

TORNA “DI CHE GUSTO SEI”, OTTANTA TRA MAESTRI GELATIERI E PASTICCERI AL MARINA DI PESCARA

24 Maggio 2017

di **Redazione**



PESCARA Tutto pronto per il Festival “Di che gusto sei” che si terrà dal 26 al 28 maggio al Porto Turistico “Marina di Pescara”.

Sarà di scena l’Abruzzo con le sue eccellenze e le sue golosità alla quinta edizione dell’evento, promosso da Camera di Commercio di Pescara in collaborazione con Confartigianato Pescara, presentato questa mattina in conferenza stampa.

Gelateria, pasticceria, cioccolateria, cake design, caffetteria e bartending saranno i protagonisti di interessanti momenti di incontro, formazione e commercio per gli addetti ai lavori, ma anche tanto intrattenimento per adulti e bambini.

“Qualità artigianale Made in Italy ed eccellenza abruzzese, questi gli slogan che caratterizzano da cinque anni Di che gusto sei – ha dichiarato il presidente dell’Ente

camerale Pescara, **Daniele Becci** – mi fa un grande piacere assistere alla crescita di questo evento che riesce ad interpretare le aspettative degli operatori rispondendo appieno anche alle curiosità e richieste del pubblico. L’Abruzzo offre una varietà ed una qualità di materie prime che devono essere fonte di ispirazione per la creatività delle aziende del nostro territorio – ha rimarcato Becci – valorizzando, in particolar modo, un percorso di crescita all’insegna della ricerca e dell’innovazione”.

Sono 80 le aziende partecipanti (in aumento rispetto alla passata edizione) e numerosi gli ospiti presenti : dal Maestro **Angelo Grasso** per il settore gelateria ad **Angelo Gala** per la pasticceria, da **Angelo Di Masso** a **Marco Massi** per pasticceria isomalto a **Cinzia Iotti** per il cake design, oltre a tanti illustri rappresentanti abruzzesi.

Tre giorni di gusto per l’evento più dolce d’Abruzzo divenuto il punto di riferimento nel centro Italia sia per gli addetti ai lavori che per il più vasto pubblico di golosi.

Il Festival, divenuto Fiera Regionale, sarà a ingresso gratuito e si svolgerà dalle ore 15,00 alle 24,00 di venerdì e di sabato e dalle 10,00 alle 22,00 di domenica. Tante le novità di quest’anno, dai laboratori di pasticceria per adulti e bambini ai concorsi a tema, dai corsi di aggiornamento e formazione alla creazione di una torta alta oltre 3 metri ed una scultura di cioccolato in rappresentanza dell’Abruzzo.

Un’attenzione particolare verrà rivolta anche alla formazione dei più giovani attraverso il coinvolgimento di scuole professionali alberghiere con progetti formativi nel settore della gelateria, della pasticceria e del cake design.

E per i bimbi, sarà nuovamente allestita un’area laboratorio dedicata a mini corsi gratuiti di gelateria, pasticceria, cake design, panificazione ma anche giochi e gonfiabili. Grande attesa per la competizione “Gelato d’Abruzzo” in cui i migliori gelatieri abruzzesi produrranno un gusto gelato con una base crema composta da uova e caratterizzata da uno dei prodotti tipici d’eccellenza del territorio abruzzese. Il gusto più buono ed originale sarà premiato durante il Festival.

Oltre alla presenza di aziende del settore della gelateria, pasticceria, caffetteria, bartender, cioccolateria e cake design, parteciperanno alcune aziende del territorio, selezionate in rappresentanza delle eccellenze d’Abruzzo, ed uno staff di dietisti, nutrizionisti, psicoterapeuti ed educatori a supporto dei laboratori e a disposizione del pubblico.

“Un’idea di successo e cresciuta negli anni – ha commentato il direttore di Confartigianato Pescara, Fabrizio Vianale – che rappresenta un’opportunità per tutte le aziende del settore e

di ampliamento dell'offerta per i visitatori, per la città di Pescara e per l'intera regione".

Il taglio del nastro, alla presenza di organizzatori e autorità, avverrà venerdì 26 alle ore 16,00.