

Feed
Meteo
Oroscopo
Programmi tv

888.it

Contattaci
Iscriviti
Accedi
Collabora

Sardegna Reporter

Il quotidiano... della Sardegna!

Cerca nel giornale

Cerca

HOME NAZIONALE POLITICA REGIONALE PROVINCE SOCIETÀ SPORT TURISMO **EVENTI** RUBRICHE ANNUNCI E INSERZIONI

CRONACA REGIONALE GOSSIP EDITORIALI DAL MONDO BALLETTO REPORTAGE CULTURA INTERVISTE PUBBLICITÀ INIZIATIVE BOCCE

FIGURE CHE SCOMPAIONO FESTIVAL LETTERARI INTERVENTI STORIA PREMIAZIONI INAUGURAZIONI FOTO AGLI ENTUSIASMI SAGRA SEADAS PETIZIONI

VOLONTARIATO AMBIENTE NUOTO LIRICA INCONTRI/DIBATTITI TANTI AUGURI A... ELEZIONI REGIONALI SITUAZIONE METEO EUROPA

TEATRO/LIRICA MOSTRE INCONTRI CONFERENZE/DIBATTITI MANIFESTAZIONI MUSICA CINEMA CONCERTI/OPERA SEMINARI/CONVEGNI

CULTURA/SPETTACOLI JAZZ RASSEGNE REGIONALE CONFERENZA STAMPA FOLKLORE REDITAL/CABARET TRADIZIONI SPETTACOLI FESTIVAL

ENOGASTRONOMIA TROFEEI SPORT E DIVERTIMENTO CRIMINE ESTERO PREMI LETTERARI RASSEGNA CONGRESSI POESIE RICORRENDE DANZA

PERE FESTE LIBRI SAGRE APPUNTAMENTI CONCORSI FOTOGRAFICI ARCHEOLOGIA ESCURSIONI CONCORSI MODA DISCUSSIONI

RICONOSCIMENTI OPINIONI COMEDIA FORUM FESTIVAL MUSICALI WORKSHOP PASSEGGIATE TAVOLA ROTONDA/DIBATTITO BANDI/CONCORSI

Homepage > Riconoscimenti > Firenze. Fabrizio Fenu è il Miglior Maestro Gelatiere d'Italia 2014

Lunedì, 05 Maggio 2014 - ultimo aggiornamento ore 2:06

INIZIATIVE

Firenze. Fabrizio Fenu è il Miglior Maestro Gelatiere d'Italia 2014

ADV

Scritto il 04/05/2014 da sardegnareporter



Gelato al pecorino "fiore sardo dop" con pere caramellate al miele di Sulla. E' il gusto presentato al Firenze Gelato Festival® 2014 che ha appena incoronato il maestro gelatiere Fabrizio Fenu della Gelateria Centrale di Marrubiu, in provincia di Oristano, il Miglior Maestro Gelatiere d'Italia 2014.

Fabrizio Fenu aveva già vinto la tappa di Firenze del Gelato Festival® 2013. La sua

Gelateria Centrale nasce nel 1976 e diviene subito famosa per le tante innovazioni introdotte da Gesuino Fenu. Il figlio Fabrizio prende il gestione il locale dal 2008, dopo avere affiancato il padre, e alla tradizione unisce le nuove tecniche della gelateria. Oltre al gelato produce semifreddi, mousse e stecchi. Con Gelato al pecorino "fiore sardo dop" con pere caramellate al miele di Sulla Fenu ha realizzato una golosa creazione in cui il gusto del pecorino viene addolcito dal miele e rinfrescato dalle pere e dove i tre sapori equilibrati vengono a creare un gelato cremoso.

Il Challenge ha visto in gara a Firenze i dieci gelatieri che nel 2013 si sono distinti nelle tappe di Gelato Festival a Firenze, Milano, Torino e Roma. In arrivo da tutta Italia, i maestri si sono sfidati a colpi di creatività. L'assegnazione del titolo di Migliore Gelatiere Italiano 2014 è stata il risultato tra i voti espressi da una selezionata giuria di esperti e le Gelato Card compilate dal pubblico.

