



## GELATERIA



Si fa sempre più stretto il legame tra il gelato e la pasticceria che A.B. Tech Expo favorisce negli appuntamenti e negli incontri che organizza. Pistacchio, nocciola, cioccolato, yogurt e decine di altri gusti, dalle creme alla frutta, diventano sempre più componente goloso e accattivante di torte e dessert tramite i quali i grandi Maestri dell'arte pasticceria esprimono creatività e innovazione. Dai colori più brillanti a quelli tenui, pastello, il gelato si presta ad essere modellato nelle forme più estrose. È talvolta componente di una torta moderna e talaltra addirittura protagonista di una composizione destinata a rompere con la tradizione e a deliziare il palato innocentemente goloso. Ad A.B. Tech Expo il gemellaggio tra gelato e pasticceria trova sempre più modo di esprimersi e di confermarsi in tutta la sua attualità