



calendario eventi ·2016-2017·

OTTOBRE 2016 - FEBBRAIO 2017











IL GELATO MUSEUM CARPIGIANI È L'UNICO MUSEO DEDICATO ALLA STORIA DEL GELATO!

Il museo organizza per i *gelato lovers* gustosi laboratori in collaborazione con i Docenti di Carpigiani Gelato University, degustazioni di gelato ed eventi tematici!

Scopri gli eventi in programma!

Gelato Museum è aperto dal martedì al sabato dalle 9 alle 18.

La prenotazione dei laboratori e degli eventi è obbligatoria.

DICONO DI NOI

"Tra i 7 musei più "cool" al mondo" ZAGAT.COM

"If you are obsessed with gelato just hit the Gelato Museum" MARTHA STEWARD WEDDINGS

"Among Europe's sweetest museums for sugar-coated travels" CNN

"First gelato culture museum" WORLD RECORD ACADEMY

"Il museo più fresco che c'è" REPUBBLICA

IL MENU SETTIMANALE

della Gelateria



IL GUSTO DEL GIORNO

L'INGREDIENTE DEL MESE E IL SUO ABBINAMENTO DI GUSTO.



APERI-GELATO

L'INSOLITO INCONTRO TRA VINO E GELATO GASTRONOMICO. A PARTIRE DALLE ORE 17:00.



PASTRY & CO.

PASTICCERIA POSITIVA: MOUSSE, MONOPORZIONI E BAVARESI.



DETOX DAY

IL GELATO DEL BELLESSERE



MY STECCO LAB Scegli il gusto, scegli il topping, crea, decora il TUO stecco!

Sabato

La Gelateria è aperta dal martedì alla domenica dalle 12 alle 19:30. Dal 18 ottobre dal martedì al sabato dalle 12 alle 19:30.





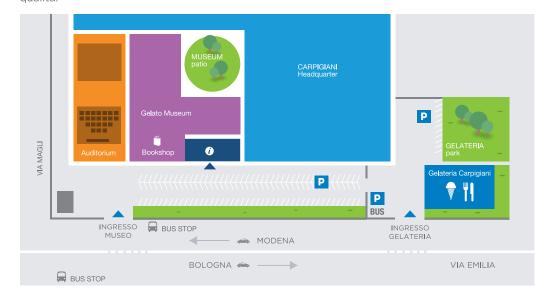




Carpigiani Gelato
University, fondata nel
2003 come divisione
formativa della Carpigiani,
è oggi riconosciuta a
livello internazionale come
la fucina dei gelatieri di
successo. La mission è
educare alla cultura del
Gelato Artigianale di
qualità.

Inaugurato a settembre 2012, il **Carpigiani Gelato Museum** ricopre una superficie di oltre 1000 m² ed è centro culturale d'eccellenza per l'approfondimento di storia, cultura e tecnologia del gelato e delle professionalità di coloro che lo hanno trasformato nel corso dei secoli.

La **Gelateria Carpigiani** è la sede dei laboratori didattici del museo, di eventi e degustazioni; aperta 6 giorni su 7, propone selezionati gusti di Gelato Artigianale preparati a vista all'interno di un laboratorio in vetro trasparente.





LABORATORIO DI SORBETTI DI FRUTTA

14:30 - 16:00 - 17:30 SAB-DOM **24-25/09**

Porta la frutta e crea il tuo Sherbeth! Raccogli la frutta dal tuo giardino e portala in gelateria; partecipa a una mini lezione di gelato; diventa assistente di un Docente Carpigiani Gelato University; prepara live un delizioso sorbetto gelato; portalo a casa con te e condividilo con chi vuoi!

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 10€ per coppia (ogni coppia produce un gusto gelato)

Cosa portare da casa: tanta frutta fresca (min. 3 max 4 kg)





con la Campionessa del Mondo di Pasticceria **Sonia Balacchi**

15:00 - 17:00 **25/09** DOMENICA

Quale miglior modo di festeggiare un compleanno speciale se con un dolcissimo laboratorio? La Campionessa mondiale di Pasticceria Sonia Balacchi realizza un attacco di gusto dedicato alla pasticceria gelato. Scopriamo come decorare una torta gelato con le basi del cake design. Durante la lezione verranno illustrate le tecniche di intaglio di rose in pasta di zucchero e di decorazioni con ghiaccia.

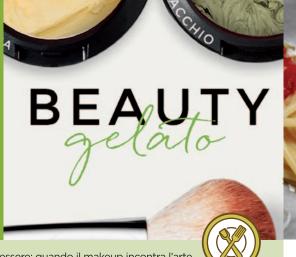
Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 25€

Include: laboratorio hands on, torta gelato da portare a casa, kit dello studente.

