Torino 07/04/2022
Comunicato N° 13/22

Sono Alberto Marchetti, e il gelato è la mia vita.
La ricerca dell'eccellenza è diventata una sfida permanente; non utilizzo niente che non sia necessario: le cose buone sono semplici. Uso solo **materie prime** che seleziono girando per l'Italia, attingendo in particolar modo al tesoro dei Presidi di Slow Food; vado nei campi, nei laboratori, per vedere con i miei occhi dove crescono i frutti, dove vengono realizzati i prodotti.
Entusiasmo, ricerca e trasparenza. Questi sono i valori che voglio trasmettere a chi lavora con me. Non amo i segreti: racconto nel dettaglio come preparo il gelato: laboratorio e magazzino a vista in tutte le gelaterie.

10% di sconto su tutta la parte di gelateria e prodotti di Casa Marchetti per tutti i soci CRAL GTT/Mercuria in regola con il tesseramento dell'anno in corso presso i seguenti punti vendita Piemontesi:

TORINO

- C.so Vittorio Emanuele II 21/b;
- Via Po 35/b;
- P.zza CLN 248;
- Via Cernaia 18/a.

ALBA

- Via Vittorio Emanuele, 17/d.

Queste le degustazioni ed esperienze che si possono richiedere presso lo spazio di Casa Marchetti situato al piano inferiore di p.zza CLN.

Mantecato & Mangiato:
Un'ora dedicata al racconto e alla preparazione di un gusto di gelato secondo la ricetta di Alberto Marchetti, con storia, aneddoti e spiegazione degli ingredienti e del procedimento, si potrà vedere in prima persona come il nostro gelato viene realizzato e infine assaggiare il gusto appena mantecato.
Il costo del Mantecato e Mangiato è di 20 euro a persona minimo 2 partecipanti massimo 8.

Mantecato & Mangiato LAB
Il laboratorio di Mantecato e Mangiato si sviluppa in maniere similare a quello descritto sopra con in più la possibilità di mettersi in gioco e contribuire alla realizzazione di una ricetta di un gusto gelato.
Il costo del Mantecato e Mangiato è di 25-30 euro (da definire) a persona minimo 2 partecipanti, fino ad un massimo di 24 persone.

3 Gusti & 3 Salse:
Mini percorso di degustazione del gelato di Alberto Marchetti, tempo circa 15 minuti: si potranno assaggiare 3 gusti di gelato abbinati a 3 delle salse selezionate da Alberto, attualmente: cioccolata artigianale preparata nel nostro laboratorio in piazza CLN, Zabà, lo zabaione di Alberto e le amarene sciroppate di Cantiano. A scelta i gusti di gelato da abbinare.
Il costo della degustazione è di 10 € a persona (max 20 posti), non c'è un minimo di partecipanti.

3 Gusti 3 Zabaioni
Mini percorso di degustazione di 3 palline di gelato (generalmente al fior di latte) accompagnate a 3 tipi di zabaioni differenti. Il costo della degustazione è di 10 € a persona (max 20 posti), non c'è un minimo di partecipanti.

Il Presidente CRAL GTT