

# **È di Trescore il miglior gelato alla frutta**

“Lo Chef del Gelato” ha vinto al quarta edizione del concorso promosso dai Gelatieri Ascom a Sarnico. Seconda “L’Oasi” di Villongo, al terzo posto “La Voglia Matta di Zanica”. Tra le scuole alberghiere successo dell’Ippisar di San Pellegrino

---

# **Nuovi gusti alla frutta, sfida tra venti gelatieri bergamaschi**

Lunedì 4 aprile all’istituto Riva di Sarnico la quarta edizione del concorso provinciale di gelateria artigianale organizzato dal gruppo Ascom. In gara anche otto allievi delle scuole alberghiere

---

# **Il gelato made in Bergamo a Stoccarda per conquistare i palati internazionali**

Ingredienti, macchine, contenitori, arredamento e gelatieri artigiani: alla fiera Gelatissimo la filiera si presenta in un unico stand grazie al progetto ExpoGelato. Partecipa anche il

## **Gelati, al Sigep c'è anche quello al caprino bergamasco**

Creazione di Candida Pelizzoli (Fara Gera d'Adda) tra le iniziative dei Maestri della Gelateria Italiana. Con il cacao del Brasile, invece, Ronald Tellini (Almé) ha realizzato il gusto Campos. Entrambi sono attenti alla salute e all'apporto calorico

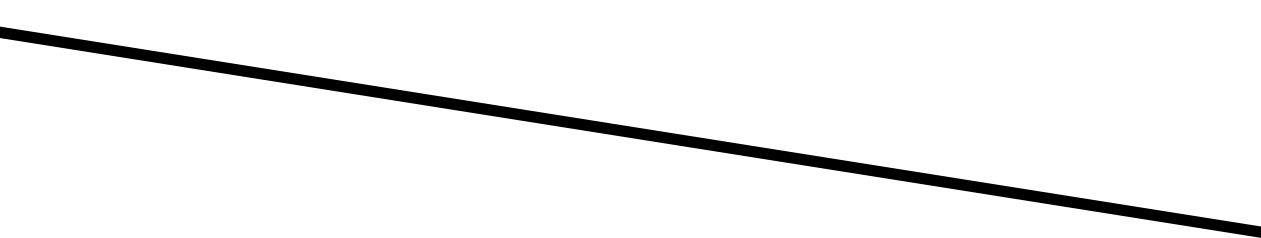
---

## **Festa dei nonni, i gelatieri fanno un regalo alle case di riposo**

Il Co. Gel. dell'Ascom di Bergamo sottolinea la ricorrenza offrendo gelato agli ospiti delle strutture del territorio. Partecipano 21 gelaterie

---

# Concorso gelato artigianale, i premi e i protagonisti



# Gelato artigianale, l'Oasi di Villongo vince il concorso

Venti le insegne in lizza nella gara promossa dal Comitato Gelatieri. Sul podio Artigel (Azzano San Paolo) e Petit Fleur (Almenno San Salvatore). In gara anche gli allievi degli istituti alberghieri

---

## Domenica la Giornata europea del gelato, ecco dove costa un euro



Per festeggiare l'arrivo della primavera (meteo permettendo ma anche no) non c'è niente di meglio di un bel gelato. Se poi il gelato ha un gusto e un costo speciale è ancor meglio. L'occasione è la Giornata Europea del Gelato artigianale che a Bergamo si celebra domenica 22 marzo, con coni e coppette proposte ad 1 euro per il gusto scelto per questa edizione dall'assemblea di Artglace – la

Confederazione che promuove l'evento e riunisce le associazioni nazionali di gelatieri dell'Ue: il Cioccolato d'Austria, ossia cioccolato variegato con marmellata di albicocca, a ricordare gli ingredienti della Sacher torte.

