



**GELATO MUSEUM**  
CARPIGIANI

---

**GELATO EMOTIONS**  
2014 - 2015



## DEGUSTAZIONI

# Assaggia la Storia del Gelato

### Degustazione di gelato e visita guidata al museo

Scopri le radici del gelato con il tour al Gelato Museum. La visita sarà seguita da una deliziosa degustazione alla Gelateria Carpigiani.

**Durata: 1 h**

**Prezzi**

• **Intero: 5 €**

• **Ridotto: 4 €** - Bambini dai 3 ai 13 anni, diversamente abili e loro accompagnatori, membri I.C.O.M.

• **Gratuito:** bambini di età inferiore ai 3 anni.



#gelatolovers

ENTRA NEL MONDO DEL GELATO ARTIGIANALE. VISITA, CREA, ASSAGGIA.

## Gelatology

### Golosa degustazione attraverso le varianti del gelato e visita guidata al museo

Il laboratorio perfetto per i più curiosi Gelato Lovers. I docenti di Carpigiani Gelato University vi faranno scoprire e gustare tutte le sfaccettature del gelato: sorbetti, creme gelato, mantecato espresso, monoporzioni e torte! Un goloso viaggio nel variegato mondo del Gelato!

**Durata: 1 h 45 min.**

**Prezzo: 20 €**



Novità  
2014|2015

## Gelato for families

Il laboratorio dedicato a tutte le famiglie amanti del gelato.

Dopo la visita al museo, i piccoli esploratori nel tempo, potranno preparare il proprio gelato secondo le antiche ricette.

I workshop sono personalizzabili in base all'età dei bambini. Quotazione su richiesta.

## LABORATORI DI GELATO



## Gelato MasterClass

### Prepara il tuo gelato nel laboratorio dei Maestri di Carpigiani Gelato University

Conosci la differenza tra un gelato e un sorbetto? Sai a cosa serve un refrattometro? Per i più temerari e per gli appassionati, Gelato MasterClass è il laboratorio che trasforma i partecipanti in gelatieri per un giorno.

Scopri come preparare un sorbetto alla frutta, componi la ricetta e preparala in laboratorio!

Al termine dell'attività, degustazione comparativa dei gelati prodotti.

**Durata: 3 h 30 min.**

**Prezzo: 45 €**



## Discovering Gelato

### Lezione di gelato e degustazione con visita guidata al museo

Durante il workshop, tenuto dai docenti di Carpigiani Gelato University, i partecipanti impareranno come trasformare la frutta fresca in un ottimo gelato, da preparare anche a casa! Verrà inoltre presentata l'evoluzione delle tecniche di preparazione del gelato: dall'antica sorbettiera alle moderne tecnologie.

**Durata: 1 h 45 min.**

**Prezzi**

• **Intero: 20 €**

• **Ridotto: 10 €** - Gruppi superiori ai 15 partecipanti



## Partecipa a gustosi laboratori di gelato e visita il museo!

Scegli l'esperienza che ti "ingolosisce" di più ed entra nel mondo del gelato artigianale. Lasciati tentare da dolci degustazioni e scopri come nasce il gelato artigianale insieme ai Docenti di Carpigiani Gelato University. I partecipanti ai laboratori devono segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento della prenotazione.



Il **GELATO MUSEUM** Carpigiani è centro culturale d'eccellenza per la comprensione e l'approfondimento di storia, cultura e tecnologia del gelato e delle professionalità di coloro che lo hanno trasformato nel corso dei secoli.

## PRENOTAZIONI

Il Gelato Museum Carpigiani è aperto dal martedì al sabato dalle 9 alle 18. La prenotazione dei laboratori e delle visite guidate è obbligatoria.

**info@fondazionecarpigiani.it**  
**T 051 6505306**

## Gelato Museum Carpigiani

Via Emilia 45  
40011 Anzola dell'Emilia  
Bologna  
T 051 6505306  
F 051 6505305



**gelatomuseum.com**

## COME ARRIVARE



Linea n.87,  
da Piazza XX Settembre, Bologna  
alla fermata "Magli", Anzola dell'Emilia.  
Scarica l'orario su [www.tper.it](http://www.tper.it)



Autostrada A1  
uscita Bologna-Borgo Panigale