

## Gelato Day 2021: già fervono i preparativi

*La Giornata Europea del Gelato Artigianale si prepara per tornare, come ogni anno, il 24 marzo 2021.*

By **Redazione 2** - 14 Dicembre 2020



È ormai diventato l'appuntamento fisso che inaugura ufficialmente la stagione di uno dei dolci più amati al mondo la **Giornata Europea del Gelato Artigianale**, celebrata in tutto il Vecchio Continente il 24 marzo di ogni anno per **promuovere in tutta Europa il sapere artigiano** e **sostenere le produzioni di qualità del gelato artigianale**. Unica giornata che il Parlamento Europeo abbia dedicato ad un alimento, il **Gelato Day** ha dato il via ai preparativi per una nuova edizione – la nona – all'insegna della voglia di ripartire dei mastri gelatieri che, non fermandosi davanti a una stagione duramente segnata dall'emergenza sanitaria, hanno lanciato un **messaggio di coraggio, speranza e irriducibile creatività**.

Ecco, quindi, che il **Gelato Day 2021** si annuncia **ricchissimo di novità**, a partire dal gusto ufficiale di questa edizione.



**IL GUSTO DELL'ANNO 2021.** Peculiarità del **Gelato Day** è infatti il "**Gusto dell'Anno**", selezionato ogni anno da un diverso Paese europeo e proposto il 24 marzo in tutte le gelaterie aderenti alla Giornata. Dopo il gelato allo yogurt variegato alle fragole scelto dall'Olanda nell'edizione 2020, sarà il **Mantecado** scelto dalla **Spagna** l'assoluto protagonista del prossimo anno. Si tratta di una **crema antica alla vaniglia variegata con salsa di arance e decorata con scaglie di cioccolato fondente** che ben rappresenta la tradizione gastronomica di un Paese che nei secoli si è fatto crocevia di culture e sapori: dalla **vaniglia**, che deve il suo nome ai conquistadores, al **cioccolato**, che approdò nel Vecchio Continente proprio dai porti spagnoli, fino alle **arance**, di cui la Spagna è **primo produttore europeo (3,4 milioni di tonnellate** raccolte nel 2019) e uno dei principali esportatori mondiali. Dolce e amaro, cremoso e croccante, il Mantecado gioca con i contrasti trovando quell'equilibrio capace di conquistare i palati più esigenti, ma anche di stuzzicare la **creatività degli artigiani del gelato** che vorranno proporre ai loro avventori un'**interpretazione inedita del Gusto**

**dell'Anno**, impiegando ingredienti e materie prime della propria terra.

Del resto, il gelato artigianale è un vero **trait-d'union europeo**, capace di valorizzare i prodotti agro-alimentari di ogni stato membro.

**EDIZIONE 2021 TRA FISICO E DIGITALE.** E mai come quest'anno il **gelato artigianale** si è fatto **simbolo della vicinanza di tutti i cittadini europei**, uniti nell'affrontare l'emergenza sanitaria che sta tuttora interessando l'Europa e il mondo intero. Un'emergenza davanti alla quale i mastri gelatieri non si sono fermati, ma hanno anzi trovato nuove strade, tutte digitali, per portare la loro arte a tutti gli amanti del gelato.

Così, dopo un'edizione 2020, per la prima volta nella sua storia, solo virtuale in molti Paesi causa lockdown, il **Gelato Day 2021** sarà **tra fisico e digitale**, con coni e coppette ordinati in gelateria o direttamente da casa con **servizio di consegna a domicilio**. A sostenere il **Gelato Day** per l'edizione 2021 ci sarà infatti anche Deliveroo, la piattaforma leader dell'online food delivery, che quest'anno contribuirà alla promozione della Giornata Europea del Gelato

Artigianale. E, come da tradizione, non mancheranno **manifestazioni, concorsi, promozioni, masterclass ed eventi (virtuali e non)** in tutte le città europee **per promuovere e diffondere la cultura del gelato artigianale.**

Tutte le informazioni sulla nona edizione del **Gelato Day** saranno presto disponibili sul **sito [www.gelato-day.com](http://www.gelato-day.com)** e sulle **pagine ufficiali del Gelato Day su Facebook ([@24MarzoEuropeanGelatoDay](https://www.facebook.com/24MarzoEuropeanGelatoDay))** e **Instagram ([@Gelato\\_Day](https://www.instagram.com/Gelato_Day)).**

La **Giornata Europea del Gelato Artigianale** nasce da un'idea di Longarone Fiere e Artglace e l'edizione 2021 vede come partner ACOMAG – Associazione Nazionale Costruttori Macchine Arredamenti Attrezzature per Gelato, Associazione Italiana Gelatieri, CNA, Comitato Gelatieri Campani, Confartigianato, Conpait Gelato – Confederazione Pasticceri Italiani, Federazione Italiana Gelatieri, G.A. – Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di produzione propria, G.A.T. – Gelatieri Artigianali del Triveneto, Maestri della Gelateria Italiana, [Ilgelatoartigianale.info](http://Ilgelatoartigianale.info), SIGEP – Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria,

Panificazione Artigianali e Caffè di **Italian Exhibition Group**.

Ideatori e partner invitano fin da oggi tutte le gelaterie d'Italia e d'Europa ad aderire all'edizione 2021 del **Gelato Day** registrandosi sul sito [www.gelato-day.com](http://www.gelato-day.com) e segnalando tutte le iniziative in programma per la giornata più golosa dell'anno.

La **Giornata Europea del Gelato Artigianale** è l'unica giornata che il Parlamento Europeo abbia finora dedicato ad un alimento. Celebrata il 24 marzo di ogni anno in tutti i Paesi europei, con eventi, incontri ed iniziative volti a diffondere la cultura del gelato artigianale, quella del "**Gelato Day**" è un'occasione unica per contribuire alla valorizzazione di questo prodotto, alla promozione del sapere artigiano e allo sviluppo della tradizione gastronomica del settore. Peculiarità del "**Gelato Day**" è il "Gusto dell'Anno", scelto ogni anno da uno dei Paesi aderenti: per la nona edizione del **Gelato Day** del 24 marzo 2021 sarà il "Mantecado", crema

antica alla vaniglia con salsa d'arance, variegato  
con scaglie di cioccolato fondente, scelto dalla  
Spagna.