



---

02/12/2018

# GELATO DAY: TIRAMISÙ GUSTO DELL'ANNO PER LA 7<sup>A</sup> EDIZIONE DELLA GIORNATA EUROPEA DEL GELATO



Con l'apertura della **59<sup>a</sup> Mostra Internazionale del Gelato a Longarone** dal 2 al 5 dicembre, si scaldano i motori in vista dell'appuntamento clou previsto per il mese di marzo del 2019. La notizia ufficializzata in questi giorni è che il **Tiramisù sarà il gusto dell'anno per la 7<sup>o</sup> edizione del la Giornata Europea del Gelato artigianale** che come da tradizione si celebrerà in tutta Europa il prossimo 24 marzo, nata da un'idea di Longarone Fiere e Artglace . Un gusto della tradizione italiana, dopo il turno dei tedeschi con la German Black Forest, ovvero il cioccolato variegato all'amarena, gusto dell'anno 2018, il 2019 vedrà protagonista.

Gli "assaggiatori golosi" potranno ritrovare il Tiramisù. questo gusto speciale in tutte le gelaterie d'Europa aderenti al "Gelato Day". 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. 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. La Giornata Europea del Gelato Artigianale 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.

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**, in base ai 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). Ogni gelateria avviata all’estero, si parla di 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, secondo quanto rilevato dall’Osservatorio Sigep 2017 su dati Acomag, AIIPA, Uniteis.

*Tags/Argomenti: [Gelato Artigianale](#), [Gelato day](#), [Gelato Tiramisù](#), [Giornata europea del gelato](#)*