

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 650 del 06/04/2018**

**Vengono da Trento, Cles, Predazzo, Borgo e Tesero i sette professionisti del gelato che hanno conseguito il titolo al termine di un percorso di 400 ore di formazione**

## **Premiati, in occasione di Artingegna, i primi sette diplomati Maestri Gelatieri**

**Si è tenuta a mezzogiorno di oggi, venerdì 6 aprile, in Progetto Manifattura a Rovereto la premiazione dei primi sette diplomati Maestri Gelatieri del Trentino. Ultima in ordine di tempo tra le figure di “Maestro artigiano”, quella del Gelatiere è una professionalità che da almeno dieci anni prepara gelati di alta qualità, mescolando i prodotti tipici del territorio con sapori innovativi e tecnologie sempre più avanzate. I sette pionieri del gelato premiati vanno ad aggiungersi ai 315 acconciatori, falegnami, lattonieri, elettricisti, fotografi, carrozzieri, sarti e posatori che dal 2002, dopo aver frequentato un corso di 400 ore dedicato, hanno ottenuto il titolo di “Maestri Artigiani”. I Gelatieri saranno presenti per tutte le giornate di Artingegna con uno stand dal quale hanno lanciato una divertente sfida culinaria: la creazione di un gusto nuovo, i cui ingredienti, cremosi o fruttati, sono tutti da scoprire.**

Lavorano dietro il loro goloso bancone a Trento, ma anche a Cles, Predazzo, Borgo Valsugana e Tesero, i sette professionisti del gelato insigniti della qualifica di “Maestro Artigiano Gelatiere”. A premiarli sono stati il vicepresidente della Provincia autonoma di Trento Alessandro Olivi, il presidente degli Artigiani Trentini Marco Segatta e il presidente nazionale di Confartigianato Giorgio Merletti.

Ultima in ordine di tempo ad essere istituita, sulla base della legge provinciale sull’artigianato dell’agosto 2002, la figura del “Maestro Artigiano Gelatiere” crea prodotti di alta gelateria, attenti all’estetica e alle evoluzioni del gusto.

A partire da venerdì 6 aprile, quindi, gli esperti gelatieri Claudio Commissari, Roberto Fregnan, Lorenzo Giacomoni, Renato Ramus, Gianluca Reitano, Maurizio Rosolen e Donata Zanon andranno ad aggiungersi ai 315 imprenditori che, dal 2002 ad oggi, hanno ottenuto il titolo di Maestro Artigiano in una delle 21 categorie riconosciute dalla normativa provinciale (acconciatore, falegname, estetista, sarto, serramentista, carpentiere in ferro o legno, lattoniere, termoidraulico, autoriparatore, posatore di ceramica, legno o pietra, odontotecnico, fotografo e videoperatore, pittore, carrozziere, pasticciere, elettricista, panificatore, gelatiere). Anche se i campi in cui eccellono sono diversi, i loro profili professionali sono allineati. Per diventare “Maestro Artigiano” è infatti necessario aver maturato un’esperienza lavorativa almeno decennale nella categoria di riferimento, nonché mostrare attitudine alla formazione, ospitando nella propria bottega tirocini formativi per gli studenti degli istituti professionali del territorio o per persone con bisogni specifici di apprendimento.

Ultimi step per il riconoscimento del titolo sono infine la frequenza di un corso di 400 ore dedicato agli aspetti strategici e innovativi del mestiere e il superamento di prove tecniche e dell’esame finale. Nello specifico, i sette “Maestri gelatieri” verranno premiati venerdì per la loro capacità di elaborare gusti nuovi, che abbinino sapori dolci e salati e fondano il gelato con ingredienti semilavorati di pasticceria, utilizzando processi di lavorazione innovativi e tecnologie del freddo sempre più avanzate”.

E proprio per onorare questa motivazione, i sette, che durante la tre giorni si alternano nella gestione di uno stand congiunto nel piazzale di Progetto Manifattura, hanno annunciato che in occasione di Artingegna daranno vita a una divertente sfida culinaria, dedicata alla creazione di un gelato che rispecchi le caratteristiche degli artigiani trentini, i cui ingredienti, cremosi o fruttati, sono tutti da scoprire.

Al festival dell'artigianato sono presenti anche i “Maestri Artigiani Panificatori” che, assieme all'associazione Panificatori, proporranno dimostrazioni e laboratori di panificazione dal vivo. Maggiori informazioni su: [www.festivalartigianato.com](http://www.festivalartigianato.com)

()