



CARTELLA STAMPA



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 l'undicesima edizione della Giornata Europea del Gelato Artigianale del 24 marzo 2023 il Gusto dell'Anno, scelto dall'Austria, sarà "Apfelstrudel", gelato a base bianca con polpa di mela, aromatizzata con rum e olio di limone.

Accanto ai suoi ideatori, Longarone Fiere e Artglace, il Gelato Day vede come partner dell'edizione 2023: 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, Igelatoartigianale.info, Maestri della Gelateria Italiana, SIGEP - Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group.



GELATO DAY . 24 MARZO 2023

INDICE

GELATO DAY 2023	...pag. 4
IL GUSTO DELL'ANNO	...pag. 5
LA STORIA DEL GELATO DAY	...pag. 7
LA STORIA DEL GELATO ARTIGIANALE	...pag. 8
UN PO' DI NUMERI	
• IL GELATO IN EUROPA E NEL MONDO	...pag. 9
• LA FILIERA DEL GELATO ARTIGIANALE	...pag. 10
IL GELATO: BUONO E NUTRIENTE	...pag. 12
GELATO DA SCOPRIRE: LE 10 CURIOSITÀ	...pag. 15
GLI IDEATORI	...pag. 17
I PARTNER	...pag. 18



GELATO DAY 2023

Il 24 marzo di ogni anno tutti i gelatieri e i golosi d'Europa si uniscono per celebrare la Giornata Europea del Gelato Artigianale, l'unica giornata che il Parlamento Europeo abbia finora dedicato ad un alimento: un'occasione unica per promuovere in tutta Europa il sapere artigiano, da sempre espressione di qualità, di autenticità e di territorialità, e per sostenere le produzioni di qualità del gelato artigianale di tradizione italiana, uno di quei pochi prodotti in grado di mettere d'accordo proprio tutti, apprezzato da grandi e piccoli in tutto il mondo per le sue proprietà benefiche e, soprattutto, per la sua bontà.

Peculiarità del Gelato Day è il "Gusto dell'Anno", proposto il 24 marzo in tutte le gelaterie aderenti alla Giornata. Per l'undicesima edizione del Gelato Day, scelto dall'Austria, sarà "Apfelstrudel": si tratta di un gelato a base bianca a cui viene aggiunta polpa di mela, aromatizzata con rum e olio di limone. Gli altri ingredienti che caratterizzano "Apfelstrudel" e che non possono mancare sono una spolverata di cannella, uva sultanina, preferibilmente scura, infine il pan grattato. Un vero e proprio omaggio a un dolce simbolo dell'Austria e apprezzato ben oltre i suoi confini: sua maestà lo Strudel!

Dopotutto, il gelato artigianale è un vero *trait-d'union* europeo, capace di valorizzare i prodotti agro-alimentari di ogni stato membro, ma anche di alimentare un'intera filiera, dalle materie prime agli ingredienti specifici per il gelato, dalle macchine alle vetrine per le gelaterie.

E già ora, tra coni e coppette, fervono i preparativi per la Giornata Europea del Gelato Artigianale 2023 per la quale sono previsti manifestazioni ed eventi che animeranno tutte le città europee per promuovere e diffondere la cultura del gelato artigianale.

Tutte le informazioni sulla prossima edizione del Gelato Day saranno presto disponibili sul sito www.gelato-day.com e sugli account ufficiali del Gelato Day su [Facebook](#), [Instagram](#) e [YouTube](#). Del resto, non c'è niente di meglio che condividere un ottimo gelato artigianale, uno dei dolci italiani più amati nel mondo.



IL GUSTO DELL'ANNO 2023

APFELSTRUDEL



Ad eccezione del decennale dello scorso anno - quando il Gusto dell'Anno è stato scelto da Silvia Chirico, titolare della Tenuta Chirico ad Ascea (Salerno), vincitrice dello speciale concorso europeo indetto da Artglace in collaborazione con Longarone Fiere Dolomiti e Italian Exhibition Group (IEG) - il Gusto dell'Anno viene scelto ad ogni edizione da un diverso paese europeo.

Ed ecco che, dopo il Mantecado scelto dalla Spagna nel 2021, per l'undicesima edizione del Gelato Day protagonista sarà l'Austria, con un Gusto dell'Anno che omaggia un dolce tipico della sua tradizione: l'"Apfelstrudel", ovvero l'amatissimo strudel di mele.

