

24+25 giugno 2023

**Palazzo Castiglioni
Corso Venezia, 47
Milano**



*Gelato
Artigianale*



SABATO 24 GIUGNO

10.30 DAVIDE COMASCHI e ROBERTO BERIA
I segreti del cioccolato in gelateria
Dav Pastry Lab - BG

12.00 ANDREA RIVA - C'era una volta il gelato al cioccolato, la ricetta tradizionale, Gelart, l'Arte nel Gelato - Sesto San Giovanni (MI)

13 - 14 PAUSA

14.00 ANTONIO MORGESE - ChocoPassion
Gelateria Rigoletto - Milano

15.00 RICCARDO RONCHI - Il Fondente e il Marotto
Mara dei Boschi - Torino

16.00 ROBERTA WANG E MATTIA DELLON - Cioccolato Bianco, Bergamotto, Pepe Rosa
Il Golosone - Lacchiarella (MI)

17.00 Masterclass DENIS BUOSI - Il cioccolato della gelateria sociale Gelato Experience - Tradate (VA)

18.00 Masterclass a 4 mani con:
STEFANO DASSIE - Cioccolato al Gorgonzola e Gin di Dassie Gelato - Treviso e Milano
e ANDREA ZINGRILLO - Cioccolato alle 5 spezie
Gelateria Wally - Milano

DOMENICA 25 GIUGNO

10.30 SANDRA DEL GIOVANE - Cioccolato Fondente a base acqua di Baldo Gelato - Lecce

11.30 GIUSEPPE PIFFARETTI Ambasciatore APEI
La Bottega del Fornaio - Mendrisio

12.30 DAVIDE COMASCHI e ROBERTO BERIA
I segreti del cioccolato in gelateria Dav Pastry Lab - BG

13.30 - 14.30 PAUSA

14.30 STEFANO FERRARA
Fondente al cacao crudo, Gelato Lab - Roma

16.30 ANGELO GRASSO - Il gelato al cioccolato perfetto
Esperto Bravo SpA

17.30 DOMENICO DI CLEMENTE - Gelato al Cioccolato e Lampone, Pasticceria Martesana - Milano

18.30 LUCA BELLAVIA - Gelato al Cioccolato ai sapori di Amalfi, Pasticceria Bellavia Milano

**Prenota la tua Masterclass
su chocolovemilano.it**