

WIGWAM

NEWS


DIVENTA RESILIENTE!
**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**
Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

 c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico
a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

 Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**
9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9

Efrem Tassinato

 Presidente di
Wigwam
Clubs Italia APS

**Invitiamo tutti
a gustare con
noi, il
24 novembre
2024
ore 13:00
Soprattutto gli
addetti del
settore e gli
operatori e i
decisori di tut-
ta la filiera ad
intervenire al
MIG 2024 con
questa lettera
aperta ai gela-
tieri.**


 La Comunità Locale
Wigwam Valbelluna

24 NOVEMBRE 2024 AL 64^ MIG IL PREMIO WIGWAM ITALIAN GELATO

La prestigiosa ed oramai storica Mostra Internazionale del Gelato a Longarone Fiere Dolomiti, ospiterà le premiazioni del Concorso Wigwam Stampa Italiana

Anche la 3^a Edizione del Premio Wigwam Stampa Italiana—Giovani comunicatori per Comunità resilienti si è ottimamente conclusa e già è partita la 4^a 2024-2025. Tra le diverse Sezioni del Premio, quella tematizzata e perciò denominata **"Italian Gelato Contest"** si è distinta per la qualità e la passione che trasuda dagli elaborati composti dai giovani finalisti.

La Giuria, ha faticato un bel po' per selezionare gli elaborati vincitori dei premi in palio. Ma anche tutti quelli che approdati in finale hanno ottenuto il bello e prestigioso riconoscimento: di essere stati ben impaginati, pub-

blicati e diffusi agli oltre 60.000 destinatari della WigwamNews.

Poi, raggruppati in una **RACCOLTA VISIONABILE QUI** e che costituisce un piccolo composito racconto di come gli under '25 di oggi, vedono il mondo del gelato nei suoi diversi aspetti. Compresi quelli storici che vanno certamente recuperati.

**E, mentre invitiamo tutti a pre-
senziare e gustare con noi, il 24
novembre 2024 ore 13:00, il brio
e l'impegno di tanti nostri ragazzi,
sollecitiamo soprattutto gli addetti
del settore e gli operatori e i deci-
sori di tutta la filiera ad intervenire
al MIG 2024 con questa lettera
aperta ai gelatieri.**

Col sostegno di:

Premio Wigwam Stampa Italiana - Italian Gelato Contest

Se sei un gelatiere appassionato o un aspirante professionista del mondo del gelato artigianale, la fiera MIG 2024 di Longarone è un evento che non puoi assolutamente perdere. Dal 23 al 25 novembre, Longarone diventerà la capitale del gelato artigianale, trasformandosi in un punto di riferimento per tutti coloro che desiderano spingere oltre i confini della creatività e dell'innovazione nel settore.

Un'esperienza di scoperta e confronto

La MIG non è una semplice fiera. È un viaggio nelle profondità dell'arte del gelato, una celebrazione della tradizione artigianale e una piattaforma per l'innovazione. Se sei già un maestro del gelato, qui troverai nuove ispirazioni per perfezionare le tue creazioni, grazie all'incontro con fornitori, produttori e colleghi che condividono la tua stessa passione. Ma se sei un aspirante gelatiere, questo è il luogo ideale per cominciare il tuo cammino: la MIG offre una finestra unica sul mondo del gelato artigianale, dalla scelta degli ingredienti alle tecniche più avanzate.

Scoprire fornitori e ingredienti di eccellenza

Uno degli aspetti più entusiasmanti della MIG è la possibilità di incontrare piccoli produttori di ingredienti di

qualità. Dalla frutta al cacao pregiato, dai latticini genuini alle spezie più esotiche, alla MIG potrai scoprire materie prime selezionate con cura che possono trasformare il tuo gelato in un'opera d'arte. Non si tratta solo di ingredienti comuni, ma di veri e propri tesori gastronomici che ti permetteranno di distinguerti e di proporre gusti originali e autentici. Questo è il luogo dove i veri artigiani possono trovare il meglio per creare il gelato che racconta una storia unica, fatta di territorio, passione e qualità.

Imparare dai maestri e crescere professionalmente

Non importa a che punto della tua carriera ti trovi: la MIG 2024 è un'opportunità incredibile per imparare dai Maestri Gelatieri e dagli Chef più rinomati al mondo. Con dimostrazioni dal vivo, masterclass e seminari, avrai la possibilità di apprendere segreti e tecniche all'avanguardia che possono migliorare la tua arte. Se sei un gelatiere affermato, questa è l'occasione per scoprire nuove tendenze e approcci innovativi; se sei un aspirante professionista, troverai una fonte di ispirazione per iniziare il tuo percorso nel mondo del gelato artigianale.

Gli esperti che saliranno sul palco della fiera sono pionieri che hanno dedicato la loro vita alla ricerca e alla sperimentazione. Avrai

la possibilità di scoprire come valorizzare gli ingredienti naturali, ridurre gli sprechi e portare la sostenibilità nelle tue produzioni, il tutto con un occhio attento alla qualità.

Il valore della condivisione

La MIG non è solo un evento formativo, ma anche un'occasione unica per confrontarti con colleghi e professionisti provenienti da tutto il mondo. Immagina di poterti sedere accanto a un altro gelatiere e scambiare idee, storie, successi e sfide quotidiane. La fiera crea un ambiente fertile per il networking, dove le nuove collaborazioni possono nascere e le vecchie amicizie possono rafforzarsi. È un'opportunità per uscire dal proprio laboratorio e incontrare persone che, come te, condividono l'amore per l'artigianalità e la ricerca continua di eccellenza.

Il percorso del gusto e le nuove idee

Alla MIG 2024 avrai la possibilità di vivere un percorso del gusto unico, dove potrai assaggiare gelati artigianali realizzati con le migliori materie prime. Questo non è solo un modo per apprezzare il lavoro di altri maestri, ma anche per lasciarti ispirare da gusti innovativi e combinazioni creative. Se sei alla ricerca di nuove idee per la tua gelateria, questo sarà un

viaggio sensoriale che ti farà vedere il gelato sotto una luce completamente nuova.

Un evento per tutti: dai veterani agli esordienti

La MIG è aperta a tutti: dai gelatieri affermati che desiderano perfezionarsi e scoprire nuove tecniche, agli aspiranti professionisti che stanno muovendo i primi passi in questo settore affascinante. Non importa se hai decenni di esperienza alle spalle o se stai ancora sognando di aprire la tua prima gelateria: alla MIG troverai stimoli, conoscenze e relazioni che potranno arricchire la tua carriera.

Un viaggio che vale la pena

Venire a Longarone significa concedersi un momento per riflettere su ciò che rende unico il lavoro del gelatiere. È un'occasione per riconnetterti con la tua passione, per alimentare quella scintilla che ti ha portato a scegliere questo mestiere. Sarà un'esperienza intensa, che ti permetterà di tornare a casa con nuove idee, contatti preziosi e la voglia di sperimentare ancora di più.

La strada per Longarone può sembrare lunga, ma ti assicuriamo che ne vale la pena. Ogni passo che farai ti porterà più vicino alla scoperta di nuovi orizzonti creativi, alla condivisione di momenti con altri appas-

sionati e alla possibilità di elevare il tuo mestiere a un livello ancora più alto.

La MIG 2024 ti aspetta. Sei pronto per intraprendere questo viaggio?

■
© Riproduzione riservata