BEAUTY GELATO: MAKE UP LESSON & DEGUSTAZIONE

15:00 - 16:30 SABATO **24/09**



DEGUSTAZIONE PASTA & GELATO

con la Campionessa del Mondo di Pasticceria Sonia Balacchi

19:00 **06/10** GIOVEDÌ

Un evento dedicato alla bellezza, al makeup e al bellessere: quando il makeup incontra l'arte gelatiera. Gelato Museum presenta in collaborazione con il make up artist Nicholas Vernola una make up lesson con a seguire degustazione, al Beauty Gelato Bar, di gelati nutraceutici e a basso indice glicemico elaborati dai Docenti di Carpigiani Gelato University.

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 15€

Include: lezione di trucco di 45 minuti, degustazione di gelato e soft drink al Beauty Gelato Bar e goloso gift omaggio.

C'È PASTA PER TE! Tutti i GELATO LOVERS e PASTA LOVERS sono invitati ad una degustazione di grande complicità creativa: il Gelato gastronomico incontra la pasta Monograno Felicetti!

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 15€

Include: menu degustazione di quattro portate e calice di vino.

DEGUSTAZIONE SAPORI DEL BOSCO

con la Docente Giapponese della **Carpigiani Gelato University Makoto Irie**

> 19:00 GIOVEDÌ 20/10



Il profumo del tartufo, il gusto della castagna, la dolcezza della zucca e del miele di bosco accompagneranno il Gelato Artigianale in una degustazione dal sapore autunnale.

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 15€

Include: menu degustazione con quattro portate e calice di vino in abbinamento.



In collaborazione con Attrazione Naturale

LABORATORIO DEL BRIVIDO!

SABATO **29/10**

Halloween con streghe e maghi, ragni e draghi, Halloween con i vampiri e i bimbi su di giri! Venite a preparare con noi stregati ma golosissimi biscotti Gelato, stecchi mostruosi e lollipops collosi. P.S Tutto andrà a finire nel vostro bottino da portare a casa. Scherzetto o dolcetto?

Prenotazione obbligatoria e non dimenticate di venire mascherati!

Costo per partecipante: 8€

Include: merenda, laboratorio stregato di Gelato, dolcetti da portare a casa.



DEGUSTAZIONE GELATO & CIOCCOLATO

con il Maestro Cioccolatiere Belga **Edouard Bechoux**

19:00 **10/11** GIOVEDÌ

"Per i Maya il cioccolato era la bevanda degli dei, gli aztechi usavano il cacao in chicchi per comprare le schiave; per gli studiosi della Boston University e dell'Harward University, allunga la vita." E per voi? La Gelateria Carpigiani vi aspetta per vivere un momento di puro piacere con il Mastro Cioccolatiere Edouard Bechoux.

Edouard Bechoux

Maestro Cioccolatiere Belga. Artista del cioccolato e Campione del mondo di pralineria. Nel 2004 inaugura la cioccolateria "Les Chocolats d'Edouard" a Florenville.

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 18€ Include: degustazione guidata di Gelato e cioccolato, calice in abbinamento.

LABORATORIO DI CIOCCOLATINI

con il Maestro Cioccolatiere Belga **Edouard Bechoux**

14:30 12/11 SABATO

Il cioccolato nelle sue anime, fondente e al latte, nelle sue infinite forme. rotonde o quadrate, maschili e femminili, vegetali e animali circonda tutti i sapori, li sostiene, li fonde, li divide, li racconta.. e poi incontra il Gelato! E' arrivato il momento di mettere le mani nel.. cioccolato!

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 25€

Include: lezione di cioccolatini, scatola di praline da portare a casa.

DEGUSTAZIONE VINO & GELATO

con la Docente Giapponese della Carpigiani Gelato University **Makoto Irie**

> 19:00 GIOVEDÌ **24/11**



Amore a seconda vista! Nuovo appuntamento con Cantina della Volta: il Gelato Artigianale r-incontra il Lambrusco d'Autore in una degustazione guidata per veri gourmet!

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 18€

Include: menu degustazione con quattro portate e quattro calici Cantina della Volta.

In collaborazione con



CORSO PER ASSAGGIATORI DI GELATO

con il Docente **Stefano Tarquinio** della Carpigiani Gelato University

> 15:00 SABATO **26/11**

Vuoi imparare a riconoscere pregi e difetti di un buon Gelato Artigianale?
Partecipa alla tasting lesson e diventa un Assaggiatore di Gelato! Durante la lezione, guidata da un Docente Gelato University, verranno illustrate le base dell'Analisi Sensoriale e effettuate tre esercitazioni di assaggio.

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 15€

Basta poco per rendere speciale il tuo Natale.

