



FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLA
GRANITA SICILIANA



Il rito
DELLA GRANITA
Siciliana



Il Festival, ha reso la Granita Siciliana Artigianale un'icona riconoscibile della Sicilia. L'unicità e la particolarità delle tecniche di lavorazione sono ormai riconosciute dalle voci più autorevoli della gelateria.

L'utilizzo di materie prime, fresche e controllate, la partecipazione dei **Maestri Gelatieri di tutta Italia** e di alcune rappresentanze provenienti dall'estero, garantiscono il successo della manifestazione che permette a migliaia di visitatori di assaporare la vera Granita Siciliana.

Il racconto di una terra meravigliosa diventa, durante i giorni del festival, un percorso di gusto alla scoperta dell'architettura, della storia e della cultura dell'Isola.



Un viaggio in Sicilia tra ricette classiche e sperimentali che, dal solco della tradizione, trasportano la produzione dolciaria siciliana verso il futuro. La Nivarata è marchio riconosciuto a garanzia di qualità della *Granita Siciliana Artigianale DOC*.

Sicily

LOCATION
ACIREALE



NIVARATA

nel mondo con



2015
RICONOSCIMENTO
RICEVUTO:

*Premio
Aci e Galatea*



Il nome Nivarata, prende spunto dagli antichi *nivaroli*, preziose figure del passato che, attraverso la raccolta e la custodia della neve depositata sulla sommità delle Montagne, rendevano possibile la realizzazione del dolce freddo al cucchiaino, tipicamente siciliano: la granita.



A close-up photograph of a clear glass dessert dish filled with bright yellow lemon sorbet. The sorbet is topped with several thin, translucent slices of fresh lemon and a sprig of fresh green basil leaves. The glass sits on a white tablecloth. In the background, a person's arm in a white uniform is visible, suggesting a restaurant or cafe setting. The word "NUMERI" is overlaid in the center of the image.

NUMERI

PROFESSIONISTI

100 GELATIERI,
PASTICCIERI E CHEF

90 MARCHI

20

SCUOLE E ASSOC.
DI CATEGORIA



+110.000
VISITATORI



+3.000 KG
GRANITA



PRE
SEN
ZE

Nivarata, con le granite classiche e sperimentali in concorso, ha catalizzato l'attenzione di **oltre 110.000 visitatori** provenienti da diverse parti del mondo.

Annualmente sono stati somministrati **3000 kg di Granita Siciliana**.



PLEIN AIR RADIO FANTASTICA TUTTO GELATO
L'ESPRESSO BBC RADIO LA SICILIA RAI NEWS 24
THE SIGNATURE GELATO ARTIGIANALE
PANORAMA RADIO IN BLU PASTICCERIA INTERNAZIONALE IL GELATIERE
RADIO LAB ANTENNA SICILIA CANALE 9
VIAGGIANDO TGI3 RELI SUSSEXSTYLE THE INDEPENDENT
IL GIORNALE DI SICILIA RADIO DEEJAY RMB
RADIO AMORE LA VOCE DEL JONIO AKIS

