



Gelaterie

Un tiramisù per il Gelato Day 2019

Sarà il gusto al tiramisù il protagonista del Gelato Day 2019, la giornata europea dedicata al gelato artigianale ideata da Artglace e Longarone Fiere. La ricetta ufficiale uscirà da una competizione durante la 59esima MIG, il 2 dicembre

Di Ernesto Brambilla - 26 novembre 2018

Dopo la Germania, tocca all'Italia: sarà il gusto "tiramisù" il protagonista della prossima edizione del [Gelato Day](#), un'idea di Longarone Fiere e [Artglace](#). Il 24 marzo 2019 si celebra la settimana edizione della **Giornata europea del gelato artigianale** e il Comitato per la difesa del gelato artigianale aveva proposto che il gusto dell'anno 2019 fosse proprio il tiramisù.

Ricetta blindata

Così sarà, e il dolce che forse più di ogni altro identifica la pasticceria italiana viene giusto dopo il [German Black Forest](#), il variegato all'amarena che è stato gusto d'elezione per il 2018. Funziona così: tutte le gelaterie aderenti all'iniziativa, in tutta Europa, avranno quel particolare gusto a disposizione il 24 marzo. Non potranno, però, improvvisare: dovranno seguire la ricetta ufficiale che individuata durante 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.

Tutto in diretta

Il concorso, che avrà luogo nell'ambito della [59° Mostra Internazionale del Gelato](#), a Longarone, è riservato ai gelatieri operanti in Italia che dovranno preparare la miscela – pastorizzazione inclusa – e mantecarla direttamente presso la Fiera. 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. 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.

Sette gusti da assaggiare

Durante i quattro giorni della MIG, la storica Mostra Internazionale del Gelato di Longarone, i visitatori potranno assaggiare, in un laboratorio dedicato, **tutti i gusti delle 7 edizioni del "Gelato Day"**: oltre ai due già citati tiramisù e

German black forest, ci saranno 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.

Gli altri appuntamenti

Quello sul tiramisù non sarà l'unico appuntamento importante nel contesto della MIG. Ci sarà la "classica" **Coppa d'Oro** (alla 49esima edizione), che sarà incentrata sul gusto Crema Vaniglia con inizio martedì 4 dicembre. Mercoledì 5 dicembre si terrà la finale del **25esimo Concorso nazionale di gelateria "Carlo Pozzi"**, riservato agli allievi delle scuole alberghiere qualificate dopo diverse selezioni in giro per l'Italia. Saranno assegnati anche il premio **"Gelaterie in web"**, riservato ai migliori siti internet delle gelaterie, e il **23esimo premio "Mastri Gelatieri"**. Confermato il premio **"Innovazione MIG Longarone Fiere"**, che premia, tra le aziende espositrici, i contenuti fortemente innovativi in termini di tecnologie e di prodotti per la gelateria artigianale.