La ricetta ufficiale, che tutti i gelatieri sono invitati a seguire e interpretare personalizzandola con creatività e maestria, prevede un gelato a base bianca con polpa di mela e una leggera aromatizzazione con rum e olio di limone, cui si aggiunge una spolverata di cannella, uva sultanina, preferibilmente scura, infine il pan grattato.

Le origini dell'Apfelstrudel sono antiche: le origini di questo dolce – letteralmente “*vortice di mele*” – vanno ricercate probabilmente in Arabia, prima di arrivare in terra egiziana, in Palestina, in Siria e in Turchia. In particolare, si ritiene che sia una variante dell'antico dolce turco *baclava*: sarebbe stato il sultano Solimano, nel 1596 a seguito della sconfitta dell'Ungheria, a diffondere la ricetta in quell'area. Tra XIV e XV secolo, attraverso i Balcani, con la conquista da parte dell'Austria dell'Ungheria, arriverà quindi a Vienna, dove si diffonderà nei salotti aristocratici della città prima di comparire ufficialmente nel 1827 sul *Grande libro di cucina viennese* di Anna Dorn col nome, appunto, di Apfelstrudel.

Le ricette all'Apfelstrudel sono diverse e legate agli ingredienti naturali delle regioni - in particolare Austria, ma anche Ungheria, Trentino - Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia - dove questi fantastici dolci vengono prodotti.

MELE. Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, le mele sono il falso frutto del melo, laddove quello vero è invece il torsolo. La coltura del melo ha origine, si ritiene, in Kazakistan, prima di arrivare nelle terre dell'Antica Grecia e, infine, a Roma. Frutto protagonista di un immaginario religioso e mitologico perdurato per secoli, la mela è oggi diffusa nella maggior parte delle aree temperate del pianeta. In particolare, l'Italia ne è leader mondiale in termini di produzione (si parla di volumi pari a 20/23 milioni di quintali l'anno di cui quasi la metà viene esportata in Europa, con a capo la Germania, ma anche in Egitto e Oriente).

RHUM. Ottenuto dalla distillazione della melassa della canna da zucchero o del suo succo, il rum viene distillato per la prima volta in Europa a Londra nel XV secolo, ma le origini dei primi veri rum si ritrovano nel Seicento, sull'Isola di Barbados. Oggi la sua produzione prevede, dopo la distillazione della melassa di canna fermentata, spesso aromatizzata con erbe, un periodo di invecchiamento, a cui si deve la colorazione dal giallo al bruno. Le diverse varietà rendono il rum perfetto da bere liscio o miscelato, ma anche un ottimo ingrediente per la preparazione dei dolci, come i babà (nati in Polonia, perfezionati in Francia e oggi simbolo della pasticceria napoletana), i francesi cannelés, i tedeschi Rumtopf. Senza dimenticare gli innumerevoli impieghi nell'arte cioccolatiera.

CANNELLA. Ancor più longeve le origini della cannella, che risalgono probabilmente alla Cina del 2700 a.C. Considerata per le sue proprietà benefiche adatta all'esclusivo uso di re e imperatori, affinché essa giunga in Europa occorre infatti attendere il XV secolo. È oggi spesso protagonista della cucina contemporanea, grazie alla versatilità intrinseca che consente di utilizzarla all'interno di ricette dolci ma anche salate.

UVA SULTANINA. Comunemente conosciuta col nome di uva passa, ha origini greche: il suo nome sembra comparire per la prima volta in italiano intorno al 1860, all'interno di testi commerciali, dove è riferita a una qualità delle uve passe importate da Smirne. I suoi acini, piccoli e ovali, la differenziano da tutte le varietà di uva: si tratta, in effetti, di uva senza semi, che consente sia il consumo fresco sia l'uso in pasticceria.

