

Scopri i segreti del vero gelato artigianale a Sorrento

Sorrento · Costiera Amalfitana · Campania · ★ 4,5 2040 recensioni

- Durata: 1 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

Nel cuore di Sorrento, entrerai nel laboratorio di una storica gelateria che da tre generazioni custodisce la tradizione del gelato artigianale italiano. Ad accoglierti ci sarà Mario, che ti racconterà la storia della sua famiglia, attiva dal 1957, e i segreti che rendono unico un vero gelato artigianale.

Dopo l'introduzione, scoprirai le diverse tipologie di gelato, gli ingredienti, le ricette e le tecniche di lavorazione, con tanti consigli utili per prepararlo anche a casa. Degusterai un fresco succo di limone della Costiera Amalfitana e parteciperai alla miscelazione degli ingredienti, fino ad assistere all'estrazione del gelato appena mantecato.

Il workshop si conclude con una degustazione del gelato preparato durante l'esperienza e di altri gusti iconici della gelateria. Prima di salutarti, riceverai un certificato di partecipazione, ricordo di un'autentica esperienza nel mondo del gelato artigianale italiano.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Laboratorio in una gelateria storica dal 1957
- Incontro con Mario, terza generazione della famiglia
- Tecniche e ricette del vero gelato artigianale
- Preparazione e degustazione del gelato appena fatto
- Degustazione di altri gusti della gelateria e certificato finale