



COMUNICATO STAMPA

L'Arte di far “*parlare*” il Gusto. Il piacere di “*gustare*” la Vita

All'Ateneo del Gelato Italiano, il “*linguaggio del gusto*” si trasforma in “*messaggio divulgativo*” per promuovere la prevenzione per la lotta al tumore al seno

Grande ritorno dell'**Ateneo del Gelato Italiano**, Scuola Internazionale di Gelateria Artigianale “*Made in Italy*” e Officina Creativa del Gusto, in occasione della **4 edizione** del **Convegno ROMA BREAST DAYS 2024 - “RemaRoma per la Vita”**, previsto per **Venerdì 27** e **Sabato 28 Settembre** presso le **Corsie Sistine - Complesso Monumentale - Borgo Santo Spirito, 2 - Arcispedale Santo Spirito in Saxia**, evento ideato e presieduto dal *Prof. Giovanni Dal Pra – Direttore della Chirurgia Plastica dell'ASL Roma 1.*

Tutti dedicati all'**Olio Extravergine di Oliva (EVO)** gli inediti gusti di gelato proposti quest'anno dal creativo *Concept “Gusta la Vita”* ideato dalla CEO & Founder dell'Ateneo **Cristina Ciferri** e dedicato all'importante tema del Convegno, a dimostrazione di come anche lo studio del gelato, possa diventare occasione di ricerca e sperimentazione e trasformarsi in eloquente “*linguaggio divulgativo*” da mettere a disposizione del sociale per sostenere importanti campagne di sensibilizzazione ed informazione, come appunto quella della **prevenzione per la lotta al tumore al seno.**

Olio dunque come **Alimento** e non solo come condimento! **Olio Extravergine d'Oliva** come “*Elisir di lunga vita*”, ispiratore dei **3 gusti di gelato artigianali** specificatamente realizzati dal **Mastro Gelatiere Vittorio Manassei** docente dell'Ateneo, con la scelta di ingredienti tutti naturali, sapientemente abbinati a pregiatissime *cultivar Italiane* selezionate e offerte per l'occasione dalla **Fondazione EVOO SCHOOL**, la prima Scuola Nazionale dell'Olio Extravergine d'Oliva promossa da **Unaprol, Coldiretti e Campagna Amica** presente tra gli sponsor del Convegno.

Ecco allora “**EVO & EVA**” il sorbetto “*tentatore*” alla **Mela Renetta**, la Regina delle mele, aromatica e gustosa, ricca di vitamine, preziosi sali minerali e polifenoli con proprietà antitumorali, reso ancor più seducente dall'inebriante abbraccio delle armoniche note di piccante e amaro dell'**Olio Evo IGP “COLLECTION”** prodotto da

Oleum Sicilia, un vero capolavoro dell'unione delle più pregiate cultivar autoctone siciliane, spremute nel rispetto della tradizione e della qualità sostenibile.

E poi **“Conca d'Oro”**, il sorbetto omaggio alla nobile **Arancia Siciliana**, agrume preziosissimo per la nostra salute e il nostro benessere, elemento fondamentale nella dieta quotidiana, dall'eccezionale potere antiossidante, vera e propria bomba vitaminica, esaltato dal connubio con l'**Olio EVO Denoccolato del Frantoio Muraglia**, dalle sfumature delicate, gusto fruttato e retrogusto vivace, un prezioso **Monocultivar** prodotto solo con olive pugliesi di varietà Coratina raccolte a mano e spremute a freddo, a ricreare sorprendentemente l'esperienza sensoriale e gustativa della nostalgica **“merenda della mamma”** che tanto apprezzavamo da bambini, a base di arance condite con olio e zucchero.

E ancora **“Pistapesto”**, il delizioso, cremoso, ricco e gustoso gelato al **Pesto di Pistacchio**, con protagonisti tre ingredienti pilastro della Dieta Mediterranea: il fresco **Basilico**, **“re delle erbe”**, il più potente antiossidante in natura; l'imperiale **Pistacchio di Bronte**, benefico per la salute, fonte importante di sali minerali come calcio, ferro e magnesio, di antiossidanti e di polifenoli che aiutano a proteggere il nostro organismo dai radicali liberi e dai processi di invecchiamento precoce; l'erbaceo **Olio EVO Sabina DOP – dell'Oleificio F.lli Narducci**, espressione di olive provenienti da luoghi Sabini, morbido ed armonico al palato, prezioso e regale **“oro verde”** della nostra tavola, che scivola elegantemente nella miscela esaltandola con i leggeri sentori di pomodoro, di carciofo, cicoria e con i toni aromatici di prezzemolo e fico d'india sbucciato.

Infine, per deliziare i presenti, il tocco di grande fantasia creativa dell'Ateneo con l'originale **“Cold Coffee Break”**, proposto in alternativa al più tradizionale **Coffee Break** del pomeriggio. Una maniera singolare per regalare ai partecipanti del Convegno un momento di rigenerante ed energizzante pausa, attraverso la degustazione di deliziosi **gelati al caffè in purezza**, sapientemente bilanciati con la **miscela Extra Bar** prodotta con le migliori qualità del caffè importato dai paesi di origine Brasile, Guatemala, India e Indonesia e con la **100% Arabica Guatemala**, dagli affascinanti sentori di frutta candita, gianduia, spezie e floreali della storica **Torrefazione Romana Fantini**.

Un ultimo esercizio di stile quello dell'Ateneo del Gelato Italiano, per ricreare le sensazioni gustative autentiche dei pregiati caffè e offrire attraverso il linguaggio narrativo del gusto, una nuova meravigliosa esperienza sensoriale, a conferma che **l'Arte autentica** del Gelato Artigianale può riuscire davvero a **“far parlare” il Gusto!**

Ufficio Stampa
Tel. 06.99706945-46
Cell. 393.9230999
ufficiostampa@anpascuola.com