

I MAESTRI GELATIERI SONO PRONTI A SFIDARSI NELLA “Tiramisù Gelato Italian Cup”

Sarà il Tiramisù il gusto dell'anno per la 7° edizione del Gelato Day, la Giornata Europea del Gelato artigianale nata da un'idea di Longarone Fiere e Artglace che come da tradizione si celebrerà in tutta Europa il prossimo 24 marzo. L'annuncio arriva in occasione della 59° Mostra Internazionale del Gelato, a Longarone dal 2 al 5 dicembre.

Dopo aver omaggiato la tradizione tedesca con la German Black Forest, ovvero il cioccolato variegato all'amarena, gusto dell'anno 2018, per l'edizione 2019 è stata l'Italia ad avanzare la sua proposta attraverso G.A. – Gelato Artigianale, Comitato per la difesa del gelato artigianale, e si è stabilito che il protagonista dell'edizione 2019 sarà il Tiramisù. Gli “assaggiatori golosi” potranno ritrovare questo gusto speciale in tutte le gelaterie d'Europa aderenti al “Gelato Day”.

E attenzione: la ricetta ufficiale del Gusto dell'Anno sarà decretata solo dopo la Tiramisù Gelato Italian Cup, la gara a colpi di vaschette che domenica 2 dicembre vedrà sfidarsi i mastri gelatieri su preparazioni rigorosamente a base tiramisù. Il concorso è riservato ai gelatieri operanti in Italia che dovranno preparare la miscela – pastorizzazione inclusa – e mantecarla direttamente presso la Fiera di Longarone. Una volta terminata la preparazione, ogni concorrente avrà 3 minuti per esporla alla giuria e 2 minuti per rispondere a eventuali domande. Ogni preparazione sarà valutata in base alla qualità del gelato e alle capacità tecniche del gelatiere e il primo classificato riceverà l'attestato di vincitore della “Tiramisù Gelato Italian Cup” 2018 e la sua preparazione diventerà la ricetta ufficiale di Artglace per il Gusto dell'Anno della Giornata Europea del Gelato Artigianale 2019 (regolamento completo sul sito www.mostradelgelato.com).

Ma non è tutto: durante i quattro giorni della Mostra Internazionale del Gelato i visitatori potranno assaggiare, in un laboratorio dedicato, tutti i gusti delle 7 edizioni del “Gelato Day”: oltre al Tiramisù e alla German Black Forest, il Cioccolato d'Austria, il belga Poire Royale, il francese Framboise Melba, i primi gusti Fantasia e Stracciatella d'Europa, oltre a due gusti inediti a rappresentare l'Olanda e la Spagna.

La Giornata Europea del Gelato Artigianale, infatti, si celebra ufficialmente dal 2013 ed è l'unica “Giornata” che il Parlamento europeo ha finora dedicato a un alimento, patrimonio di tutti i gelatieri e dell'intera filiera, con le seguenti motivazioni: «Tra i prodotti lattiero-caseari freschi, il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, valorizzando i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro».

Il “Gelato Day” è quindi un'occasione unica per comunicare i pregi e le virtù delle produzioni artigianali, da sempre espressione di qualità, di autenticità e di territorialità. E gli “assaggiatori golosi” non solo troveranno in tutte le gelaterie aderenti d'Italia e d'Europa il famoso gusto al Tiramisù, ma potranno anche partecipare a iniziative ed eventi che saranno svelati a breve (promozioni coordinate tra gelatieri della stessa zona, contest a tema, masterclass per bambini e insegnanti dedicate alla lavorazione del gelato e alle sue proprietà, manifestazioni con enti sportivi o associazioni impegnate nel campo della solidarietà), molte delle quali viaggeranno attraverso il web e i social network grazie alla pagina www.gelato-day.it e agli account ufficiali del Gelato Day su Twitter e Facebook www.facebook.com/24MarzoGelatoDay