## **Le gelaterie che hanno aderito sono 38, di cui 5 in città**

Cherubino, via Colleoni 40; Gelateria del Viale, v.le G. Cesare 14/g; Safarà Soft, via Gombito 34/c; Frigidarium, via S. Alessandro 28/b; Tassino Eventi, Largo Rezzara 4/6. Le altre in provincia: Gelateria Franca – Albino; Fior di Panna – Almenno San Salvatore; Petite Fleur – Almenno San Salvatore; Gelateria Rosa – Arcene; Artigel – Azzano San Paolo; La Meloneria – Calvenzano; Bar Aurora – Capizzone; La Gabbia – Capriate San Gervasio; Caffè del Cioccolato – Chiuduno; Da Giò – Chiuduno; Da Claudio – Clusone; Selz Cafe – Clusone; Gelateria Brina – Cologno al Serio; Gelateria Bar Vanilla – Cologno al Serio; Baciamicocco – Chiari; Sweet Anastasia – Curno; Gelatissimo – Darfo Boario Terme; Gelateria Oasi – Fara Gera d'Adda; Agriall – Grassobbio; Gelateria Franca – Lefte; Gelateria Bar Commercio – Osio Sotto; Gelatteria – Pedrengo; Temptations Gelateria Menoquattordici – Ranica; Il Borgo Antico – Romano di Lombardia; La Gelateria – San Pellegrino Terme; La Gatteria – Sarnico; Paradiso del Gelato – Seriate; Latte e Zucchero – Terno d'Isola; Rubis – Torre Boldone; Gelatiamo – Treviolo; L'Oasi – Villongo; Il Gioppino – Zanica; La Voglia Matta – Zanica.

Lunedì 23 i gelatieri bergamaschi e gli allievi delle scuole alberghiere sono invece chiamati a cimentarsi nel 3° Concorso di Gelateria Artigianale promosso dal Comitato Gelatieri di Bergamo all'Istituto alberghiero di San Pellegrino Terme.

Il tema del concorso è l'interpretazione del Mielgot (gelato di latte, miele e biscotto di mais spinato di Gandino) nella combinazione con i prodotti d'eccellenza del territorio: latte, miele, formaggi, vini, frutta, vegetali, cereali; ma anche reinterpretazioni di ricette di pasticceria e gastronomia del territorio bergamasco.

Le gelaterie che vi partecipano sono 20: Petit Fleure – Almenno San Salvatore; Gelateria Rosa – Arcene; Artigel –

Azzano San Paolo; Frigidarium – Bergamo; Cherubino – Bergamo Alta; Fantasie – Castelli Calepio, Cividino; Da Claudio – Clusone; Selz Cafè – Clusone; Sweet Anastasia – Curno; Gelatissimo – Darfo Boario Terme; Oasi – Fara Gera d’Adda; Agriall – Grassobbio; Bar Commercio – Osio Sotto; Gelatteria – Pedrengo; La Gelateria – San Pellegrino Terme; Gelatiamo – Treviolo; La Crem – Vertova; L’Oasi – Villongo; La Voglia Matta – Zanica; Il Gioppino – Zanica.

In lizza anche l’Ipssar di San Pellegrino Terme (con Marco Scalabrino, Edison Gropaj, Andrea Oliveri, Federico Maestroni, Fabio Fabbris, Davide Brambilla, Nicole Perico, Alessia Ancora, Jacopo Zenoni) e l’Istituto Serafino Riva di Sarnico (con Sara Dosselli, El Yousfi Lemghari Hajar, Deborah Finazzi, Martina Milesi, Giulia Pezzoli, Valentina Rapis, Elena Rivadossi, Sara Vavassori, Claudia Venezia).

---

## **Coni a un euro e concorso, riparte la stagione del gelato**

Domenica 22 si celebra la Giornata Europea del gelato artigianale. E il 23 torna la sfida sui gusti del territorio promossa dal Co. Gel. Ascom

---

# Gelatieri, dal Co.gel corso gratuito sulla gestione del punto vendita



Il Comitato gelatieri bergamaschi dell'Ascom offre ai propri associati un corso di aggiornamento dedicato alla gestione del punto vendita. Realizzato in collaborazione con Mec 3, si terrà lunedì 16 marzo

alle 13.30 nella sede di Iceberg, concessionario Carpigiani in via Pandini 6 a Bergamo. L'incontro punta i riflettori sul rapporto con i clienti con un programma che partendo da una panoramica sui prodotti e i bisogni, affronterà la gestione del magazzino, le iniziative di fidelizzazione e le promozioni e come coltivare le relazioni fino alla simulazione della gestione del reclamo. Per gli iscritti al Comitato il corso è gratuito, per i non associati il costo di partecipazione è di 50 euro. I posti disponibili sono 30, le iscrizioni si chiuderanno al raggiungimento del numero massimo. Per confermare la presenza occorre inviare un'e-mail all'indirizzo [cogel@ascombg.it](mailto:cogel@ascombg.it) o telefonare al numero 035 213030.