



COMUNICATO STAMPA - Costigliole d'Asti, 17 Maggio 2017

## Oggetto: **ICIF al “Festival del Gelato” di Pesaro, dal 19 al 21 maggio**

La tre giorni del gelato di Pesaro vedrà protagonisti giovani promesse del settore che si destreggeranno nella preparazione del loro gusto da essi stessi creato. Il premio? Il supporto degli sponsor nell'ardua impresa di aprire la loro prima attività, sia in Italia, che all'estero.

Tra i partecipanti, non potevano mancare gli allievi del “Corso di Gelateria” ICIF appena terminato: **Ivana Čuljak**, proveniente dalla **Croazia**, pasticciera di professione con il progetto di avviare una propria pasticceria in Croazia offrendo anche il gelato all'italiana presentato in una versione moderno-creativa; **Giulia Pastori**, **italiana**, perita agraria di Parma che ha scelto di specializzarsi in un settore che pare averla appassionata a tal punto da includere nei suoi futuri progetti l'apertura di una gelateria; sempre dall'Italia, da un paesino in Provincia di Savona, Cengio, **Raffaella Suffia**, ha scelto di diventare una gelatiera professionista con lo scopo di aprire una gelateria e pasticceria nel suo borgo natale; ancora dall'Italia il violoncellista di fama nazionale e internazionale **Elio Rinaldi**, che ha scelto di dare una svolta alla sua vita e buttarsi in un settore completamente nuovo; **Catherine Tey** dalla **Malesia**, già proprietaria di due pasticcerie nel suo paese, ha scelto l'Italia per formarsi nel settore della gelateria proprio in quanto patria di un gelato genuino, salutare e con pochi grassi, in maniera da contrastare l'Ice Cream di stile Americano diffuso nel suo paese e con l'intenzione di offrire gusti innovativi e particolari in base alle esigenze del suo mercato locale, ad esempio il gelato al tè Malesiano o il gelato al mango e ad altri frutti tropicali, vorrebbe inoltre poter offrire anche dei gusti di gelato più salutari e nutrienti per i bambini, trasformando ad esempio i centrifugati di frutta e verdura in gelati; dall'**Honduras** **Emilce Alejandra Hernández Reyes**, ingegnere agroalimentare che ha messo alla prova le sue capacità in questo nuovo settore, anche lei intenzionata a utilizzare prodotti tradizionali adatti al gusto locale; **Vilchez Justo Dora Elena**, pasticciera **peruviana** che ha scelto di aggiungere alle sue già solide abilità, basi di gelateria per aumentare le opportunità di lavoro ed aprire in futuro un'attività congiunta di pasticceria e gelateria, al momento però intenzionata a viaggiare per approfondire maggiormente le sue conoscenze; da **Panama** **Tatiana Narbona González**, anche lei ingegnere nel settore agroalimentare, con la passione per i dolci e per il gelato, motivata nella scelta di un corso di gelateria nel Bel Paese in quanto casa madre del gelato per eccellenza; anche lei progetta di aprire una gelateria in patria dove offrirà un gelato all'italiana ideato sui gusti tradizionali del suo Paese; non poteva mancare il **Brasile** con **Elaine Fiorellini**, già pasticciera professionista nel suo paese con l'intento di aggiungere il gelato nella

**ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners**

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)

Tel. +39 0141 962171 - 962772 - Fax +39 0141 962993 - [www.icif.com](http://www.icif.com) - [icif@icif.com](mailto:icif@icif.com) - [info@icif.com](mailto:info@icif.com)



pasticcera dove lavora in Brasile, puntando sempre ad un prodotto di qualità che possa portare freschezza e sollievo durante il tradizionale caldo brasiliano; dalla più vicina **Spagna, Heura Serrahima Boixadera** senza precedenti esperienze dirette nel settore gelateria ma con una breve parentesi lavorativa in quello culinario, ha tentato un nuovo campo per il suo futuro ed oggi sogna di aprire una gelateria a Barcellona già per la prossima estate, dove inserirà gusti di gelato anche senza lattosio o molto particolari come gelati al latte di capra; ultimo partecipante dal Mediterraneo: **Kağan Sütçü** dalla **Turchia**, anche lui di ingegnere con il progetto di aprirsi una sua gelateria in Turchia, che ha scelto di imparare a produrre un gelato all'italiana di eccellenza per aumentare il suo business ma anche con l'intenzione di portare il gusto del gelato all'italiana nel suo Paese, che ha una lunga tradizione di gelato turco locale, il «salep dondurma», ed anche preparazioni simbolo dell'italianità come la granita siciliana.

Una ventata d'internazionalità all'interno del contest italiano giunto alla sua quinta edizione. Direttamente dal sito della manifestazione ([www.festivaldelgelatoartigianalepesaro.it](http://www.festivaldelgelatoartigianalepesaro.it)), si potranno scorgere i profili degli studenti, in divisa d'ordinanza ICIF, ed i gusti che andranno a presentare al pubblico ed alle due giurie, popolare e tecnica.

Tutti coloro che degusteranno il loro gelato infatti, potranno valutarlo e assegnare un proprio giudizio.

Un'iniziativa democratica, che vedrà in campo sapori esotici ed insoliti ideati dai ragazzi ICIF, i quali andranno a fondersi con i sapienti insegnamenti impartiti durante il corso dal **Mastro Gelatiere Massimo Conti**.

Una passerella verso il Mondo esterno ed un trampolino di lancio per concretizzare il proprio sogno: aprire una gelateria.

Il programma, giorno per giorno, sul sito dell'evento.

### ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT)

Tel. +39 0141 962171 - 962772 - Fax +39 0141 962993 - [www.icif.com](http://www.icif.com) - [icif@icif.com](mailto:icif@icif.com) - [info@icif.com](mailto:info@icif.com)