

CIOCCOLATO IN GELATERIA A MIG 2024 DIMOSTRAZIONI E INFORMAZIONI



Una delle tendenze che da qualche tempo sta coinvolgendo tante gelaterie è la proposta ai clienti di altri prodotti dolci come il **cioccolato**, declinato in tutte le sue forme. Sono interessati soprattutto quei locali aperti per la gran parte dell'anno i quali hanno necessità di destagionalizzare l'offerta.

Una lavorazione che è oggi possibile inserire nei laboratori di gelateria grazie alle moderne attrezzature che occupano spazi veramente contenuti e che può trovare una attraente esposizione con le vetrine sempre più efficienti e funzionali.

A **MIG 2024 (Longarone Fiere Dolomiti 23-25 novembre)** queste tematiche saranno approfondite dalla presenza attiva a MIG da **Quinta Forma** (già **Accademia Maestri Cioccolatieri Italiani**) una realtà giovane ma molto apprezzata a livello nazionale, specializzata nella formazione di settore.

In un'area attrezzata, dedicata al cioccolato, (Padiglione B) saranno organizzati eventi di formazione e laboratori pratici di cioccolateria in cui, ai gelatieri partecipanti, saranno illustrate le principali lavorazioni replicabili in una gelateria e molto altro.

“Dalla nostra quotidiana esperienza rileviamo come l’inserimento della cioccolateria in gelateria sia una tendenza sempre più diffusa – spiega **Angela De Luca**, direttrice e docente di **Quinta Forma** – Sono sempre di più le gelaterie che si interessano al mondo del cioccolato. Cioccolato e gelato, infatti, si abbinano molto bene tra loro sia dal punto di vista del brand sia per questioni di stagionalità. Inserire una linea di cioccolato non richiede poi un grandissimo investimento iniziale. Con una spesa relativamente bassa si può già introdurre una produzione di cioccolato di notevole dimensione e qualità.”