

Artglace: tutti i numeri del gelato artigianale al 41° SIGEP



Una vera eccellenza gastronomica, emblema della creatività e della professionalità artigiana, che, solo in Europa, conta 9,5 miliardi di euro di fatturato, 315.000 addetti e oltre 65.000 punti vendita. È il gelato artigianale, unico alimento a cui l'Unione Europea abbia finora dedicato una giornata, in quanto capace di valorizzare i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro.

E, in attesa di celebrare l'ottava edizione della Giornata europea del gelato artigianale, in programma il prossimo 24 marzo, il Gelato day 2020 si presenta a SIGEP, il salone mondiale del dolciario artigianale di Italian Exhibition Group, che si terrà al quartiere fieristico riminese dal 18 al 22 gennaio. Anticipando tendenze e innovazioni di gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e caffè, la kermesse è un punto di riferimento per tutti i professionisti di questi comparti e la sua 41esima edizione si preannuncia la più ricca di sempre. Non può quindi mancare il Gelato day, nato per celebrare e promuovere il gelato artigianale, alimento che non rappresenta solo un'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, ma che è anche un vero patrimonio per l'intera filiera, capace di muovere miliardi in tutto il pianeta.

Si stima infatti che le 108.000 le gelaterie presenti in 76 diversi paesi nel mondo abbiano generato un fatturato complessivo di ben 16 miliardi di euro nel 2018, con una crescita del +6% rispetto al 2017, migliorando il trend già positivo.

L'ottava edizione del Gelato day si presenterà proprio accanto al cuore pulsante di Sigep, nella Hall Sud, nello spazio dedicato all'interno dello stand di Artglace, l'associazione che, con Longarone Fiere, è stata ideatrice della Giornata Europea del Gelato Artigianale. Un'occasione per tutti i gelatieri per scoprire come partecipare attivamente al Gelato day – a disposizione per loro anche il “kit Gelato day” con 250 coppette, cucchiaini, tovaglioli, portatovaglioli e una vetrofania, da ritirare direttamente presso lo stand - e per tutti i visitatori di assaggiare il gelato allo yogurt variegato alle fragole, il gusto dell'anno scelto dall'Olanda per l'edizione 2020. Come da tradizione, infatti, ogni edizione ha il suo gusto e, dopo un 2019 all'insegna dell'italianità con l'autentico tiramisù, quest'anno è la volta del paese dei mulini a vento, che ha scelto un gusto capace di coniugare tanto la sua lunga tradizione casearia quanto la straordinaria qualità riconosciuta alle sue fragole.

Nelle giornate di domenica 19, lunedì 20 e martedì 21 gennaio, sempre alle ore 11, in Sala Gialla, si terranno le presentazioni della Giornata europea del gelato artigianale, che, fin dalla sua istituzione, rappresenta un'occasione unica per comunicare e promuovere in tutta Europa i pregi e le virtù delle produzioni artigianali, da sempre espressione di qualità, di autenticità e di territorialità, attraverso iniziative ed eventi, che correranno anche sul web e sui social network grazie al sito www.gelato-day.it e agli account ufficiali del Gelato Day su Twitter e Facebook (www.facebook.com/24MarzoEuropeanGelatoDay).