



MASSIMO CONTI

Profilo

Esperto gelatiere dal 1982, consulente di fama internazionale nel campo Food&Beverage dal 1996. Ha prestato la sua competenza per l'apertura di attività di produzione, somministrazione e vendita del gelato artigianale, snack bar e realtà che richiedano know how nella produzione delle materie prime. Dal Principato di Monaco, a Roma, Milano, Taipei (Taiwan), Shanghai, alla Tunisia e alla Turchia, fino ad approdare all'evento mondiale sul cibo per eccellenza, Expo Milano 2015, nel quale ha gestito per ICIF l'intera filiera, dalla produzione alla vendita, dell'area Gelateria all'interno del Ristorante "Israeli PIC NIC" del padiglione Israele. Mastro Gelatiere ufficiale dell'istituto, è specializzato nella lavorazione e trasformazione di prodotti naturali in gelato o sorbetto. Predilige materie prime autentiche e reperibili a seconda del paese in cui opera.

Con i gelati di Massimo Conti è stato amore al primo assaggio. Le sue creazioni artigianali, tradizionali o insolite che siano, ci hanno proprio convinto, come hanno convinto tutti i visitatori di Expo che li hanno assaggiati, tanto che a oggi sono stati preparati e venduti più di 7000 chili di gelato in soli tre mesi di Esposizione Universale! Sono numeri che non lasciano adito ad alcun dubbio, un successo della grande tradizione italiana e di Massimo Conti, il superbo ice-cream master di Expo.

Tutti i gusti tradizionali o insoliti del miglior gelato di Expo: il gelato di Massimo Conti
Valeria Laudi - www.inexpo.it