

Gli Artisti del Gelato lanciano i gusti del territorio

Il 21 giugno i professionisti del gelato danno il benvenuto all'estate con inedite ricette ai sapori regionali

Borgo San Dalmazzo (CN), 21 maggio 2010 – **Valorizzare gli ingredienti del territorio**, è questo il *leit motiv* che caratterizza l'estate 2010 degli **Artisti del Gelato** e, in particolare, la settimana **dal 21 al 27 giugno** in cui gli oltre 60 gelatieri presenti su tutto il territorio nazionale faranno assaggiare in anteprima ai loro clienti inediti gusti.

Noti per la loro produzione artigianale, eseguita esclusivamente con *ingredienti naturali* e le migliori tecniche di preparazione, quest'anno gli Artisti del Gelato sono invitati da **Agrimontana**, l'azienda che li ha scelti a rappresentare le eccellenze del settore, a elaborare

una ricetta legata alla terra e alle tradizioni gastronomiche locali. Il risultato è un viaggio attraverso i gusti del territorio declinati nel gelato.



Un'anticipazione del progetto è avvenuta alla recente edizione di **Squisito**, la manifestazione enogastronomica tenutasi nella Comunità di San Patrignano dal 30 aprile al 3 maggio. Una kermesse di 10 gelatieri ha presentato le prime creazioni tra cui "squaquerone e pere caramellate", "fragolina del Brognolo e Franciacorta millesimato 2004", "cioccolato Domori con elixir di Bourducan", "crema al Casanese di Affile e amarene candite Agrimontana", "gelato alle erbe alpine" e "crema valenzana con amaretti margherita decorata con polvere d'oro".

Per conoscere l'Artista del Gelato più vicino a casa è possibile consultare il sito web www.artistidelgelato.it

Artisti del Gelato è una rete di professionisti selezionati direttamente dall'azienda Agrimontana che, aderendo ad un rigoroso disciplinare produttivo, senza rinunciare alla possibilità di aggiungere un tocco creativo alla ricetta, rappresentano i punti di eccellenza del gelato italiano.

Agrimontana, nata nel 1972 a Borgo San Dalmazzo nel cuneese, è leader di qualità nella trasformazione della frutta e nella produzione di confetture, canditi e marroni. Agrimontana opera e produce nel rispetto della materia prima, assecondandone la natura per offrire prodotti di qualità, ricchi di sapore, che conservano intatte tutte le proprietà nutritive. Dal 2006 l'azienda è partecipata al 40% del Gruppo illy. A Borgo San Dalmazzo operano circa 50 dipendenti. Nel 2008 Agrimontana ha realizzato un fatturato di oltre 11 milioni di euro.

Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Battelli – tel. 02 20239.375/374

Per la richiesta di immagini: giorgia.meretti@cohnwolfe.com