



E' IL TIRAMISU' IL GUSTO DEL GELATO DAY 2019

18 DICEMBRE 2018

Il 24 marzo di ogni anno si celebra, come noto, la **Giornata europea del Gelato Artigianale** (<http://www.gelato-day.it>) che nel 2019 giungerà alla 7. edizione. Istituita dal Parlamento europeo il 5 luglio 2012, la Giornata ha lo scopo di “contribuire alla promozione di questo prodotto e allo sviluppo della tradizione gastronomica di questo settore”. E' l'unica giornata ufficiale che il **Parlamento Europeo** abbia finora dedicato ad un alimento. La Giornata, forse anche per la una



stagione ancora un po' fredda nella quale si svolge, non ha ancora incontrato l'interesse che meriterebbe, tuttavia, tra le iniziative proposte che hanno avuto un certo successo c'è sicuramente l'intuizione di Artglace di **dedicare**

ad ogni edizione dell'evento un gusto specifico di gelato. Nelle scorse edizioni i gusti proposti sono stati nei primi due anni “Fantasia d'Europa” e “Stracciatella d'Europa” ai quali sono seguiti dei gusti dedicati a singoli Paesi come “Framboise Melba” (Francia), “Poire Royale” (Belgio), “Cioccolato d'Austria” (Austria), e “German Black Forest” (Germania). Per il 24 marzo 2019 il gusto ufficiale sarà il “Tiramisù” dedicato all'Italia. La scelta della ricetta da proporre a tutti i gelatieri europei è avvenuta in occasione della recente **MIG di Longarone** (<http://www.mostradelgelato.com>) dove è stato organizzato lo specifico concorso “**Tiramisù Gelato Italian Cup**”. Su un lotto di 12 concorrenti si è imposto **Thomas Infanti**, giovanissimo gelatiere che lavora presso la Gelateria “Le Antiche Tentazioni” di Selvazzano Dentro (PD). A giudicare le preparazioni è stata una giuria composta da 11 esperti di arte gelatiera: Henri Tavolieri, vicepresidente Artglace; Georges Streibel, Segretario Associazione Gelatieri Belgio; Emanuela Balestrino, giornalista (Pasticceria Internazionale); Adriano Colle, Accademia Gelateria Italiana (DE); Gianni Minuzzo, docente di Analisi sensoriali; Lorenzo Zambonin dei Gelatieri Artigiani del Triveneto; Riccardo Talamini, presidente Ital (Olanda); Giorgio Venudo, delegato per i Gelatieri di Confartigianato Dolciari, e Guido Zandonà. Inoltre, in giuria erano presenti anche: Andrea Cicoella e Francesca Piovesana, campioni della “Tiramisù World Cup” 2017/2018, Cicoella per la preparazione classica e Piovesana per la preparazione più innovativa. Tutto ciò ha indubbiamente reso più coinvolgente la scelta del gusto. **Per saperne di più sulla Giornata europea del Gelato Artigianale :www.gelato-day.it (<http://www.gelato-day.it/>) e www.artglace.com (<http://www.artglace.com/>).**



Istituita con la decisione
del Parlamento Europeo
del 5 Luglio 2012



CONFÉDÉRATION DES
ASSOCIATIONS DES
ARTISANS GLACIERS
DE LA COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE



Il prossimo 24 marzo
festeggia anche tu questo
importante riconoscimento
nella tua gelateria.

Stupisci i tuoi clienti
con un gelato al Tiramisù,
gusto scelto dall'Italia
per l'edizione 2019.

Per partecipare all'iniziativa
e saperne di più:
www.gelato-day.com



**Partecipa
alla Giornata
Europea
del Gelato
Artigianale**