

RICCIONE



Riccione 'Città del gelato' con GelaTiAmo la kermesse dedicata al gelato artigianale

A Riccione **sabato 21 e domenica 22 maggio** si festeggerà il gelato artigianale con la seconda edizione di '**GelaTiAmo Riccione**': la kermesse, inserita all'interno del Gelato World Tour e Meine Romagna, darà spazio alla creatività dei maestri gelatieri che declineranno il goloso prodotto in base al proprio estro, proponendolo in **12 punti degustazione disposti su viale Ceccarini e Viale Dante**. Ciascuna vetrina esporrà due gusti gelato che potranno essere assaggiati presentando l'apposito coupon per degustazione, in vendita nelle **4 casse disposte sulle due vie interessate**. Per facilitarne l'acquisto, saranno inoltre presenti 4 gentili hostess, che forniranno immediatamente i tagliandi agli amanti del gelato. **Tra i 24 gusti, tutti da assaggiare, ci sono vere e proprie prelibatezze per il palato** come ad esempio i gusti Apericiocco, Delizia, Dolce salato, Riccione, Crema croccante cannella, Croccante di amarena, Ciocco arancio e contreau, Mandorla, Superciocco, Kinder fetta al latte, Fior di maracua e Limone e zenzero.

All'iniziativa partecipano 11 gelaterie e un american bar di Riccione, ma non è tutto qui! Infatti, quest'anno **il gelato diventa persino protagonista dei cocktail**: alcolici e analcolici, grazie alla collaborazione con la **Federazione Italiana Barman**. **Saranno 5 le postazioni di cocktail bar**, che proporranno **3 drink a base di gelato alcolici e 2 analcolici**. Impossibile resistere alla tentazione di assaporare l'After eight, l'Alcolico freddo, il Salutare, oppure Voglia d'estate e l'Estivo.

Ma il programma della due gironi dedicati al buon gelato artigianale, nato dalla collaborazione tra il **Consorzio d'Area di Viale Ceccarini** e il **Comitato di Viale Dante** metterà in campo molto di più grazie anche alla collaborazione di importanti partners come **MO.CA** azienda specializzata nella produzione di prodotti per gelateria, pasticceria e panetteria, **ISA, Carpigiani, Coop Alleanza 3.0, Nutella, Ciobar, Caffè Fantini e FIB Italia**.

Durante le due giornate **piazzale Ceccarini** sarà palcoscenico di un fitto programma di iniziative per addetti ai lavori, per gli amanti della cucina, per i ragazzi e per le famiglie. **Le degustazioni partiranno dalle ore 15 di sabato e l'inaugurazione è prevista per le 16** con lancio di palloncini sulle note della Ice cream Band e alla presenza dell'Amministrazione comunale.

In campo scenderanno i guru del gelato e della pasticceria come la campionessa mondiale di pasticceria **Sonia Balacchi** che proporrà **Gelato Emotions**, **Cristin Bonfiglioli** e **Cristina Lunardini** proporranno un laboratorio sull'aperitivo gelato non ghiacciato, mentre **Fabrizio Della Pasqua** con **Cristian Bonfiglioli** insegnerà a realizzare **Cocktail a base di gelato**, per i gourmet non mancheranno i consigli sul **Finger gelato** a cura di **Cristian Bonfiglioli e Cristina Lunardini**. Ci saranno poi le **sculture di frutta** a cura di **Fabrizio Della Pasqua**, e le sculture intagliate nel ghiaccio di **Francesco Falasconi**. **Per i più piccini** i laboratori a cura del **Carpigiani Museum** sulla storia, la cultura e l'evoluzione del gelato.

Ad arricchire il programma anche due interessanti appuntamenti di sensibilizzazione. Sabato alle ore 16.30 intitolato *'Bullismo e Cyberbullismo... ragazze e ragazzi 2.0 tra agio e disagio nel mondo digitale, nella rete, nella tela o nella ragnatela'* **Caffè pedagogico** all'aria aperta a cui prenderanno parte **Maurizio Bartolucci** Psicologo formatore Tribunale dei minori di Bologna, **Barbara Bassan** Coordinatrice Commissione Pari Opportunità, **Nan Coosemans** Fondatrice di Younite e **Simona Mulazzani** giornalista di Radio Icaro.

Domenica alle 16.00 *'Il gelato che fa del bene'* **Caffè scientifico** a cura dello I.O.R., dedicato al tema dell'alimentazione a base di gelato nei malati affetti di patologie oncologiche a cui partecipa **Alberto Ravaioli**, Specialista in Oncologia.

