



PPN FOOD - IX Gelato Day: il minimo comune denominatore è quello artigianale

Roma - 24 mar 2023 (Prima Pagina News) Dal gusto dell'anno Apfelstrudel alle collaborazioni d'eccellenza, il gelato artigianale è capofila in Italia e in Europa.

Il 24 marzo di ogni anno tutti i gelatieri e i golosi d'Europa si uniscono per celebrare la Giornata Europea del Gelato Artigianale, l'unica giornata che il Parlamento Europeo abbia finora dedicato ad un alimento: un'occasione unica per promuovere in tutta Europa il sapere artigiano, da sempre espressione di qualità, di autenticità e di territorialità, e per sostenere le produzioni di qualità del gelato artigianale di tradizione italiana, uno di quei pochi prodotti in grado di mettere d'accordo proprio tutti, apprezzato da grandi e piccoli in tutto il mondo per le sue proprietà benefiche e, soprattutto, per la sua bontà. Un prodotto unico, nonché grande protagonista in Italia, omaggiato da gelaterie, bar, pasticcerie in tutto lo stivale: a confermarlo, la crescita costante nelle vendite, raggiungendo nel nostro Paese, nel 2022, i 2,7 miliardi di fatturato. Ma il gelato artigianale conta su una geografia molto ampia, in cui l'Europa è sul podio. Se le gelaterie sono presenti in 76 paesi al mondo, il Vecchio Continente è in prima fila sia per presenza di gelaterie (circa 65 mila) sia per consumi artigianali – in primis in Italia, Germania, Spagna e Polonia, ma importante è la presenza anche in altri paesi, dall'Austria alla Francia, dal Belgio all'Olanda. Peculiarità del Gelato Day è il "Gusto dell'Anno", proposto il 24 marzo in tutte le gelaterie aderenti alla Giornata. Per l'undicesima edizione del Gelato Day, scelto dall'Austria, sarà "Apfelstrudel": si tratta di un gelato a base bianca a cui viene aggiunta polpa di mela, aromatizzata con rum e olio di limone. Gli altri ingredienti che caratterizzano "Apfelstrudel" e che non possono mancare sono una spolverata di cannella, uva sultanina, preferibilmente scura, infine il pan grattato. Un vero e proprio omaggio a un dolce simbolo dell'Austria e apprezzato ben oltre i suoi confini, lo Strudel. E, all'insegna di "Apfelstrudel" dovranno sfidarsi i gelatieri di tutta Europa nel videocontest indetto da Artglace, che sfida tutti i partecipanti a realizzare un video della durata massima di 90 secondi in cui mostrare la realizzazione della ricetta ufficiale, personalizzandola con creatività e maestria, partendo dalla ricetta ufficiale del 2023. Per la sua undicesima edizione, il Gelato Day conta partner d'eccellenza. A partire da Gambero Rosso, che coinvolgerà tutte le gelaterie della sua Guida Gelaterie d'Italia a unirsi alle celebrazioni all'insegna del Gusto dell'Anno al sapore di "Apfelstrudel". Gli amanti del gelato artigianale avranno l'imbarazzo della scelta: altro importante partner dell'edizione 2023 è "Gelato a Primavera" di Associazione Italiana Gelatieri, che vedrà i gelatieri di tutta Italia offrire – come da tradizione dal 1986 – un gelato agli alunni delle scuole elementari e materne. Senza dimenticare Gelato Veneto, il Comitato Gelatieri Campani e il Comitato Nazionale Difesa diffusione gelato artigianale. Gli appuntamenti tra gusto, solidarietà e cultura sono moltissimi. A supportare la Giornata anche prestigiosi protagonisti, come le associazioni Accademici del gelato "Contaminazioni Stellate", "Maestri della gelateria Italiana", 21 Magnifici del gelato" e "Oltre il gusto", CNA, Confartigianato, Federazione Italiana



