

Il primo giorno di scuola a lezione dagli *Artisti del Gelato*

*Per tutti i bambini di prima elementare un gelato in omaggio
e un percorso didattico alla scoperta del gelato naturale*

Borgo San Dalmazzo (Cn), 15 luglio 2009 – Per il primo giorno dell'anno scolastico 2009/2010 gli **Artisti del Gelato** promuovono una giornata dedicata al gelato naturale rivolta ai **bambini della prima classe elementare**. Nelle oltre 50 gelaterie presenti sul territorio italiano, i piccoli alunni saranno accompagnati dall'Artista attraverso un percorso di gusto e conoscenza del mondo del gelato naturale.

Ogni bambino riceverà un **gelato in omaggio** e potrà scegliere tra le ricette ideate dagli Artisti del Gelato in esclusiva per l'occasione, preparate solo con ingredienti naturali: dal cioccolato *Domori*, puro cacao nobile e frutto di un accurato controllo di filiera nella versione con e senza latte, alla frutta in guscio del territorio italiano selezionata da *Agrimontana*, *la nocciola Piemonte I.g.p.*, *il pistacchio di Bronte*, *la mandorla del Val di Noto*, fino alla polpa di frutta fresca.

Il percorso conoscitivo potrà proseguire anche a casa con l'album da disegno che l'Artista del Gelato regalerà a ciascun bambino per un simpatico viaggio nel mondo del gelato naturale.

Il progetto di Artisti del Gelato ha l'obiettivo di creare un momento di educazione al gusto e trasmettere ai bambini i valori e la **cultura del gelato artigianale**. Verrà posta l'attenzione sull'accurata selezione degli ingredienti e sul rigoroso disciplinare produttivo che insieme costituiscono gli elementi fondamentali per ottenere un gelato genuino e di qualità.

Per conoscere l'Artista del Gelato più vicino a casa è possibile consultare il sito web www.artistidelgelato.it. Maggiori dettagli sull'evento dedicato ai bambini saranno disponibili i giorni precedenti l'iniziativa in tutti i locali che aderiranno al progetto.

***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 Bettelli – tel. 02 20239.375/374

giorgia.meretti.ce@cohnwolfe.com