



ICIF • ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

COMUNICATO STAMPA – Costigliole d’Asti, 16 maggio 2014

ICIF: AL VIA IL PRIMO CORSO DI GELATERIA TRA I DOCENTI IL PLURIPREMIATO CAMPIONE DEL MONDO DI GELATI

È partita il 19 maggio parte la prima edizione del nuovo Corso di Gelateria ICIF, creato in collaborazione con la Federazione Italiana Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, rivolto a Professionisti del settore enogastronomico italiani e stranieri e ad amatori e appassionati gourmet.

Il programma di studio messo a punto da ICIF permette di intraprendere, attraverso un approccio integrato fra la teoria e le abilità pratiche, una professione che riserva infinite soddisfazioni oltre ad una crescita umana e professionale nel contesto della vera tradizione italiana. Una professionalità fortemente richiesta sia in Italia che all’estero.

Fiore all’occhiello del Corso è il pluripremiato Campione del mondo di Gelateria 2012, Filippo Novelli che, insieme agli altri docenti di grande preparazione, potrà trasmettere la passione per questa professione che permette di non solo di realizzarsi come imprenditori, ma può anche divertire, stimolare alla competizione, risvegliare la creatività.

Il corso, della durata di 8 settimane, si articola in due momenti fondamentali: le prime 3 settimane sono dedicate alle lezioni teorico-pratiche presso la sede dell’Istituto ICIF a Costigliole d’Asti, le altre 5 settimane prevedono uno stage presso gelaterie affermate.

La struttura del corso è modulare per permettere ai corsisti di iscriversi alle singole settimane, in base alla loro disponibilità.

Le lezioni teorico-pratiche prevedono approfondimenti finalizzati all’acquisizione delle tecniche e metodologie per la produzione e la commercializzazione del gelato artigianale italiano, alla progettazione e gestione del laboratorio e del punto vendita, nonché componenti basilari di marketing e management, Al termine lo studente può scegliere di completare il programma del Corso effettuando un periodo di stage (facoltativo), presso gelaterie che verranno selezionate in precedenza dall’Istituto.

Le lezioni sono tenute dalla **Dott.ssa Gabriella Marguglio** della Federazione Italiana Pasticceri; la Marguglio si distingue come esperta soprattutto nell’argomento della bilanciatura del gelato ed è profonda conoscitrice degli elementi di chimica utili a costruire e strutturare le diverse ricette, aspetto fondamentale per chi ha un approccio creativo al fine di comprendere i meccanismi utili a creare in gelateria la propria linea di prodotti. Altri interventi, di natura teorica e pratica, sono gestiti dal **Gelataio professionista Massimo Conti**. L’esperto in materia **Luigi Ardizzone** tiene la lezione sul laboratorio di gelateria e sugli aspetti tecnologici, mentre la parte relativa al **Food Design**, sempre è affidata ad un docente della Domus Academy.

Alcuni interventi didattici sono orchestrati dallo Chef Pasticcere Filippo Novelli, **Campione del mondo di Gelateria 2012**. Il suo percorso professionale l’ha visto in prima linea nel settore “cucina e pasticceria” dapprima nel torinese e successivamente in giro per mezzo mondo (dalla Germania all’Inghilterra fino ai Caraibi).

Finalista nel 2010 e 2011 al concorso Il miglior dolce alle nocciole d’Italia a Cortemilia CN. Maestro del gusto 2009/10 e 2011/12. Secondo classificato alle selezioni per la Coppa del mondo di gelateria nel 2011 e in qualità di Chef/pasticcere Campione del mondo della gelateria al Sigep di Rimini nel febbraio di quest’anno.

Oggi è contitolare – insieme a **Davide Peccolo** e **Giuseppina Mallia** - della storica Pasticceria & banqueting “Medico” al civico 4 di via Martiri della Libertà a Torino.

UFFICIO STAMPA ICIF E-mail: c.gandini@cioss.it o ufficio.stampa@icif.com - Mobile: +39 389 1460413