

il buon gelato
lo celebriamo a

GELATIAMO

la festa del gelato artigianale con
iniziative, spettacoli, e degustazioni
ogni anno a Luglio in Val di Zoldo



© miquadrati.it Photo: G. Mattiuzzi, A. Cero, Val di Zoldo Turismo.

Zoldo e Cadore Terre di gelatieri



Per maggiori informazioni
www.valdizoldo.net
www.dolomitidizoldo.it
www.infodolomiti.it
o seguici su Facebook
• Dolomiti Val di Zoldo
• Immersioni Con Gli Scarponi



Consorzio
Proloco Zoldo



Comune di
Forno di Zoldo



Comune di
Zoldo Alto



Comune di
Zoppè di Cadore



La Val di Zoldo e Zoppè di Cadore: un territorio da gustare tutto l'anno

I gelatieri delle valli di Zoldo e Cadore.

Cosa lega una valle nel cuore delle Dolomiti con il gelato, naturale refrigerio di estati assolate e climi ben più torridi? È una lunga storia fatta di persone, coraggio e dedizione. È la storia di un successo che si è costruito di generazione in generazione da fine '800 ai giorni nostri.

Zoldani e Cadorini già percorrevano le strade del mondo come emigranti quando i primi fra loro cominciarono a produrre e vendere il gelato nelle terre di confine.

Come sia nata la ricetta del gelato non si sa con certezza, né ci è noto come sia giunta ai primi artigiani delle valli dolomitiche.

Quel che è certo è che grazie alla gente di queste terre, che per prima diffuse nel mondo la cultura del gelato, esso è oggi uno dei prodotti artigianali della pasticceria italiana più apprezzati nel mondo.

Maestria e serietà nel produrre un gelato artigianale di ottima qualità, dedizione al lavoro e capacità di sacrificio sono gli ingredienti di un fenomeno migratorio di successo che dal secondo dopoguerra ad oggi ha popolato l'Europa di gelaterie zoldane e cadorine.

Oggi che il fenomeno del gelato italiano ha assunto una dimensione mondiale, non stupitevi se entrando in una gelateria a Francoforte, Tokyo o Buenos Aires vi capitasse di essere salutati da un nostro conterraneo!

Dove bontà e bellezza si incontrano

Alla genuinità del gelato artigianale fa da naturale sfondo l'autenticità della Val di Zoldo con piccoli paesi, dall'architettura di montagna originale, incastonati fra i boschi. Ritmi di vita rimasti integri al riparo dal turismo di massa, cultura montana tenuta viva anche da manifestazioni, e ricordata nei musei etnografici di Goima e Zoppè, e nel museo del ferro e del chiodo a Forno di Zoldo.

Menzione a parte merita il patrimonio naturalistico della Valle, parte integrante del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, che qui ha il suo ingresso nord.

Zoldo si snoda fra due delle più belle e famose vette dolomitiche: il Civetta ed il Pelmo, alle cui pendici si stende Zoppè di Cadore. Le Dolomiti, riconosciute dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, offrono uno scenario unico in qualsiasi stagione dell'anno. Gli amanti degli sport

invernali possono sbizzarrirsi fra gli 80 Km di piste attrezzate del Comprensorio Sciistico del Civetta, oppure dedicarsi al fondo negli anelli di Palafavera e Passo Cibiana, o ancora immergersi nel silenzio muniti di ciaspole.

Per tutto il resto dell'anno la natura riserva i suoi colori più belli agli escursionisti che scelgono queste mete per passeggiare, avventurarsi in ascese alpinistiche o percorrere i sentieri in mountain bike.

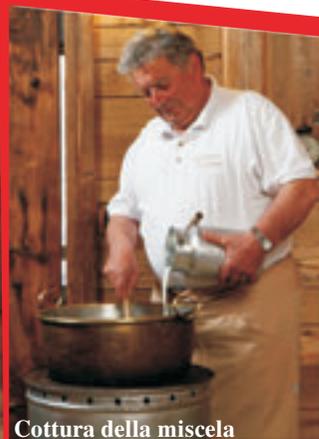
Per tutti, l'invito è a godersi la vista delle cime rosate dal tramonto gustando un gelato artigianale nella terra da cui è partita la sua storia.



L'autentico gelato artigianale

Tanti sono i tipi di gelato che troviamo in commercio, ma quando si parla di gelato sano e naturale, quello artigianale non ha rivali. Il gelato artigianale è sinonimo di prodotti freschi e genuini selezionati con cura: cacao, bacche di vaniglia, latte, uova, zucchero, frutta fresca. L'attenzione alla qualità delle materie prime trova il suo compendio nella capacità di dosare gli ingredienti e nel rispetto di quei tempi e metodi di lavorazione che trasformano un semplice alimento in una gioia del gusto. Perché, non dimentichiamolo: il gelato artigianale è un'arte!

Le fasi della lavorazione:



Cottura della miscela



Preparazione della macchina mantecatrice con sale e ghiaccio



Inserimento della miscela



Mantecatura del gelato