

## LA MACCHINA DEL TEMPO



In passato, quando si produceva il gelato di una volta, ogni gusto aveva una sua storia.

Con **Trittico®**, la personalizzazione della qualità è stata la prerogativa del successo dei **migliori Artigiani Gelatieri** appartenenti a differenti generazioni.

### I TEMI

- La professione di gelatiere oggi: nuove sfide da affrontare
- Organizzazione della produzione: razionalizzare senza perdere la qualità
- Il tempo in laboratorio: ottimizzare il proprio lavoro per una migliore qualità di vita

- Le due metodologie più praticate in gelateria: sistema Trittico® e multi macchine.
- Gli ingredienti del gelato e la loro funzione in ricetta
- Creme e sorbetti: gli intramontabili e i trend del momento
- Fasi di produzione del gelato: pastorizzazione e mantecazione

#### QUANDO

**14 GENNAIO 2020**

9.00 - 17.30

Ai fini organizzativi e al limitato numero di posti disponibili, Vi consigliamo di **confermare al più presto** la Vostra partecipazione.

#### DOVE

Presso

**GAB TAMAGNINI SRL**

Via Disraeli, 17  
42124 Reggio Emilia

#### CHI

L'evento sarà curato dal  
Maestro Gelatiere  
**ANGELO GRASSO**



#### CONTATTI

**GAB TAMAGNINI SRL**

Tel/Fax: 0522 383 222/0522 383 272  
commerciale@gabtamagnini.it

#### MODULO DI ISCRIZIONE (TRITTICO® LA MACCHINA DEL TEMPO - 14 GENNAIO 2020)

Vi preghiamo di aiutarci completando in stampatello chiaro e leggibile. Grazie per la collaborazione.

RAG. SOCIALE ATTIVITÀ \_\_\_\_\_

INDIRIZZO: VIA E N° \_\_\_\_\_

- TIPO DI ATTIVITÀ  GELATERIA  
 BAR  
 PASTICCERIA  
 RISTORANTE / PIZZERIA  
 IN PROCINTO DI APRIRE UN NUOVO LOCALE

CITTÀ / PAESE \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_ CELL. \_\_\_\_\_

EMAIL \_\_\_\_\_

N° PERSONE INTERESSATE A PARTECIPARE \_\_\_\_\_

NOME E COGNOME PARTECIPANTI \_\_\_\_\_

Il corso è gratuito previa registrazione