

All'istituto Principi Grimaldi di Modica il corso base di gelateria con il maestro Luigi Perrucci

Autore: Community Manager

Data: 23 Febbraio 2026



MODICA – Il gelato artigianale non è soltanto un prodotto: è cultura, identità, mestiere antico. E dalla Sicilia, terra simbolo di granite, sorbetti e coni che profumano di mandorla e pistacchio, viene rilanciato un messaggio forte e chiaro: tutelare l'artigianalità, difendere la qualità, formare le nuove generazioni. È questo lo spirito del corso base di gelateria artigianale in programma dal 25 al 28 febbraio all'Istituto professionale di Stato "Principi Grimaldi" di Modica. Un'iniziativa che si inserisce nella campagna nazionale "Salviamo il gelato artigianale", movimento che richiama l'attenzione su un settore messo alla prova dall'industrializzazione e dalla standardizzazione dei gusti. A guidare il percorso formativo sarà Luigi Perrucci, maestro gelatiere e fondatore della "Perrucci Scuola Gelato 2.0", professionista riconosciuto a livello nazionale per la sua attività di formazione e ricerca nel campo del gelato contemporaneo.

Perrucci è noto per l'attenzione al bilanciamento nutrizionale, alla selezione delle materie prime e all'innovazione tecnica applicata a una tradizione che resta saldamente artigianale. Il programma del corso affronterà temi centrali per chi vuole intraprendere o perfezionare il mestiere: dalla presentazione della linea benessere al nuovo bilanciamento delle ricette, dai cenni teorici sul bilanciamento del gusto fino alla lavorazione del cioccolato mantecato CeriMò. Un percorso che unisce tecnica, scienza e sensibilità gastronomica. L'iniziativa è aperta alla rete degli istituti alberghieri, con l'obiettivo di creare sinergie tra scuole e rafforzare la formazione specialistica in un settore che rappresenta un'eccellenza italiana nel mondo. Del resto in Sicilia il gelato è storia. Dalle influenze arabe che introdussero zucchero e agrumi, fino alla tradizione della granita con brioche, il freddo dolce è diventato un tratto distintivo dell'isola. Difendere il gelato artigianale significa quindi proteggere un patrimonio culturale oltre che gastronomico.

L'idea dell'istituto Principi Grimaldi è chiara: rilanciare un messaggio forte sulla qualità, sull'uso di ingredienti selezionati, sulla stagionalità e sulla manualità come valore. In un mercato in cui spesso prevalgono semilavorati e aromi artificiali, la scuola vuole formare professionisti consapevoli, capaci di coniugare tradizione e innovazione senza snaturare il prodotto. "Il gelato artigianale è un mestiere antico che in Sicilia ha radici profondissime – dichiara la dirigente scolastica Claudia Terranova – Come istituzione formativa sentiamo la responsabilità di trasmettere ai nostri studenti non solo competenze tecniche, ma anche il valore culturale e identitario di questo prodotto. Siamo in prima linea rispetto alla campagna "Salviamo il gelato artigianale" perché significa educare alla qualità, alla scelta consapevole delle materie prime, al rispetto della tradizione e al coraggio dell'innovazione. Vogliamo che i nostri ragazzi diventino ambasciatori di un'eccellenza che appartiene alla nostra terra". Un messaggio che va oltre il laboratorio e diventa visione educativa: formare professionisti capaci di distinguersi, di puntare sull'artigianalità autentica e di difendere la reputazione del gelato italiano nel mondo. Per informazioni e contatti è possibile contattare il laboratorio gelateria dell'istituto al numero 0932.762991 – interno 6 o sul sito web www.principigrimaldi.edu.it

CORSO BASE DI GELATERIA ARTIGIANALE

25-28 FEBBRAIO



SALVIAMO
IL GELATO
ARTIGIANALE

Tenuto dal maestro gelatiere
LUIGI PERRUCCI



PROGRAMMA

- Presentazione Linea Benessere
- Nuovo bilanciamento informatico
- Cenni sul bilanciamento del gusto
- Il cioccolato mantecato CeriMò

Istituto Professionale di Stato
PRINCIPI GRIMALDI
Viale degli Oleandri 19, **MODICA**



info e contatti

Laboratorio gelateria
Tel: 0932.762991 - interno 6
www.principigrimaldi.edu.it



Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/allistituto-principi-grimaldi-di-modica-il-corso-base-di-gelateria-con-il-maestro-luigi-perrucci/>

Generato il 16/04/2026