LA STORIA DEL GELATO DAY

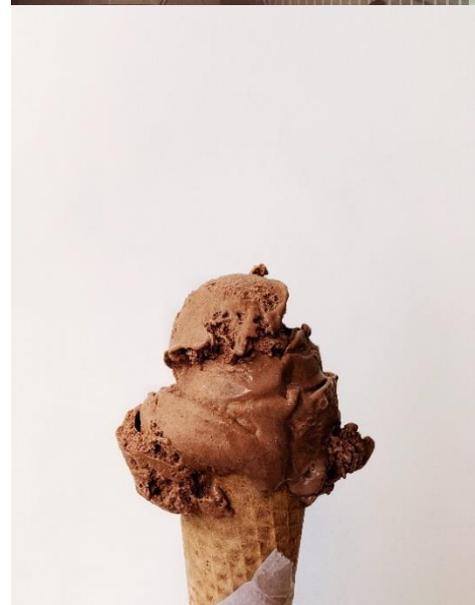
La Giornata Europea del Gelato Artigianale o “Gelato Day”, che dal 2013 si festeggia il 24 marzo di ogni anno, nasce nel 2008 da un’idea di Longarone Fiere e Artglace. L’idea prende concretamente forma nel 2009 con la presentazione ufficiale al Parlamento di Strasburgo da parte dell’On. Iles Braghetto, coinvolto nell’operazione dal presidente Giovanni De Lorenzi e dal direttore di Longarone Fiere, Paolo Garna, e grazie all’impegno del Presidente di Artglace, José Luis Gisbert Valls.

Nonostante un primo tentativo in cui non si raggiungono le firme necessarie (metà più uno) dei Parlamentari europei, gli ideatori del “Gelato Day” non si perdono d’animo e coinvolgono altri sostenitori come l’On. Giancarlo Scottà e l’On. Antonio Cancianche a loro volta promuoveranno l’iniziativa tra altri colleghi. Così, nel 2012 sono cinque gli Europarlamentari – e non solo italiani! - che presentano la richiesta ufficiale per l’istituzione della Giornata Europea del Gelato Artigianale: Sergio Silvestris e Paolo De Castro (Italia), Eva Ortiz Vilella (Spagna), Ewald Stadler e Andreas Molzer (Austria). Il 5 luglio 2012, finalmente, viene superato il quorum con 387 voti favorevoli e il Parlamento Europeo istituisce ufficialmente la “Giornata Europea del Gelato Artigianale” sottolineando, tra le motivazioni, che:

“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”.

Dal 2009 al 2012 l’organizzazione dell’evento viene gestita da Artglace, che con grande competenza e caparbietà riesce a fronteggiare tutti gli ostacoli burocratici e le regole imposte per consentire una degustazione di gelato artigianale, a cui partecipano numerosi parlamentari, all’interno del Parlamento Europeo.

Il traguardo raggiunto è importantissimo: il “Gelato Day” è l’unica “Giornata” che il Parlamento europeo ha finora dedicato ad un alimento, patrimonio di tutti i gelatieri e dell’intera filiera.



LA STORIA DEL GELATO ARTIGIANALE

La leggenda narra che si consumassero bevande con ghiaccio o neve già nell'antico Egitto, a partire dal 2.700 a.C. Tuttavia, c'è anche chi sostiene che la paternità del gelato artigianale vada attribuita agli antichi romani che si distinsero con la loro *"nivatae potiones"*, una sorta di dessert freddo. Dall'altra parte del mondo, in Cina, durante la Dinastia Tang si beveva una bevanda al latte (di capra, mucca o bufala) cotta con farina e canfora e messa in contenitori di ferro sotto neve o ghiaccio. Allo stesso modo, gli arabi preparavano lo *"shrb"*, dal turco *"sherbet"* - bevanda fresca - e dall'arabo *"sharab"* - sorbire, bere -, l'antenato del sorbetto: uno sciroppo di zucchero, base per la realizzazione dei sorbetti di frutta, erbe officinali, spezie, fiori. Nel continente americano, invece, il primo gelato sarebbe nato in Ecuador dove veniva creato mescolando ghiaccio, neve, succhi di frutta e latte in un grande paiolo chiamato *"paila"*.



In realtà, però, bisogna aspettare il Cinquecento e tornare in Italia per assistere al vero trionfo di questo alimento. È Firenze, infatti, a rivendicare l'invenzione del gelato moderno che per primo utilizza il latte, la panna e le uova. La paternità andrebbe a un architetto: Bernardo Buontalenti. A lui è attribuito il *"candiero"*, offerto da Cosimo I de' Medici nel 1559 a Carlo V, re di Spagna, per una festività inaugurazione di Forte Belvedere. Il dolce si presentava come una crema fredda a base di zucchero, latte, panna, uova e un tocco di vino, aromatizzata con bergamotto, limoni e arance: la base della più nota *"crema Fiorentina"* o del *"gelato Buontalenti"* che ancora oggi si può gustare in tutte le migliori gelaterie di Firenze.

