

24 marzo, oggi sarebbe stato il Gelato Day

24 marzo 2020

di Redazione Web



Nelle gelaterie di tutta Europa per la Giornata Europea del Gelato Artigianale si sarebbe festeggiato mangiando yogurt variegato alle fragole. Ecco perchè

Esiste la giornata mondiale del panzerotto, figurarsi se non esisteva quella dedicata al gelato artigianale: non solo esiste, ma è una “festa comandata” riconosciuta dall’Europa. Il Gelato Day infatti è finora l’unica giornata che il **Parlamento Europeo** abbia dedicato a un alimento ed è nato per celebrare e promuovere il gelato artigianale.

Il gelato artigianale è un 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 e valorizzare i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro. Coni e coppette diventano così un’occasione unica per contribuire sia alla promozione del sapere artigiano, da sempre espressione di qualità, di autenticità e di territorialità, sia, più in generale, alla valorizzazione del gelato artigianale – un settore che solo nel Vecchio Continente impiega più di 300 mila addetti per un giro di affari da oltre 9,5 miliardi di euro, in continua crescita.

L’idea del Gelato Day prende concretamente forma nel 2009 con la presentazione ufficiale al Parlamento di Strasburgo, istituito infine nel 2012, grazie all’idea di Longarone Fiere Dolomiti e Artglace – Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne, l’organo di rappresentanza dei gelatieri artigianali europei. La confederazione ha carattere internazionale, autonomo e indipendente, apolitico e apartitico e non ha scopo di lucro. ARTGLACE riunisce le associazioni dei gelatieri artigiani di 7 paesi della Comunità Europea: Austria, Belgio, Francia, Germania, Italia, Olanda e Spagna.

Peculiarità del Gelato Day è il “**Gusto dell’Anno**”: per questa ottava edizione, è dedicato all’Olanda ed è lo **yogurt variegato alle fragole**, che sarebbe stato proposto il 24 marzo 2020 nelle gelaterie di numerose città italiane ed europee che si erano preparate per onorare uno dei prodotti più apprezzati di sempre. 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 – che in questo paese sono disponibili pregiatissime e praticamente per tutto l’anno, da marzo fino a dicembre inoltrato. Prossimo anno è la volta della Spagna, e si attende di sapere il gusto identificativo che sarà preparato in tutta Europa.

Anche con le gelaterie, un appuntamento con la cultura del gelato artigianale. Nella speranza di tornare presto a coni e coppette.