UNIVERSITÀ DI PARMA · MiTA Master Internacional en Tecnología de los Alimentos · .UBA AGRONOMÍA · Cámara de Comercio Italiana en la República Argentina · SISTEMA MiTA

8
NOVEMBRE

15:30 ore
NUMERO PARTECIPANTI LIMITATO

100 % online

L'idea alla base del progetto nasce dalla volontà di proporre al consumatore un prodotto tradizionale come il gelato, rivisitato, bilanciato e comunicato in chiave più moderna e contemporanea. Questa riqualificazione del prodotto offerto nasce innanzitutto dalla volontà di produrre il gelato nella maniera più naturale e "pulita" possibile.
Le nozioni acquisite da Stefano durante il percorso di laurea in Scienze degli Alimenti, le ricerche e le sperimentazioni effettuate hanno consentito di arrivare alla realizzazione del primo gelato artigianale italiano privo di qualsiasi tipo di additivo alimentare, di origine sia naturale che artificiale. Il risultato così ottenuto è un gelato assolutamente naturale, con un "corpo" differente, una migliore digeribilità e una maggiore percezione gustativa della materia prima utilizzata.

Relatore

Stefano Guzzetti