MEDIA



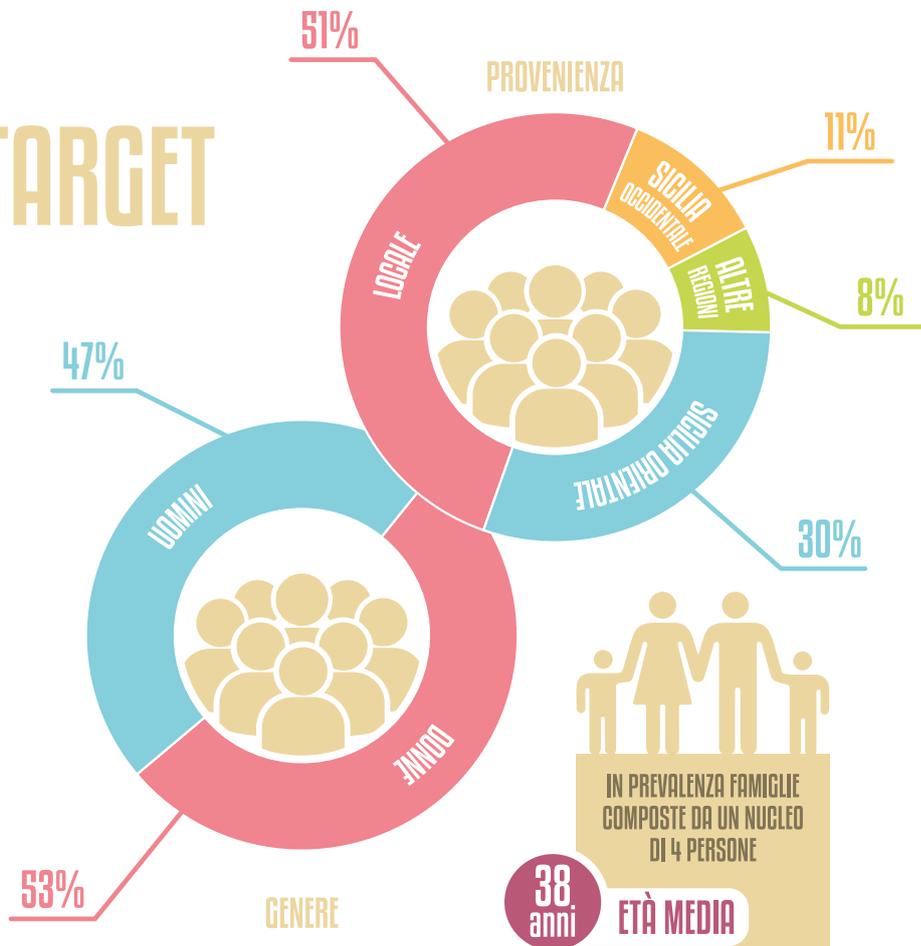
+100

SEGNALAZIONI
SU RIVISTE
E WEB



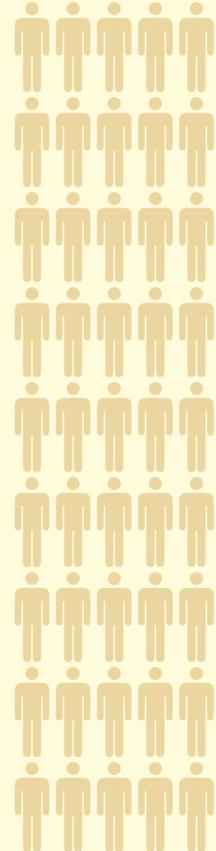


TARGET

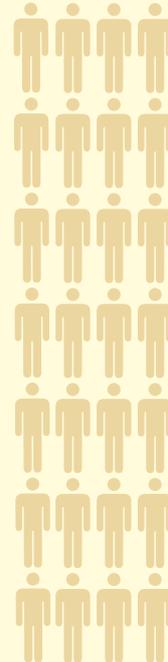


ABBIAMO
i numeri
GIUSTI

PRESENZE **110 MILA**



ACCESSI AL SITO INTERNET **28 MILA**



 **SU FACEBOOK +17 MILA**



KG DI GRANITA **3000**



KG DI FRUTTA FRESCA **800**



STAFF **200**



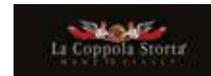
NUOVE RICETTE
DAL 2012 **100**



GIORNALISTI
ACCREDITATI **50**



Alcuni tra i tanti partner nazionali che negli anni hanno condiviso e sostenuto la Nivarata:



SOSTENITORI





SPAZI



150
mq

LABO
RATO
RIO

Uno spazio di 150mq
allestito dai nostri sponsor
appositamente per l'evento.

*E' il posto ideale per mostrare
i propri prodotti e le materie
prime alla prova.*



- 5 mantecatori e pastorizzatori
- 2 congelatori a pozzetto
- 6 emulsionatori ad immersione
- 1 raffinatrice per le mandorle
- 1 macchina del caffè 2 gruppi
- 1 cucina a gas con fuochi
- 1 lavello con 2 vasche e piano di appoggio
- 1 lavello monovasca e piano di appoggio
- 1 lavaoggetti per utensili
- 12 banchi da lavoro inox
- 6 scaffali con ripiani
- 10 frigoriferi a temperatura negativa da 700lt
- 8 frigoriferi a temperatura positiva da 700lt
- 4 abbattitori
- 2 spremiagrumi
- 4 bilance elettroniche
- 3 frullatori
- 1 forno



CON FE RENZE



Uno spazio dove gelatieri, chef e pasticceri mostrano al pubblico la realizzazione di granite, piatti caldi e freddi, e pasticceria tipicamente siciliana.

┃ mantecatore verticale

┃ pastorizzatore

┃ abbattitore

┃ piano cottura a induzione

┃ banchi inox cm 160x200

┃ forno elettrico

┃ frigorifero verticale

┃ bilancia

┃ mixer a immersione





L'occasione è di quelle importanti e il pubblico risponde invadendo il circuito cittadino. *Turisti e curiosi* da ogni parte del mondo, ma anche *foodies e professionisti* del settore in una festa che unisce il gusto della granita al know how dei maestri gelatieri.

UNA FESTA PER TUTTI





NIVARATA.IT INFO@NIVARATA.IT



TEL. (ITA) +39 333 7036366 • +39 3929893948 / (ENG) +44 775 2550307