

Il gelato artigianale

ad  **AGRIMONT** AGRICOLTURA
IN PENDENZA
DAL 1981



IL GELATO VENETO COME ELEMENTO
CHIAVE NELLA CUCINA ITALIANA
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Sabato 21 marzo 2026
Centro Congressi 1° piano

» **9.00** Accredito

» **9.30 - 10.00** Saluti istituzionali

» **10.00 - 11.00** Interventi:

Roberta Garibaldi

Presidente dell'Associazione Italiana
Turismo Enogastronomico - Professore
all'Università di Bergamo

***“Il ruolo dell'enogastronomia
nel turismo”***

Simona Stoppa

Produttore media e giornalista

***“Il gelato come patrimonio vivo:
dal saper fare al saper raccontare”***

Pier Luigi Petrillo

Direttore Cattedra UNESCO, Università
di Roma Unitelma Sapienza

***“La cucina italiana come patrimonio
dell'umanità”***

» **11.00 - 11.10** Case History:

Enzo De Prà

Chef del Ristorante Dolada

***“Il gelato artigianale nella cucina
stellata dagli anni '60 ad oggi”***

» **11.15 - 11.30** Considerazioni finali
e chiusura lavori

» Seguirà degustazione del gelato
artigianale

**14ª GIORNATA EUROPEA
DEL GELATO ARTIGIANALE 2026**

Domenica 22 marzo 2026
Area Incontri – Padiglione C

» **Dalle 10.30 alle 17.30**

Degustazione libera di Gelato
Artigianale:

Fiordilatte variegato al Miele della

Rinascita (proveniente dai siti pilota
del progetto Life Vaia – www.lifevaia.eu)

Il dolce freddo profumo della foresta

(fiordilatte aromatizzato con pino mugo,
pino silvestre, pino nero austriaco, pino
cembro – cirmolo, larice, abete rosso,
abete bianco).

Gelato all'estratto di Abete Bianco

(il gelato del benessere – con la
collaborazione di Neurogastronomy)

Eventi:

» **11.00** Conferimento dell'11° Premio
alla memoria di “Ivano Pocchiesa”
a FRANCO CESARE PUGLISI

» **14.00** A lezione con
i Cattivi Maestri: Angelo
Grasso e Gianni Clapis



**DOLOMITI
BELLUNESI**
The Mountains of Venice

» **16.00** Piacere e benessere nel
dolcefreddo respiro della foresta.
In collaborazione con il CNR e il primo
gruppo di ricerca in Italia sulla
Neurogastronomia, intervengono
Pasquale Picone, Francesco Meneguzzo e
Luca Tagliavento di Consorzio Mo.To.R.E.,
partner di sviluppo del progetto.

Info: www.longaronefiere.it



UNIONCAMERE
VENETO



CAMERA DI COMMERCIO
PADOVA
il futuro a portata di impresa



CAMERA DI COMMERCIO
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI
bellezza e impresa



CAMERA DI COMMERCIO
VENEZIA ROVIGO



Camera di Commercio
Vicenza



VENICEPROMEX
Agenzia per l'internazionalizzazione
del sistema camerale veneto



Longarone Fiere
Dolomiti



MIG GELATO
ARTIGIANALE
DAL 1959



Co-funded by the
European Union



LIFE
VAIA



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu