

NEWS

Maestri gelatieri: Sergio Dondoli premiato dalla Fisar

inserito il: 26.10.2011



Sergio Dondoli, gelatiere di fama e titolare della Gelateria di Piazza di San Gimignano, è stato premiato dalla F.I.S.A.R. (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) come personalità di spicco nel mondo dell'enogastronomia per la grande creatività e professionalità nell'abbinare il gelato al vino.

Da molti anni Sergio Dondoli collabora con le associazioni dei sommelier per i meeting regionali o nazionali e da sempre accosta gelati ai vini e ai distillati. Membro del comitato organizzatore della Coppa del Mondo della Gelateria che dal 21 al 24 gennaio al Sigep di Rimini Fiera celebrerà la sua quinta edizione con ben 13 squadre, ha girato il mondo e ha contribuito a promuovere il gelato artigianale.

0 commenti - 150 visite - inserito l'anno scorso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TOOLS

stampa
 invia
 salva come PDF
 commenta

carattere

del.icio.us
 OKNOTizie
 Segnalo
 Digg!
 Facebook

Aderisci subito all'offerta

I PIU' CLICCATI

caffè chef cioccolato eventi Fiere gastronomia gelatieri Gelato **gelato artigianale** Giancarlo Timballo Leonardo Ceschin manifestazioni marketing panificazione pasticceri pasticceria Sergio Dondoli Sigep Sigep 2012 vino

TAG

albergatori - Coppa del Mondo della Gelateria - F.I.S.A.R. - gelatieri - maestri gelatieri - ristoratori - Sergio Dondoli - Sigep - sommelier - vini

COMMENTI (0)

Per inserire dei contenuti devi esserti registrato

username password Login

[Registrati](#)

CATEGORIE MERCEOLOGICHE

Acque e Bevande Analcoliche

cocktail frozen - conservazione del freddo

Aromi e additivi alimentari

accessori per la presentazione del prodotto - alzate per torte

Attrezzature e Strumenti

attrezzature per panificazione - attrezzature per pasticceria

Confezionamento e Conservazione

accessori per la presentazione del prodotto - alzate per torte

Formazione professionale

farine per panificazione - farine per pasticceria

Gelato e accessori per gelaterie

ingredienti composti - materie prime

Macchinari e Impianti

attrezzature per panificazione - attrezzature per pasticceria

Punto vendita e servizi di marketing

forniture per alberghi - forniture per bar

Utenti e Vendita

colomba - crostata

Alcolici, liquori e spiriti

alcolati - aromi

Arredamenti e Complementi

arredamenti completi per bar - progettazione arredamento bar

Cacao, the e caffè

attrezzature - attrezzature per laboratori di pasticceria

Decorazioni e Bomboniere

accessori per la presentazione del prodotto - alzate per torte

Forni

abbattitori - attrezzature

Igiene e Sanificazione

asciugamani a parete - asciugamani elettrico

Materie prime e ingredienti

attrezzature per panificazione - attrezzature per pasticceria

Tavola & Servizio

forniture per alberghi - forniture per bar

Vini

ASPI Associazione della Sommelierie - Denominazione di Origine Controllata

ARTICOLI (6)



Reed due volte sul podio al Gourmand World Cookbook Awards
16.02.2010

Gastexpo, le fiere del gusto
22.12.2009



Il gelato italiano alla conquista della Cina
05.11.2009



chef a senigallia
22.07.2009

[articoli del tema](#)

Aderisci subito all'offerta

NEWS CORRELATE

Sommelier cinesi, formazione italiana
18.04.2012
Cucina e Laboratorio

Eccellenze vinicole, Bottiglie Aperte a Milano
03.04.2012

Attrezzatura per gelaterie: arriva la nuova bilancia digitale Calybra
17.02.2012
Cucina e Laboratorio