Ma la storia moderna di questo goloso alimento comincia ufficialmente quando l'italiano Filippo Lenzi, alla fine del XVIII secolo, apre la sua prima gelateria in terra americana. In pochissimo tempo il gelato diventa una vera e propria mania tanto che lo stesso George Washington pare lo usasse in molte feste e riunioni. Ed è sempre in America, per mano di un italiano, che nel 1903 viene brevettato il primo cono

gelato a opera di Italo Marchioni che, emigrato a New York, cominciò a vendere i primi gelati in cialda. Il resto è storia. Una storia che non conosce crisi. Perché il gelato artigianale, alimento gustoso, con ottime proprietà nutrizionali in una gamma infinita di varianti e gusti sempre nuovi, non smette mai di affascinare, generazione dopo generazione.

UN PO' DI NUMERI

IL GELATO IN EUROPA E NEL MONDO

Il gelato artigianale può contare su una geografia molto ampia, in cui l'Europa è protagonista. Le gelaterie sono infatti presenti in 76 Paesi, di tutti i continenti, con l'Europa però in prima fila (oltre 65.000 punti vendita e 300.000 addetti): i principali mercati del Vecchio Continente per presenza di gelaterie sono Germania (9.000), Spagna (2.200), Polonia (2.000), Inghilterra (1.100) e Austria (900), a cui seguono Grecia (680) e Francia (450); per consumi di gelato artigianale sono Italia, Germania, Spagna e Polonia alla guida, senza dimenticare il ruolo di paesi come l'Austria - protagonista dell'edizione 2023 del Gelato Day con il Gusto dell'Anno, Apfelstrudel -, nonché la Francia, il Belgio e l'Olanda. Nel resto mondo, esclusa l'Europa, si contano circa 43.000 gelaterie, con in testa mercati quali Argentina, Stati Uniti, Brasile, e si registra una crescente importanza nei mercati del lontano oriente quali Cina, Corea, Malesia e Australia, dove una forte presenza di cittadini di origine italiana ha portato a una grande diffusione del gelato prodotto con metodi artigianali.



Dopo la ripresa nel 2021, quando si è passati a un +25% annuo con un recupero di quasi tutto il terreno perso causato dalla pandemia, anche il 2022 registra una crescita a doppia cifra: +13% il giro d'affari del gelato artigianale in Europa, arrivate a sfiorare i 10 miliardi di euro (9,83 miliardi di euro nel 2022 contro gli 8,7 del 2021). Trend ancora più importanti nel Belpaese, dove le vendite di gelato artigianale hanno raggiunto i 2,7 miliardi di euro, in crescita del 16% rispetto al 2021 (2,3 miliardi nel 2021 e 1,85 miliardi nel 2020).

La crescita, cui hanno certamente contribuito anche le dinamiche inflattive, è stata principalmente alimentata da un clima particolarmente favorevole e dalla ripresa dei flussi turistici che, in alcune aree, ha permesso di toccare punte di oltre il +20% nei trend di vendita.

LA FILIERA ITALIANA DEL GELATO ARTIGIANALE

A determinare un apprezzamento di così vasta portata del “gelato artigianale” è la capacità dimostrata dalla filiera italiana del gelato artigianale nel saper coniugare la tradizione con l'innovazione, la creatività con la tecnica, gli ingredienti di qualità con le attrezzature di ultima generazione. Senza dimenticare il ruolo svolto dalle fiere di settore e dalle scuole di formazione, che negli anni hanno accolto migliaia di potenziali gelatieri.

L'Italia si distingue infatti non solo per fatturato, ma anche per numero di punti vendita di gelato artigianale, che nel 2022 sono cresciute di 139 unità e hanno visto Lombardia (2.120 sedi di impresa), Sicilia (1.610) e Campania (1.564) sul podio delle regioni con la maggior presenza di laboratori di produzione artigianale, seguite da Lazio (1.453), Veneto (1.305) ed Emilia Romagna (1.235).