Gelatieri, Carpigiani Challenge, G.A.T. Gelatieri Artigiani del Triveneto, e Gelato Veneto. Ma non solo coni e coppette: numerose, infatti, le gelaterie che celebreranno il Gelato Day organizzando iniziative volte a promuovere la cultura del gelato artigianale. E a sostenere buone cause. Come Confartigianato Friuli-Venezia Giulia che, proprio oggi 24 marzo, regalerà un momento di dolcezza e allegria tra i reparti del CRO - Centro Di Riferimento Oncologico ad Aviano (Pordenone), offrendo un gelato al gusto Apfelstrudel alle circa 400 persone, tra pazienti, famigliari, amici e personale medico della struttura, con una sorpresa all'insegna di musica e poesia. Anche l'Agag – Associazione Gelatieri Artigianali Genovesi, aderente a Confesercenti – si unisce alla celebrazione della Giornata Europea del Gelato Artigianale, invitando i propri associati a proporre un inedito ed originale gusto al canestrello, che andrà ad aggiungersi al “Gusto dell’Anno” individuato, a livello continentale, nello strudel di mele. E gli eventi per la Giornata Europea del Gelato Artigianale non si esauriranno oggi. Domenica 26 marzo il Gelato Day arriva anche ad alta quota: a 2.475 metri per l'esattezza, immersi nel magico panorama innevato di Capanna Ra Valles, dove avrà luogo “Non è mai troppo freddo per un gelato!”, l'iniziativa nata dalla partnership della società Tofana Cortina Freccia nel Cielo con il Ristorante – Pizzeria Capanna Ra Valles con Regione Veneto e Gelato Veneto, l'associazione che punta a promuovere le attività di gelateria della tradizione veneta attiva sia in Italia sia in Germania. Per l'occasione, i mastri gelatieri bellunesi omaggeranno turisti e valligiani con un ottimo gelato, dai gusti tipici a quelli più ricercati. Il 17 aprile si vola invece oltralpe, presso l'Ambasciata italiana a Vienna, all'insegna del Gusto dell'Anno, l'Apfelstrudel, che sarà presentato e degustato dopo essere stato mantecato in loco secondo la maniera tradizionale con macchine d'epoca. Nei giorni successivi i gelatieri Zoldani "de na ota" saranno presenti in cinque gelaterie italiane a Vienna presentando al pubblico viennese la tradizione del gelato artigianale italiano. E ancora: il 23 maggio, presso il liceo “Alfonso Gatto” di Agropoli (SA), nell'ambito della FESTA DELLO SPORT, il Comitato Gelatieri Campani organizza “Gelato in campo per la solidarietà”, per raccogliere fondi a favore dell'Associazione Orizzonte Onlus di Agropoli. Mentre il 2 giugno, in occasione della Festa della Repubblica Italiana, sarà possibile degustare il Gusto dell'Anno presso l'Ambasciata italiana a Berlino. Il gelato sarà poi protagonista anche al cinema con un film che vede la partecipazione di Domenico Belmonte, presidente di Artglace, e che sarà proiettato nelle sale cinematografiche da fine marzo al 31 agosto 2023, per poi approdare sulle reti Mediaset, a partire dal mese di ottobre. Non solo: dal 1° marzo al 31 ottobre, sono in programma corsi di informazione dedicati al processo produttivo del gelato artigianale, guidati, tra teoria e pratica, da una tecnologa alimentare, e a cura di maestri gelatieri di comprovata esperienza. E al termine di ogni corso i partecipanti risponderanno, in forma anonima, ad un questionario che darà vita ad una statistica sulle tendenze alimentari nelle nuove generazioni. Infine, domenica 1° ottobre, presso il Parco Archeologico di Paestum, il Comitato Gelatieri Campani e la Fondazione Telethon organizzano una manifestazione “Correre per la ricerca tra Gelato e Storia”. Durante la manifestazione, il Parco Archeologico di Paestum sarà sorvolato da decine di mongolfiere. L'incasso sarà interamente devoluto alla Fondazione Telethon. "Siamo molto contenti di aver lavorato insieme a tutta la filiera del gelato artigianale per promuovere un alimento tra i più amati in Italia e nel mondo, ha dichiarato Domenico Belmonte, Presidente di Artglace. Le gelaterie stanno

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



riaprendo dal nord al sud, con le novità e la creatività che solo il gelato artigianale può offrire: ci aspettiamo un'altra grande stagione di successi". Tutti gli aggiornamenti sull'undicesima edizione del Gelato Day sono disponibili sul sito www.gelato-day.com e sulle pagine ufficiali del Gelato Day su Facebook (@24MarzoEuropeanGelatoDay), Instagram (@Gelato_Day) e YouTube (<https://www.youtube.com/c/GelatoDay>). Tutte le gelaterie aderenti sono disponibili sul sito web ufficiale.

(Prima Pagina News) Venerdì 24 Marzo 2023

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it