


# 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**