La leadership mondiale riguarda anche il settore degli ingredienti e dei semilavorati per gelato, in cui, secondo l'Osservatorio Sigep, operano 65 imprese che generano un fatturato complessivo di 1 miliardi di euro. La gamma dei prodotti è ampia e va dalle basi, ai concentrati di frutta fresca passando per le paste di semi oleosi (come nocciola o pistacchio) e per le guarnizioni.

Importante, inoltre, l'impatto della filiera sugli acquisti di prodotti agroalimentari (+5% annuo): circa

230 mila tonnellate di latte, 68 mila tonnellate di zucchero e 53 mila tonnellate tra frutta fresca e secca e altre materie prime (dati Coldiretti), spesso riguardanti piccole eccellenze agricole italiane, quali il pistacchio di Bronte (1.650 tonnellate), la nocciola Piemontese (1.900), la mandorla siciliana o i limoni di Sorrento.

Infine, da non dimenticare il settore delle macchine e delle attrezzature per il gelato artigianale, in cui il Belpaese è di nuovo in prima fila, esportando oltre il 70% della produzione: secondo ACOMAG - Associazione Nazionale Costruttori Macchine Arredamenti Attrezzature per Gelato, il settore ha realizzato ben 700 milioni di euro di giro d'affari nel 2022.



IL GELATO BUONO E NUTRIENTE

Il gelato è uno dei pochi dessert che può essere considerato a tutti gli effetti un alimento equilibrato e bilanciato. Proteine, grassi, zuccheri e carboidrati sono ben proporzionati.

Nello specifico, i nutrienti del gelato sono:



- **ACQUA:** la percentuale di acqua fornita varia dal 35 al 70% circa, aspetto che rende il gelato un alimento utile anche per chi fa sport e deve reintegrare le perdite di liquidi dovute al sudore;
- **PROTEINE:** sono tutte di alto valore biologico e fornite principalmente da latte, panna, uova e frutta secca;
- **GRASSI:** derivati da latte, panna e uova. Nei gelati con frutta secca sono presenti i polinsaturi, di cui questi frutti sono ricchi;
- **ZUCCHERI:** oltre all'eventuale zucchero aggiunto, nei gelati a base di crema è presente il lattosio, mentre nei gelati alla frutta troviamo il fruttosio. Rapidamente assorbiti, questi zuccheri sono pronti fornitori di energia;
- **MICRONUTRIENTI:** nel gelato sono presenti anche vitamine e sali minerali: vitamina A, C ed E (dalla frutta, anche secca), potassio (fortemente presente nelle banane), vitamine del gruppo B (uova), calcio, fosforo, vitamina D (in latte e panna). Ingredienti come cacao e caffè forniscono anche gli antiossidanti specifici (flavonoidi e acidi clorogenici);
- **FIBRE e AMIDI:** le fibre sono nutrienti fornite dalla frutta secca mentre gli amidi si ritrovano in cialde e biscotti.

Il gelato, soprattutto se alla frutta o sotto forma di sorbetto, ha una densità calorica inferiore a quella di altri dolci. Calibrare la quantità e il tipo di gelato da assumere, secondo le occasioni di consumo e le singole esigenze, è il miglior modo per beneficiare appieno di tutte le virtù di questo alimento, tanto che c'è anche chi ha creato il "Gelato della salute".

La scoperta porta il nome del cardiologo dell'Università di Tor Vergata a Roma, Valerio Sanguigni. Il professore ha brevettato un gelato al gusto di cacao, nocciola e tè verde, chiamato Powellnux, con un'alta concentrazione di antiossidanti, idoneo alla salute di giovani e anziani. Sono stati fatti numerosi test per validare la sua intuizione e i risultati sono stati pubblicati sulla rivista scientifica *Nutrition*. «Si ritiene che la formazione di radicali liberi – si legge sulla rivista – contribuisca a molte malattie. E i polifenoli si sono dimostrati efficaci per combatterli». Due ore dopo aver consumato il gelato, infatti, «i polifenoli nel sangue sono significativamente aumentati, così come l'ossido nitrico. Quest'ultimo – spiega il medico – ha un effetto positivo sulla capacità dei vasi sanguigni di dilatarsi». E a migliorare è anche il microcircolo: «un indicatore dell'ossigenazione dei tessuti» - aggiunge Sanguigni. Un articolo scientifico, dunque, dimostra come il gelato, con determinate caratteristiche e ingredienti, possa avere effetti benefici su salute e performance fisica.

