



GELATO, CIOCCOLATO E CAFFÈ *d'autore*

17-18 OTTOBRE

Museo Diocesano, GENOVA

Via Tommaso Reggio 20r
(zona San Lorenzo)

H. 10/19



GELATO, CIOCCOLATO E CAFFÈ *d'autore*

17 e 18 ottobre - Museo Diocesano, Genova

Due giornate dedicate al mondo del gelato artigianale, del cioccolato e del caffè, con dimostrazioni, degustazioni e momenti di incontro tra tradizione, tecnica e creatività.

SABATO 17 OTTOBRE

Ore 11.00 - Il caffè d'autore

Con Barbara Bocciardo, Coffee Expert

Una dimostrazione dedicata al caffè, alle tecniche di preparazione e alla valorizzazione di aromi, profumi e caratteristiche della materia prima.

Ore 14.00 - La Panera nel bicchiere

Con Luca Parcelli, bartender

Creazione dal vivo di un cocktail d'autore con una pallina di gelato alla Panera, in un incontro originale tra mixology e tradizione genovese.

Ore 15.00 - La Panera: tradizione e creatività

Con i gelatieri

Una dimostrazione dedicata alla Panera e al lavoro dei maestri gelatieri, tra tecnica, tradizione, interpretazioni contemporanee e valorizzazione delle eccellenze del territorio.

Ore 16.00 - Il gelato come nell'Ottocento

Dimostrazione con Marco Venturino

Come si preparava il gelato prima delle moderne macchine frigorifere? Il maestro gelatiere Marco Venturino, primo nel Gelato Festival World Ranking 2022, realizzerà dal vivo un gelato utilizzando un'autentica macchina d'epoca dell'Ottocento. Tra ghiaccio, sale e abilità manuale, il pubblico potrà assistere alla trasformazione degli ingredienti e riscoprire gesti e tecniche che appartengono alla storia della gelateria. Una dimostrazione suggestiva, nella quale tradizione artigiana ed esperienza di un campione mondiale si incontrano.

Ore 17.00 - Cioccolato Bean to Bar: dalla fava alla tavoletta

A cura di Eugenio Boccardo della Cioccolateria Romeo Viganotti

Che cosa si nasconde dietro una tavoletta di cioccolato? Un viaggio alla scoperta del cacao, dalla sua origine alla selezione delle fave, fino alla tostatura e alla trasformazione. L'incontro racconterà la filosofia bean to bar — letteralmente “dalla fava alla tavoletta” — e il ruolo del cioccolatiere contemporaneo, che segue nel proprio laboratorio l'intero processo produttivo per valorizzare l'identità, gli aromi e la qualità di ogni cacao. Un'occasione per conoscere meglio il cioccolato e imparare a riconoscerne il vero valore.

Alla scoperta dell'antica cioccolateria Romeo Viganotti

Un viaggio nel cuore di una delle botteghe storiche più affascinanti di Genova. La visita guidata accompagnerà il pubblico all'interno dell'antica fabbrica Romeo Viganotti, attiva dal 1866 in Vico dei Castagna, per scoprirne la storia, gli ambienti, gli utensili e i macchinari d'epoca ancora oggi utilizzati. Tra ricettari originali, lavorazioni artigianali e segreti tramandati nel tempo, sarà possibile conoscere da vicino come nasce il cioccolato e respirare l'atmosfera autentica di una fabbrica che attraversa tre secoli di storia.

Partenza dal Museo Diocesano alle ore 10.00 - 11.30 - 13.00 - 14.30

Museo itinerante del gelato

A cura di Ettore Reati. Un percorso alla scoperta della storia e dell'evoluzione del gelato, attraverso strumenti, attrezzature e testimonianze del passato, presentato da Ettore Reati, promotore dell'iniziativa.

DOMENICA 18 OTTOBRE

Ore 11.00 - Il cappuccino a regola d'arte

Con Barbara Bocciardo, Coffee Expert

Una dimostrazione dedicata alla preparazione del cappuccino perfetto, dall'espresso alla montatura del latte, fino all'equilibrio finale in tazza.

Ore 15.00 - Sculture di cioccolato: quando il gusto diventa arte

Con la cioccolateria Delizie di Paganini

La cioccolateria Delizie di Paganini accompagnerà il pubblico alla scoperta dell'arte della lavorazione del cioccolato, attraverso una dimostrazione pratica dedicata alla realizzazione di un elaborato artistico: verranno illustrate le principali fasi del processo, il temperaggio, la colatura e la sagomatura degli elementi che comporranno l'opera. Si passerà quindi all'assemblaggio e alla costruzione delle diverse parti, fino alla realizzazione dell'elaborato finale.

Ore 16.00 - Praline: un cuore tutto da scoprire

Con i maestri di Lavoratti 1938

Come nasce una pralina ripiena? I maestri di Lavoratti 1938 accompagneranno il pubblico alla scoperta delle diverse fasi della lavorazione: dalla preparazione del cioccolato alla creazione del sottile guscio esterno, dalla realizzazione del ripieno alla chiusura e alla finitura. Uno show cooking per osservare da vicino gesti, tempi e tecniche di precisione e scoprire come ingredienti e consistenze si incontrano in un piccolo scrigno di cioccolato, capace di racchiudere un'intera storia di gusto.

Ore 17.00 - La Panera: il gusto della tradizione genovese

Con i gelatieri

Un nuovo appuntamento dedicato alla Panera, alle tecniche di lavorazione artigianale e alle diverse possibilità di interpretazione di uno dei gusti più rappresentativi della tradizione genovese.

Ore 17.30 - Il lato oscuro dei Caraibi

Con Luca Parcelli, bartender

Un percorso sensoriale dove il calore avvolgente del rum incontra il brivido del gelato al cioccolato fondente e le note seducenti dell'arancia candita. Un gioco di temperature, consistenze e contrasti che sorprende il palato e risveglia i sensi. Il calore dei Caraibi. Il brivido del freddo. Il piacere dell'inaspettato.

Museo itinerante del gelato

A cura di Ettore Reati. Un percorso alla scoperta della storia e dell'evoluzione del gelato, attraverso strumenti, attrezzature e testimonianze del passato, presentato da Ettore Reati, promotore dell'iniziativa.