Gelato Christmas organizza un aperitivo e un laboratorio

finti-gelati-banana-ciocco3-1024x576-ceb8e405

Il 9 dicembre alle 19.00 la sala ricevimenti dell'Art Hotel Commercianti di Bologna (Via De' Pignattari, 11) ospita "Gelato Christmas" uno speciale aperitivo con gelato e piccola pasticceria ispirata alle specialità gastronomiche natalizie a cui si aggiunge un selezionato abbinamento di vini. Profumi, sapori e colori del Natale in una degustazione unica nel suo genere organizzata dal Gelato Museum Carpigiani con le ricette esclusive dei docenti della Carpigiani Gelato University.

Si può trasformare il panettone in un delizioso gelato o creare una bavarese che sprigioni tutta la magia della notte più dolce dell'anno? Gli esperti gelatieri e pasticceri della Gelato University stupiranno il pubblico con le loro creazioni che daranno un tocco in più alle feste tanto attese.

SAVE THE DATE – 12 dicembre ore 15.00 "Laboratorio di Tronchetti di Natale"
Sabato 12 Dicembre il Gelato Museum organizza un goloso laboratorio che svelerà i segreti per preparare e decorare un delizioso tronchetto di gelato. Il laboratorio inizierà alle 15:00. La lezione sarà tenuta da un docente di Carpigiani Gelato University che farà entrare i suoi "apprendisti" – per tutta la durata del laboratorio - nel mondo del gelato e della pasticceria. I partecipanti potranno portare a casa la propria creazione, cosi da poterla gustare insieme alla propria famiglia per la cena del sabato o durante il pranzo della domenica.