Sempre più piede prendono anche i cosiddetti "gelati funzionali", caratterizzati da ingredienti con

proprietà benefiche per l'organismo. Nati da una ricerca dei gelatieri dell'Associazione "Maestri della Gelateria Italiana", i gelati funzionali sono prodotti impiegando, insieme alle materieprime di base, ingredienti autorizzati da organismi di certificazione europea con comprovate caratteristiche benefiche, come fibre, probiotici e prebiotici, o specifiche erbe officinali. Si ottengono così gelati dalle qualità nascoste, studiati per facilitare la riduzione del carico glicemico o del colesterolo, per contribuire al rafforzamento delle difese o all'assunzione di omega 3 e 6, oppure gusti a base di latte fermentato o sorbetti a base di cioccolato, ricchi di flavonoidi e a basso contenuto calorico. Il notevole e continuo impegno tecnico- scientifico portato avanti dai Maestri ha permesso così di elevare il prodotto "gelato artigianale tradizionale" ad "ALIMENTO tradizionale artigianale evoluto"¹, con sempre meno zuccheri e sempre più fibre. Il tutto senza assolutamente rinunciare al gusto e con un occhio attento alle materie prime locali.

Infine, il gelato fa bene all'umore. Anche questo è un aspetto dimostrato da diversi studi, tra cui quello condotto dagli esperti dell'Institute of Psychiatry di Londra: mangiando il gelato, si innesca nel cervello un meccanismo di ricompensa molto simile a quello che si ottiene nel momento in cui si ascolta la propria musica preferita. I gusti caffè e tiramisù servirebbero per ricaricarsi, amarena e pistacchio per rilassarsi, il cioccolato per contrastare i momenti di tristezza. E secondo l'Università di Amsterdam, mangiare un delizioso gelato influenzerebbe anche l'espressione del viso donando una sensazione immediata di gioia.

MELE, CANNELLA E UVA SULTANINA

"Una mela al giorno toglie il medico di turno" vuole il detto. E, in effetti, questo è un frutto dalle numerose proprietà benefiche. Senza grassi né proteine, la mela è anche povera di zuccheri e la sua assunzione facilita la digestione, mantenendo inalterata l'acidità, e, specie se cotta, può portare evidenti benefici a livello intestinale. Grazie al suo contenuto di pectina, una fibra indigeribile, ha inoltre il pregio di abbassare il contenuto di colesterolo nel sangue, nonché di essere un ottimo alleato della linea, considerato il suo moderato apporto calorico e la capacità di regalare un senso di sazietà.

L'uva sultanina essiccata è una buona fonte di antiossidanti, come il resveratrolo, cui si associano proprietà antinfiammatorie, antitumorali e in grado di ridurre i livelli di colesterolo nel sangue. Si ritiene che la medesima molecola sia inoltre in grado di proteggere da altre malattie neurodegenerative, dall'ictus e da infezioni virali o micotiche. Il ferro presente in questa varietà d'uva è importante per la produzione dei globuli rossi, mentre il potassio protegge la salute cardiovascolare. Infine, le vitamine del gruppo B sono importanti per un buon metabolismo².

Le proprietà benefiche della cannella, conosciute sin dall'antichità, sono notevoli: è un antiossidante naturale che stimola la circolazione sanguigna ed ha proprietà antibatteriche, antisettiche, stimolanti e digestive.

¹ <http://www.maestriddelgelateriaitaliana.it/approfondimenti/>

² <https://www.humanitas.it/enciclopedia/alimenti/frutta/uva-sultanina/>.