Dopo la tappa fiorentina, il tour di Gelato Festival® 2014 toccherà dieci città in Italia e cinque in Europa e si concluderà ad Amsterdam il 10 agosto. Tante le novità per i visitatori del Festival in ognuna delle sue tappe: dal percorso degustazione al ricco calendario di Gelato Show Cooking nell'FB Village, fino ai Gelato Cocktail proposti in collaborazione con Fabbri per l'estate 2014, senza dimenticare il ritorno del laboratorio mobile completamente a vista Buontalenti affiancato per la prima volta da Caterina e Ruggeri.

Chiave d'accesso per Gelato Festival® è la Gelato card che dà diritto a cinque assaggi e a un Gelato Cocktail, il gelato in versione da bere realizzato in collaborazione con Fabbri. La card permette inoltre di seguire corsi e Gelato Show Cooking nell'Fb Village e di votare il gusto preferito imbucando la scheda nelle urne presenti alle casse.

Firenze Gelato Festival® ha ospitato le fantastiche novità per l'estate 2014 di Algida, main sponsor di Firenze Gelato Festival®, tra cui l'attesissimo ritorno di Winner Taco! Grande successo per l'orso mascotte che è stato immortalato con grandi e piccini. Nutella è stata presente in qualità di Gold Sponsor: tornerà in tutte le tappe italiane per far assaggiare il gelato al vero gusto di Nutella.

Fabbri, silver sponsor di Gelato Festival®, propone durante le dieci tappe italiane del tour i suoi Gelato Cocktail.

Sponsor tecnico di tutto Gelato Festival® 2014 è Clabo Group, azienda di Jesi leader di mercato nel settore degli arredi per la ristorazione e conosciuta soprattutto per le vetrine che espongono il gelato artigianale e che sono perfino nella sede Apple a Cupertino.

Tutte le informazioni su www.gelatofestival.it.

Sardegna Reporter

PROMUOVITI SUL NOSTRO SITO!

| | |
|-------------------|-----------------------|
| VISITE DI OGGI | VISITE DEL MESE |
| 133 | 6.436 |
| PAGINE VISTE OGGI | PAGINE VISTE DEL MESE |
| 422 | 33.715 |

CONTATTACI PER INFORMAZIONI
INFO@SARDEGNAREPORTER.IT

SOSTIENI WWW.SARDEGNAREPORTER.IT

Ogni giorno sardegnareporter.it mette a disposizione dei propri lettori informazioni e contenuti gratuiti. Vogliamo continuare a farlo, e a farlo, nel limite del possibile, sempre meglio. Se ritieni il nostro lavoro utile o semplicemente interessante, ti va di darci una mano? Puoi farlo con una piccola donazione.

FAI LA TUA DONAZIONE
CLICCA QUI E SCOPRI COME

PUBBLICITÀ NAZIONALE

Informazione.it - 2009

L'ESPERTO SUGGERISCE (LEGGI TUTTI)

Fondo nuovi nati e bonus bebè

Il Fondo nuovi nati è stato pensato nell'ottica di aiutare tutte quelle famiglie che adottano o...

ULTIMI EDITORIALI (LEGGI TUTTI)

AUTOCARROZZERIA FM CAR
di Marotto Pattoni

RIPARAZIONI PLURIMARCHE
AUTO/MOTO/VEICOLI INDUSTRIALI
SOCOCCORSO STRADALE 24/24H
DISERIO PRATICE SINISTRI
RITIRO E CONSEGNA A DOMICILIO
AUTO SOSTITUTIVA

Cell. 338.1123514
mail: p.mazzapica@fmcar.it
Z. Industriale "L'Uccagneddi"
SANTA TERESA DI GALLURA (OT)

888.it

LINKS

IL BLOGGHIOTE

REGISTRA IL TUO SITO
BLOG O FORUM
IN PIU' DI 25
MOTORI DI RICERCA