

Il gelato incontra la Scienza al Congresso SIME 2025

L'Ateneo del Gelato Italiano e ANPA ART approdano nel mondo della Medicina Estetica per rivoluzionare il concetto di benessere e conquistare il pubblico con il "Longevity Ice Cream"

Roma, 19 maggio 2025 – Si è conclusa con un successo straordinario la partecipazione dell'**Ateneo del Gelato Italiano** dal 2017 **Prima Scuola Internazionale di Gelateria Artigianale Made in Italy e Officina Creativa del Gusto**, al **Congresso Mondiale di Medicina Estetica - SIME 2025** svoltosi alla Nuvola dal 16 al 18 maggio, un'occasione unica per ridefinire il ruolo del **gelato artigianale** nel panorama della nutrizione, della longevità e della cura della pelle.

Grazie all'invito del **Congresso SIME 2025**, l'Ateneo ha accettato la sfida e lanciato una vera rivoluzione sensoriale con il progetto "**Longevity Ice Cream**", una linea esclusiva di gelati artigianali ispirata al tema centrale del Congresso "**Healthspan versus Lifespan – Il ruolo della Medicina Estetica**" e ideati per unire il piacere del palato con il benessere e la prevenzione dell'invecchiamento precoce. Un *concept* innovativo, in cui **ingredienti anti-age** e **superfood**, normalmente impiegati nella **skincare**, diventano protagonisti di ricette inedite per regalare un'esperienza che coinvolge sensi e corpo, trasformando il gelato in un vero e proprio rituale di bellezza naturale.

Guidato dalla visione innovativa di **Cristina Ciferri**, *CEO & Founder* dell'**Ateneo del Gelato Italiano** e dal talentuoso Maestro Gelatiere **Vittorio Manassei**, il gelato si evolve da semplice alimento a un vero e proprio strumento di comunicazione. Ogni gusto esclusivo nasce da un'attenta ricerca gastronomica che si traduce in un'esperienza sensoriale unica, capace di raccontare storie, suscitare emozioni e sensibilizzare il pubblico su temi di grande rilevanza, come la **prevenzione dell'invecchiamento precoce**. Attraverso questa nuova concezione, il gelato si trasforma in **linguaggio** e in un mezzo originale e coinvolgente per diffondere messaggi sociali e culturali, trasformando ogni assaggio in un momento di consapevolezza e benessere.

Ha particolarmente colpito il pubblico anche l'originalità della **Capsule Collection Longevity Ice Cream** presentata all'interno del **format multisensoriale "ANPA ART"**, un progetto patrocinato da **CONFEPi Cultura** che esplora il legame tra cibo e arte visiva, musicale e performativa e che accompagna le performance dell'Ateneo.

Protagonista dello spazio espositivo, la **Mostra "Eterna Giovinezza"** con le incantevoli opere pittoriche di **Stefano Gatto** riprodotte sui fondali dello stand, artista capace di fondere tradizione e innovazione, reinterpretando i grandi maestri della Storia dell'Arte attraverso sperimentazioni con tecniche digitali e materiali innovativi per creare un linguaggio visivo unico e contemporaneo. I suoi lavori, ispirati ai concetti chiave del Congresso, hanno celebrato il tema della longevità, mettendo in relazione bellezza, alimentazione e benessere. Le creazioni come **Tentazioni, Nutrimento Divino, Essenza Umana, Bellezza Eterna, Armonia di Sapore e Stile, Sinfonia e Delizia**, raffigurano figure femminili dove il corpo diventa una tela, impreziosita da ingredienti *anti-age* e *superfood*, trasformandosi in un potente dialogo tra scienza e arte. Una collezione digitale che non è solo una rappresentazione estetica, ma un vero manifesto artistico sulla consapevolezza alimentare e la cura della persona, offrendo al pubblico una visione immersiva che esalta il concetto di benessere attraverso un'espressione visiva innovativa.

Ma al centro della *capsule collection* anche l'**Olio Extravergine d'Oliva (EVO)**!

Elisir di lunga vita ed elemento principe della collezione, simbolo della Dieta Mediterranea, protagonista assoluto di ogni creazione, l'**Olio Evo** diventa l'anima di ogni ricetta e potenziatore delle proprietà nutrizionali dei gusti grazie alla presenza di **polifenoli e antiossidanti**, legando e amplificando ogni componente, donando al gelato cremosità e *texture* vellutata, come fosse una crema di bellezza, trasformandolo in un'esperienza sensoriale unica.

Grazie alla collaborazione con la **Fondazione Evooschool/Unaprol – Coldiretti**, una selezione di pregiate cultivar italiane è stata combinata con ingredienti funzionali come **agrumi, tè verde matcha, bacche di goji, fragole, basilico, mandorle, latte di bufala, avocado e spezie preziose**, tutti prodotti di eccellenza provenienti da culture bio di pregiate Aziende dell'agroalimentare italiano, come ad esempio gli **Avocadi Siciliani dell'Azienda Sicilia Avocado di Andrea Passanisi**, o le **Fragole Laziali dell'Azienda Agricola Orto di Fabiana** entrambe aderenti alla **Fondazione Campagna Amica/Coldiretti** che promuove l'agricoltura italiana sostenibile, i mercati a km zero e la tutela del Made in Italy agroalimentare, e ancora il pregiato **Latte di Bufala dell'Azienda Casearia San Lorenzo di Salerno**, lavorato oggi secondo le tradizioni storiche dei maestri casari, trasformando in questo modo ogni gelato in un veicolo di nutrizione e benessere.

La *capsule collection Longevity Ice Cream* ha visto protagonisti quattro straordinari gusti: **Gold Dream**: sorbetto all'avocado siciliano con agrumi, zenzero e con Olio Monocultivar Tonda Iblea tipica dei Monti Iblei, della zona di Ragusa ; **Red Passion**: sorbetto alla fragola e basilico con Olio **Monocultivar Caninese della Toscana** ; **Green Energy**: sorbetto al tè verde matcha, lime, bacche di goji, miele e una sofisticata cultivar di olivo "**Essenza**" **Denoccolato – Monocultivar Coratina** ottenuto dalla "**Coratina**" tipica del nord della Puglia; **White Love**: gelato al latte di bufala e mandorla con **Olio Evo Monocultivar Itrana** ottenuto dalla "**Itrana**", conosciuta come Oliva di Gaeta.

L'interesse dei dermatologi, nutrizionisti e operatori della Medicina Estetica presenti al Congresso è stato straordinario, confermando il potenziale del gelato come strumento di prevenzione, cura e benessere. Il grande riscontro ottenuto ha sancito il pieno raggiungimento degli obiettivi del *format artistico* e della *capsule collection*: sensibilizzare attraverso il gusto e l'arte e rivoluzionare il concetto di gelateria artigianale elevandolo a vera **gelateria d'autore** per diffondere consapevolezza anche su temi delicati e importanti come la cura della pelle e della persona.

Ancora una volta, l'**Ateneo del Gelato Italiano** si distingue per la sua filosofia innovativa, in cui tradizione, ricerca e creatività si intrecciano per promuovere la cultura del **gelato artigianale Made in Italy**. Il **Longevity Ice Cream** si impone come un messaggio sociale di consapevolezza e benessere, dimostrando che il gelato del futuro è già realtà: un gesto quotidiano di piacere che racchiude scienza, arte e nutrizione.