La Gelateria Carpigiani presenta la GELATO CHRISTMAS COLLECTION: panettoni e pandori farciti di Gelato, pralineria, buche de Noel, monoporzioni ai profumi del Natale e tante dolci idee regalo da gustare sotto l'albero ti aspettano!

Per info e prenotazioni dei prodotti chiamare T. **051 6505229**

*Disponibilità a realizzare prodotti personalizzati secondo i vostri gusti e preferenze.

GELATO CHRISTMAS COLLECTION

19/11 SABATO



WHISKY&GELATO

con la Sommelier
Serena Amaduzzi

19:00 GIOVEDÌ **01/12** quello americano e

Che lo stupore vi accompagni! Il Whisky scozzese, quello americano e quello giapponese fanno l'occhilino al Gelato. Il mondo dei grandi distillati incontra per la prima volta quello del Gelato Artigianale. Da adesso in poi il vostro palato non sarà più come prima.

Whisky in degustazione: Higland park 12 anni; Buffalo Eagle Rare; Nikka Blended.

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 20€

Include: degustazione guidata di Gelato gastronomico e Whisky.

In collaborazione con AMADUZZI



LABORATORIO CASETTE DI MARZAPANE

con la Docente Giapponese della Carpigiani Gelato University Makoto Irie

14:30 **10/12** SABATO

GIOCA E MANGIA. Dopo aver ascoltato la lettura della famosa fiaba di Hancel e Gretel dei Fratelli Grimm ci divertiremo ad assemblare e decorare insieme casette di marzapane per formare un vero e proprio ghiotto villaggio Gelato!

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 25€

Include: merenda, laboratorio hands on e casette da portare a casa.

LABORATORIO GELATO CAKE DESIGN NATALIZIO

con la Campionessa del Mondo di Pasticceria **Sonia Balacchi**

11:30 / 14:30 / 17:00

SABATO **03/12**

to dedicato

Cake design e Gelato. Ecco un nuovo dolce progetto dedicato alla pasta di zucchero: realizziamo insieme strepitose decorazioni natalizie da tenere al freddo di una torta gelato! Tanti Babbo Natale, pupazzi di neve, renne, teneri e divertenti orsetti sono pronti a rendere la tua torta ancora più golosa!

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 25€

Include: laboratorio hands on, torta gelato da portare a casa, decorazioni in pasta di zucchero.



DEGUSTAZIONE LE DELIZIE DEL NATALE

con la Docente Giapponese della Carpigiani Gelato University Makoto Irie

19:00 **15/12** GIOVEDÌ

Natale è arrivato e con lui il momento di gustare una calda coppa di Gelato al gusto di felicità! Profumi, sapori e ghiottonerie di questo magico momento incontrano il Gelato Artigianale in una degustazione dalle 1000 e una notte!

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 15€

Include: degustazione guidata di Gelato e calice di vino in abbinamento.

LABORATORIO TRONCHETTI DI NATALE

con la Docente Giapponese della Carpigiani Gelato University **Makoto Irie**

> 14:30 **17/12** SABATO

Un pezzo di legno ad alto tasso di golosità. Impariamo insieme a realizzare un tronchetto di Natale GELATO da portare a casa e condividere con i tuoi amici.

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 25€ Include: laboratorio hands on e tronchetto Gelato take away.

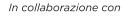


WORKSHOP DI FOOD PHOTOGRAPHY

09:30 **14/01** SABATO

Una passione, un obiettivo. Impariamo a fotografare il Gelato Artigianale: cogliere l'attimo prima che si sciolga. Sei pronto a vivere la sfida più dolce che ci sia?

Per info & prenotazioni contattaci: booking@gelatomuseum.com





BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO!

A gennaio la **Gelateria Carpigiani**si trasferisce a **Sigep**Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria, Panificazione Artigianale
e Caffè (Rimini Fiera).

Venite a trovarci al **pad. C7**!



Nuovi gusti e tante golosità vi aspettano alla riapertura martedi **31** gennaio **2017**!



LABORATORIO DI SAN VALENTINO

con la Docente Giapponese della Carpigiani Gelato University **Makoto Irie**

14:30 11/02 SABATO

MANGIA COME AMI. Uno stampo a cuore, del pan di spagna, della panna montata, zucchero a velo e una spalettata di goloso Gelato Artigianale e si, LOVE IS IN THE AIR! Prepara insieme alla tua dolce metà una deliziosa torta gelato all'interno del Laboratorio della Gelateria e portala via con te!

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 25€

Include: aperitivo di benvenuto, lezione hands on, torta da portare a casa.

LABORATORIO DI CARNEVALE

con la Docente Giapponese della Carpigiani Gelato University **Makoto Irie**

> 14:30 SABATO **18/02**

A Carnevale ogni scherzo vale e noi ti Geliamo per le feste! Liberiamo la fantasia con un laboratorio di Gelato ispirato al Carnevale e alle sue maschere.

