la cremosità del gelato.
9. **Ilaria Guerrieri** – Mezzana (LI), Italia  
*Gusto: Pinolo crudo*  
Un viaggio nella semplicità e genuinità dei sapori toscani.
10. **Oliver Guglielmi** – Capoliveri (LI), Italia  
*Gusto: Imbollita*  
Fichi secchi e arancia per un sapore che rievoca la tradizione elbana.
11. **Luca Lombardi** – Forlì, Italia  
*Gusto: Zafferano romagnolo*  
Un gelato dal gusto deciso e prezioso, con il tocco dello zafferano.
12. **Rusu Lucica** – Manciano (GR), Italia  
*Gusto: Maremma*  
Un omaggio al Pecorino Spia della Maremma, simbolo della regione.
13. **Luca Pannozzo** – Sestri Levante, Italia  
*Gusto: Crema di limone*  
Una crema fresca e aromatica, ideale per esaltare il territorio ligure.
14. **Nicola Papparini** – Civitanova Marche (MC), Italia  
*Gusto: Lenticchia, ribes e cioccolato*  
Un abbinamento inusuale che sorprende per il suo equilibrio.
15. **Luca Rizzardini** – Laufen, Germania  
*Gusto: Asperula e corniolo*  
Un mix selvatico e inaspettato che esplora i sapori naturali.
16. **Chiara Saffioti** – Palmi (RC), Italia  
*Gusto: Amuri*  
Crema pasticcera al bergamotto con crumble di brioche alla liquirizia e cubetti di cotogna.
17. **Satoshi Takada** – Hokkaido, Giappone  
*Gusto: Granchio e pistacchio*  
Un matrimonio sorprendente tra mare e terra giapponesi.
18. **Ilaria Scarselli** – Fucecchio (FI), Italia  
*Gusto: Fico secco di Carmignano*  
Un sapore toscano autentico che racconta storie antiche.
19. **Alessandro Schintu** – La Ciotat, Francia  
*Gusto: Mandorla miele e zafferano*  
Un dolce raffinato che unisce ingredienti mediterranei.
20. **Chiara Spalluto** – Casalabate (LE), Italia  
*Gusto: Mandorla di Toritto*  
Una selezione di mandorle di altissima qualità per un gelato dal sapore intenso.
21. **Mirko Tognetti** – Lucca, Italia  
*Gusto: Pasta e fagioli*  
Un'interpretazione ardita e innovativa di un piatto della tradizione lucchese.

22. **Yoshihiro Makino** – Shizuoka, Giappone

*Gusto: Gianduja Hoji-cha con tè nero Giapponese*

Un incontro tra il cioccolato italiano e il raffinato tè giapponese.

23. **Andrea Zingrillo** – Milano, Italia

*Gusto: Arriba Nacional*

Con massa di cacao Arriba, un gelato che esalta le note aromatiche del cioccolato.

24. **Alessandro Zoli** – Faenza (RA), Italia

*Gusto: Per Giove (la noce di Faenza)*

Un sapore locale che esalta le eccellenze della Romagna.

### **Un'occasione unica per apprendere dalle eccellenze**

Oltre a degustare questi gusti esclusivi, i visitatori avranno la possibilità di imparare direttamente dai Maestri Gelatieri grazie agli **show cooking** che si terranno durante i tre giorni della fiera.

Questi momenti offriranno un'occasione unica per scoprire le tecniche di preparazione, i segreti del mestiere e le storie dietro ogni creazione.

### **Un percorso sensoriale e interattivo**

Il pubblico sarà chiamato a intraprendere questo affascinante **percorso sensoriale** grazie alle **tessere di degustazione** distribuite con il biglietto d'ingresso, che permetteranno di assaggiare fino a **12 gusti**.

Inoltre, chi desidera provare tutti e 24 i gusti potrà acquistare ulteriori tessere durante la fiera. Alla fine del percorso, i visitatori potranno votare il loro gusto preferito, contribuendo a decretare il **Miglior Gelato Naturale 2024**.

### **Conclusioni**

Il **Percorso del Gusto** alla **MIG di Longarone 2024** è un'opportunità imperdibile per esplorare la ricchezza del gelato artigianale, con proposte originali provenienti da tutto il mondo. La combinazione di internazionalità, originalità delle ricette e show cooking rende questo evento un must per tutti gli appassionati di gelato e i professionisti del settore.

Non mancate a questo evento unico, dal 23 al 25 novembre 2024, presso la MIG di Longarone.