Durante il pomeriggio di sabato spazio allo sport con **dimostrazioni di Tai Chi** (ore 17), alla musica con il saggio dell'**Istituto musicale di Riccione "Gaspere Tirincanti"** (ore 17.15), alla danza con il saggio dell'**Accademia Antonella Bartolacci** (ore 21), e alle attività didattiche delle scuole materne ricionesi che prendono parte al **Progetto Riccione - Scuola beni naturali ambientali, culturali** con l'esposizione di tutti gli oggetti legati al mondo del gelato creati dagli alunni. Domenica alle ore 17 il **Lions Club Riccione** consegnerà il primo **Premio** intitolato a **Marina Giannini**, giornalista ricconese ed ex presidentessa del Club, scomparsa lo scorso novembre. A seguire si svolgerà la **cerimonia di premiazione dei migliori gelatieri che concorreranno al Gelato World Tour**.

La manifestazione si chiuderà alle ore 22 in piazzale Ceccarini con una grande festa che prevede l'esposizione di tutte le opere di intaglio di frutta realizzate e un brindisi con spumante offerto a tutti i presenti.

La manifestazione sarà in diretta sulle frequenze nazionali di **Radio Studio Più**, mentre **Radio Icaro** trasmetterà i dibattiti del Caffè pedagogico e Caffè scientifico.

GelaTiAmo incontra i ragazzi con la distribuzione di 6.000 coupon gratuiti per degustazione, consegnati all'interno delle **scuole materne, elementari, medie e superiori** presenti sul territorio di Riccione.

GelaTiAmo è inserito all'interno di due importanti eventi: il **Gelato World Tour**, che è il concorso itinerante lungo l'intera penisola italiana, con sfide tra gelatieri per selezionare i concorrenti che rappresenteranno l'Italia alla Finale Mondiale di Gelato World Tour nel settembre 2017 e all'interno di **Meine Romagna** la festa dell'ospitalità dedicata agli ospiti transalpini promossa dall'Unione Prodotto Costa, APT Servizi e da tutti i comuni della Riviera romagnola.

Le Dichiarazioni:

Fabio Franchini, responsabile Formazione Mo.Ca: “Il senso di questa manifestazione è la valorizzazione del gelato artigianale. Con GelaTiAmo abbiamo l'opportunità di candidare Riccione a Capitale del gelato artigianale. In città ci sono tantissime gelaterie attente alla qualità, alla cura delle materie prime e degli ingredienti che devono essere freschi e genuini. Inoltre il gelato è un prodotto che si presta alla socializzazione e Riccione è città per antonomasia degli incontri e del divertimento.”

Laura Galli, assessore alle Politiche sociali ed educative di Riccione: “Dietro alla valorizzazione del prodotto c'è la valorizzazione delle persone. Ecco perché l'assessorato ha deciso di aderire a questa manifestazione coinvolgendo le scuole del territorio. I ragazzi sono stati coinvolti nella realizzazione di elaborati facendoli così sentire protagonisti dell'evento e lo saranno anche attraverso l'incontro di sabato che mira a fornire loro spunti di riflessione su temi molto spesso attuali come il bullismo e il cyber bullismo. L'incontro di domenica, invece, ci dimostra l'importanza che ha prendersi cura degli ammalati attraverso tanti piccoli gesti e attenzioni, che possono rientrare anche nella cura dell'alimentazione”.

Claudio Montanari, assessore al Turismo di Riccione: “GelaTiAmo mette in evidenza il senso di comunità del territorio che crea opportunità dal punto di vista sociale. La kermesse, ben strutturata, lega insieme aspetti di grande importanza come il marketing territoriale, l'identità della nostra città e la sua vocazione e la condivisione di un progetto in cui gli operatori della filiera produttiva del gelato assieme ai comitati turistici divengono i protagonisti dell'evento. Questo ci permette di affermare che tutti gli operatori di qualsiasi genere e categoria possono trovare in Riccione e nel suo brand una vetrina di tendenza di grande valore, riconosciuto e apprezzato in Italia e all'estero per ogni loro iniziativa”.

Soddisfatti **Pasquale Lonerò**, presidente del Comitato di Viale Dante e **Giorgio Mignani**, presidente del Consorzio d'Area di Viale Ceccarini che hanno sottolineato come la manifestazione sia la sintesi di una eccellente sinergia tra le due realtà cittadine.