Prenotazione obbligatoria e non dimenticatevi di venire mascherati!

Costo per partecipante: 10€

Include: merenda, laboratorio Carnevalesco di Gelato e dolcezze da portare a casa.

DEGUSTAZIONE VINI PASSITI & GELATO

con il Maestro Cioccolatiere Belga **Edouard Bechoux**

19:00 GIOVEDÌ **23/02** Edouard Bechoux

Maestro Cioccolatiere Belga.

Artista del cioccolato e
Campione del mondo di
pralineria. Nel 2004 inaugura
la cioccolateria "Les Chocolats
d'Edouard" a Florenville.



PASSITI CHE PASSIONE! Gelateria Carpigiani propone un'appassionante degustazione di vini passiti e Gelato Artigianale. Quando la dolcezza del vino da dessert incontra il gusto del gelato d'autore.

Prenotazione obbligatoria.

Costo per partecipante: 20€

Include: degustazione guidata di Gelato e quattro calici di vini passiti.



Makoto Irie Direttrice artistica della Gelateria Carpigiani realizza torte personalizzate per il tuo evento. Torte per cerimonie, compleanni, matrimoni, feste ed eventi da confezionare a tema con dettagli e particolari per rendere la tua festa unica e speciale.

Per info e prenotazioni dei prodotti chiamare T. **051 6505229**

torte di buon compleanno

LE TORTE DI MAKOTO

Direttrice artistica

Makoto Irie

Docente giapponese della

Carpigiani Gelato University









SWEET BIKE PARTY!

Lhe festa è senza il Gelato?







La Sweetbike è pronta per diventare la protagonista delle tue feste di compleanno, feste private, matrimoni, meeting aziendali e tante altre occasioni speciali,

da festeggiare assieme con un buon gelato!



Cosa aspetti? Chiedi informazioni allo staff per il noleggio!







IN VETRINA MANCA PROPRIO IL TUO Gusto preferito???

OPPURE VORRESTI CREARE UN TUO Gusto personalizzato?



KEEP CALM È SUBITO PRONTO!

GIUSTO IL TEMPO DI PRENDERE UN CAFFÉ O MANGIARE UNA COPPETTINA E IL TUO GELATO APPENA MANTECATO DA **PORTARE A CASA** È PRONTO SERVIZIO ATTIVO DAL MARTEDI ALLA DOMENICA DALLE 12 ALLE 18 - QUANTITÀ MINIMA 1KG

Per maggiori informazioni chiedi al nostro staff!



| B | ev | a | n | d | e | |
|---|----|---|---|---|---|--|
| - | | - | _ | | _ | |

| Espresso | Tea caldo |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Caffè Decaffeinato 1,20€ | Soft Drink2,50€ |
| Cappuccino/Latte Macchiato 1,50€ | Succo di frutta (vari gusti)3,00€ |
| Americano 2,00€ | Vino al calice 3-5,50€ |
| Caffè con panna1,00€ | Birra in bottiglia 3-5,00€ |
| Affogato al caffè2,00€ | Spritz 3,50€ |
| Cioccolata calda3/3,50€ | |

FRESCO DI GIORNATA TUTTI I GIORNI. SCEGLI LA DIMENSIONE E I TUOI GUSTI PREFERITI!



PICCOLO

2,00€



MEDIO

2,70€











Yogurt.....3,50€

Prepes.....3,00€ con gelato...... 4,00€







TAVOLOZZA 5,50€

Da asporto PORTA VIA CON TE IL TUO GELATO PREFERITO!!

500gr

750gr
13,50€

6,00€

1000 gr 18,00€

Frappè



PREPARATO AL MOMENTO CON IL TUO GUSTO PREFERITO

3,00€

Macedonia



- MEDIA -5,00€

- GRANDE -6.50€

con gelato +1,00€

DA OGGI PUOI RICEVERE IL GELATO DIRETTAMENTE A CASA TUA.

fai il tuo ordine



051 6505229



gelateria@carpigiani.it







come inviare l'ordine

durante l'orario di apertura da martedì a domenica ore 12.00 - 19.00

051 6505229 gelateria@carpigiani.it



Carpigiani Gelateria via Emilia, 45 40011 Anzola dell'Emilia Bologna



INFO&PRENOTAZIONI

Prenota online www.gelatomuseum.com T 0516505306 - booking@gelatomuseum.com

I laboratori e le degustazioni si svolgono presso la **GELATERIA CARPIGIANI** Via Emilia 45/B, 40011 Anzola dell'Emilia - Bologna





COME ARRIVARE:



a 3km dall'uscita 3 Tangenziale Bologna / uscita A1 Borgo Panigale



dalla stazione FS Bologna C.le Bus 87 fermata "Magli"