



## VEGANFEST BOLOGNA: A TUTTO FRESCO CON GELATO SHOW!

In una calda e assolata estate si attende con trepidazione il VeganFest anche per la sua dolce, fresca e buona area "Gelato Show". Uno spazio tutto dedicato al dessert più goloso e amato: il gelato!

**Assaggi e gusto a piene mani dall'8 all'11 settembre per il VeganFest, il festival vegan più grande e importante d'Europa che si terrà sempre nell'ambito del Sana, e quest'anno previsto in uno spazio molto più ampio.**

Non si poteva pensare un nome più adatto alla esplosione di naturalità, gusti, colori, sapori dei gelati e ai protagonisti assoluti del gelato vegan: le più autorevoli e rappresentative aziende produttrici del mondo del gelato che hanno scelto VeganFest per proporre il meglio oltre che del gelato, delle cialde e dei cono, nonché dei prodotti di pasticceria fredda, insomma un vero e proprio "Gelato Show" che quest'anno avrà anche un ospite importante: il Maestro Pastry Chef Emanuele Di Biase, cinque volte Campione d'Italia in Pasticceria Creativa e oggi Direttore di VEGANOK Academy, la scuola di alta cucina vegan professionale che ha sede presso l'Università dei Sapori di Perugia.

Ci sono tutte le premesse perché anche quest'anno si riesca a convincere anche i più scettici: sedurrà con mille assaggi e tentazioni i visitatori che, sempre più numerosi, tradizionalmente visitano VeganFest proprio per passeggiare tra gli stand dell'evento gustando un gelato che più etico e buono non si può!

Il team di VEGANOK Network sta lavorando intensamente per stupire gli oltre cinquantamila visitatori attesi a Bologna per il VeganFest, quest'anno previsto in uno spazio molto più ampio e che prevede quattro zone tematiche: "Gelato Show", la "Canapa Island", dedicata al mondo della canapa e ai suoi molteplici usi, "Gluten Free World", dove verranno approfonditi tutti gli aspetti dell'alimentazione senza glutine, e "Wellness Space", lo spazio dedicato alla forma fisica e al benessere. Inoltre, un'area Talk diretta dal Dottore Lorenzo Ferrante, coordinatore nazionale del comitato scientifico di AssoVegan, con interessanti interviste e incontri con personaggi di spicco del mondo vegan.

Una area speciale sarà il "regno" degli chef di "VEGANOK Academy" che terranno, per tutti i 4 giorni dell'evento, lezioni di alta cucina rivelando ai visitatori i segreti per realizzare ricette "stellate" con ingredienti semplici, gustosi e di facile reperibilità.

Le aziende cruelty free del settore Food di VeganFest quest'anno avranno una ulteriore conferma che la scelta vegan è una tendenza in crescita e che i consumatori stanno passando dall'essere vegetariani alla completa eliminazione dei prodotti di origine animale, come conferma l'ingresso nel paniere Istat dei prodotti vegan e i dati più che incoraggianti di Osservatorio VEGANOK ([www.osservatorioveganok.com](http://www.osservatorioveganok.com)) che monitorano un progressivo abbandono dei prodotti di origine animale verso i prodotti 100% vegetali.

Tutto l'evento sarà ripreso dalle telecamere di VEGANOK TV e verrà registrata la seconda edizione del "VeganFest LIVE", il primo format televisivo interamente vegan trasmesso su scala nazionale, mentre il team di "VEGANOK Animal Press" accoglierà i colleghi della stampa.

VeganFest gode, come ormai consuetudine, dell'importante patrocinio di AssoVegan - Associazione Vegani Italiani Onlus che curerà la programmazione degli eventi.

Comunicati VEGANFEST al link [www.veganfest.it/organizzazione/press-release/](http://www.veganfest.it/organizzazione/press-release/)

Per info e contatti:  
[info@veganok.com](mailto:info@veganok.com)  
[www.veganfest.it](http://www.veganfest.it)  
[www.veganok.com](http://www.veganok.com)