GELATO DA SCOPRIRE: 10 CURIOSITÀ

1. Il gelato è un vero e proprio fiore all'occhiello del nostro Paese: le sue origini si collegano infatti all'attività dell'italiano Francesco Procopio dei Coltelli che, nel 1686 a Parigi, aprì la prima gelateria. Un primato passato, nel 1903, nelle mani del gelataio Italo Marchioni, italiano residente a New York, al quale si deve la creazione delle prime cialde a cono. Anche i primi gelati confezionati sono italiani: le prime aziende a produrle furono Pepino e Motta e dei rispettivi "Pinguino" e "Mottarello".
2. Nel 2021 gli italiani hanno consumato circa 2,8 kg di gelato a testa (dati Osservatorio Sige) e, secondo Deliveroo, i gusti preferiti di quelli che l'hanno ordinato a casa sono stati caramello salato, fior di latte, croccante della nonna, ma anche tiramisù, liquirizia, biscotto, stracciatella Grand Cru, infine Nutella, cioccolato bianco e Bacio.
3. Se si volesse provare a quantificare i gusti di gelato in commercio, il numero si attesterebbe sui 600: cifra a doppio zero secondo Confartigianato, con una predominanza di cioccolato, nocciola, limone e fragola.
4. L'arte dei mastri gelatieri si è affinata al punto da produrre gusti inusuali e bizzarri – del resto, ogni cibo può essere trasformato in gelato: dal nero di seppia e calamari al wasabi, passando per quello alla birra e al prosciutto – importato da un'idea statunitense, è stato proposto anche in Italia in abbinamento alla piadina romagnola –, per arrivare al gelato alla vipera o, ancora, al gelato alla patata viola che sfrutta la dolcezza del tubero, unita a banane, cannella e gusto di cocco.
5. Le sfide dell'arte gelatiera non si fermano qui: ai gusti più bizzarri si aggiunge una curiosa categoria, quella dei gelati alcolici, che prevede l'unione di una componente alcolica alla ricetta tradizionale. E accanto ai "classici" zabaione, cioccolato al rum, zuppa inglese o malaga, è possibile trovare proposte che prendono ispirazione dall'aperitivo (come il gelato Spritz o Negroni), dalla carta dei vini (come il gelato al Prosecco o al Moscato di Scanzo) e dall'after dinner (ad esempio i gelati White Russian o Limoncello).
6. Il gelato ben si presta anche alla sperimentazione gastronomica, entrando nelle cucine dei grandi cuochi stellati in un mix di consistenze e contrasti che piace sempre più. Da Daniel Canzian a Marco Stabile, da Matteo Torretta a Luciano Monosilio, la tendenza è che gourmet e tradizione vanno a fondersi in un amalgama vincente. Ad esempio, lo chef Davide Oldani, patron del ristorante il D'O a Cornaredo (Milano), nella sua carta accompagna la cipolla caramellata al gelato di grana padano. Corrado Assenza, tra i più prestigiosi pasticceri italiani, è l'autore della granita di mandorle sormontata di peperoncino candito, con la sorpresa finale di un'ostrica sul fondo. Da menzionare poi il "Gelato al cavolo viola fermentato", di Moreno Cedroni, 2 stelle Michelin nel 2006 per la Madonnina del Pescatore a Senigallia (AN), risultato di un accurato processo di fermentazione della durata di due settimane cui aggiunge la lavorazione del gelato con latte, cavolo cappuccio, panna, tremolino, latte magro in polvere, zucchero, stabilizzante e, infine, sale.
7. Se di stranezze si può parlare, non soltanto i gelati ma anche le gelaterie hanno negli anni dato il meglio con allestimenti a volte surreali, per stuzzicare non solo il palato, ma anche la vista. Tra le gelaterie più curiose d'Europa, e non solo, *Rocambolesc* a Girona, in Spagna, di proprietà dei noti fratelli Roca, ispira i suoi arredi alla fabbrica di cioccolato di Willie Wonka; da *Gelarto Rosa* a Budapest i gelati sono serviti sotto forma di petali di rosa, come piccoli capolavori floreali da gustare; a Londra, la gelateria *Dri Dri Ice cream* porta gli avventori al mare: all'interno del locale è ricreata la tipica passerella della spiaggia ed è possibile gustare il gelato comodamente seduti (al chiuso) all'ombra di un ombrellone. *Milk Train*, a Covent Garden, invece, è probabilmente la gelateria più instagrammabile di Londra: un vagone, con i gusti dei gelati segnati sopra un pannello che ricorda il tabellone degli orari di una stazione, mentre i posti a sedere, numerati, sono una riproduzione delle cabine del treno

dal rivestimento in pelle.

8. Per i più scettici, è utile sapere che il gelato si appresta a valicare soglie che non ritenevamo possibili. È il caso della storica azienda *Gelati Pepino 1884*, la prima a entrare nel metaverso, sperimentando la realtà virtuale, ma anche blockchain ed Nft.

