

FRIGOSISTEM

LISSONE

23 settembre

Pascone Group
Forniture Alberghiere

BIELLA

24 settembre

50 ZAMBON

VITTORIO VENETO

1 ottobre

GAB
TAMAGNINI

INNOVARE NEL RETAIL
REGGIO EMILIA

22 ottobre



MAIN
SPONSOR



**CREA IL TUO MIGLIOR
GELATO AL TIRAMISU
CREATIVO E VOLA IN FINALE**

Tripla Giuria:

- L'organizzazione valuterà l'ordine e la pulizia
- I gelatieri partecipanti il gusto e l'estetica
- Giuria Finale per gusto e struttura



ISCRIVITI

info@accademicigelatieri.it
o dal concessionario ospitante

SELEZIONI CHE PREMIANO I PRIMI 3 PER L'ACCESSO ALLA FINALE



08:00/08:30 Welcome e Briefing iniziale

09:00 Inizio gara per ordine di estrazione

- ogni gelatiere dovrà preparare la sua ricetta creativa al tiramisù e decorarla in vaschetta
- gli ingredienti oltre a zucchero, destrosio, latte, panna, tuorlo d'uovo e mascarpone devono essere portati dai concorrenti



14:00 Fine Gara e inizio giuria da parte dei gelatieri partecipanti

15:00 Inizio Giuria Finale

MAIN
SPONSOR



16:00 Premiazioni

Ai concorrenti che accedono alla finale possono portare un gusto diverso.



info@accademicigelatieri.it
o dal concessionario ospitante



LISSONE

23 settembre



Pascone Group
Forniture Alberghiere

BIELLA

24 settembre



VITTORIO VENETO

1 ottobre



INNOVARE NEL RETAIL
REGGIO EMILIA

22 ottobre