

24 marzo 2019: 7° Edizione del “GELATO DAY”: la giornata europea del gelato artigianale



IL GUSTO DELL'ANNO OMAGGIA L'ITALIA CON IL TIRAMISÙ' E PER SCOPRIRE QUALE SARA' LA RICETTA UFFICIALE, 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).

Del resto, non c'è niente di meglio che condividere un ottimo gelato artigianale: l'unico prodotto **gustoso, igienicamente impeccabile, con ottime proprietà nutrizionali** che, in una gamma infinita di varianti e gusti sempre nuovi, è capace di mettere d'accordo tutti i popoli del mondo, con anche un significativo valore di mercato. **In Europa il gelato artigianale impiega 300.000 addetti in 60.000 gelaterie, per un fatturato di 9 miliardi l'anno** (con un trend di crescita annua del 4%). **Solo in Italia** si contano **39 mila punti vendita di gelato artigianale** e Roma è la "regina del gelato" con 1.400 gelaterie specializzate e 4.200 addetti (dati Camera di Commercio di Milano, 2016). Ma **l'Italia è leader mondiale anche nel settore degli ingredienti e dei semilavorati** per gelato (circa 45 imprese attive e un fatturato complessivo di 1,4 miliardi di euro, di cui 600 milioni di semilavorati per gelato) e in quello della **produzione delle macchine e delle vetrine per le gelaterie** (fatturato totale da 481 milioni di euro). Infine, ogni gelateria avviata all'estero – se ne contano oltre 100.000 – sviluppa, in un anno, un export per l'Italia pari almeno a 100 mila euro in attrezzature, arredi e macchinari e 25 mila euro in prodotti e ingredienti (Osservatorio Sigep 2017 su dati Acomag, AIIPA, Uniteis).