

Crea il tuo gelato artigianale con i fratelli Ciampini a Roma

Roma · Lazio · ★ **5,0** 37 recensioni

- Durata: 2 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

Nel cuore di Roma, all'interno del Ciampini Lab, entrerai in un laboratorio dove il gelato artigianale prende forma ogni giorno attraverso tecniche precise e ingredienti selezionati. Qui, tra macchinari professionali e gesti tramandati nel tempo, scoprirai un lato più autentico della tradizione italiana.

Sarai accolto da Angelo e Federico Ciampini ed entrerai in contatto diretto con una realtà familiare che da anni custodisce e rinnova questo mestiere. Tra racconti e dettagli tecnici, inizierai a comprendere cosa rende un gelato davvero equilibrato, dalla scelta delle materie prime alla costruzione della ricetta.

L'esperienza proseguirà nel laboratorio, dove sarai guidato passo dopo passo nella preparazione della base e nell'osservazione della mantecazione, il momento in cui gli ingredienti si trasformano in una crema dalla consistenza vellutata. Il momento più atteso arriverà con l'assaggio del gelato appena mantecato.







Cosa rende speciale questa esperienza