9. Gelato per tutti, e per tutte le tasche! Esiste infatti un gelato venduto a 817 dollari: si tratta del Black Diamond, realizzato dallo Scoopi Cafe di Dubai. A impreziosirlo una cascata di scaglie d'oro a 23 carati commestibili su una base di vaniglia del Madagascar, zafferano e spolverata di tartufo nero.

10. E, a proposito di record, il gelato si appresta a batterne un altro: è infatti il cibo più instagrammabile dei social network! L'hashtag #gelato ha raggiunto i 7,2 milioni di post.

GELATO DAY. GLI IDEATORI



ARTGLACE - Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne è 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 8 nazioni della Comunità Europea: Austria, Belgio, Croazia, Francia, Germania, Italia, Olanda e Spagna.

<http://www.gelato-day.com/>



LONGARONE FIERE, IL POLO FIERISTICO DELLE DOLOMITI. Belluno è nota a livello internazionale per essere sede delle più affermate occhialerie; ma è anche il territorio delle Dolomiti, dove il turismo continua a recitare una parte rilevante come motore dell'economia locale. Nel quadro di questa realtà

socioeconomica s'inserisce, come centro promozionale e vetrina delle iniziative imprenditoriali, l'attività di Longarone Fiere Dolomiti: iniziò nel 1959, quando si tenne la prima edizione della Mostra Internazionale del Gelato Artigianale, e si è sviluppata poi coinvolgendo negli anni anche altri settori economici: dall'arredamento all'agricoltura ed al comparto forestale, dalle attività turistiche e di tempo libero allo sport e all'agroalimentare.

Longarone Fiere Dolomiti si presenta oggi, per le tematiche che propone, come un punto di incontro molto funzionale all'interscambio commerciale con l'area dolomitica ed il Nord-Est italiano. In quest'area è uno dei più attivi strumenti di promozione e di collaborazione economica, anche con riferimento alle vicine Austria e Germania. La presenza alle rassegne di aziende provenienti da questi mercati è infatti sempre più costante e numerosa, soprattutto per quanto riguarda gli operatori dei settori della gelateria, dell'artigianato e della gestione forestale.

<http://www.longaronefiere.it>

GELATO DAY. I PARTNER 2023



ACOMAG - Associazione Nazionale Costruttori Macchine Arredamenti Attrezzature per Gelato non ha scopo di lucro e persegue la finalità di rappresentare e tutelare gli interessi della categoria e delle imprese aderenti nei confronti delle istituzioni e amministrazioni pubbliche, nonché delle organizzazioni economiche, politiche, sociali e culturali, sia in Italia che all'Estero. L'Associazione, come impegno prioritario, riunisce tutte le forze degli associati in una azione di promozione, difesa e sviluppo del Gelato di qualità.

<http://www.acomag.it/>



L'Associazione Italiana Gelatieri nasce, nei primi anni '80, dallo storico Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale, con lo scopo di rafforzare lo spirito e l'identità di una categoria impegnata a rispettare le esigenze dei consumatori sempre più orientati verso alimenti più sani, più nutrienti e più gustosi, ottenuti con metodi che non impattino sull'ambiente. L'AIG valorizza e sostiene i professionisti che quotidianamente lavorano per fare del Gelato Artigianale un prodotto di eccellenza, nonché promuove il riconoscimento del Gelato Artigianale come prodotto tipico della cultura gastronomica italiana. La valorizzazione, il sostegno e la promozione dell'AIG dettano il principio fondante della propria mission: il riconoscimento istituzionale tanto dell'Eccellenza del Gelato Italiano quanto della Professionalità del Maestro Gelatiere.

<https://www.associazioneeitalianagelatieri.it/>



CNA – Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della piccola e media impresa, fondata nel 1946, conta oggi oltre 621.000 associati che danno lavoro a oltre 1,2 milioni di persone, oltre 8.000 collaboratori in oltre 1.100 sedi, di cui 19 regionali e 96 territoriali. CNA rappresenta artigiani, commercianti, professionisti, lavoratori autonomi, micro e piccole imprese del turismo, dei servizi e dell'industria, fornendo loro servizi, consulenze e informazioni. Delle 10 unioni nazionali presenti al suo interno, la CNA Alimentare è la più autorevole associazione di rappresentanza delle aziende artigiane e delle piccole e medie imprese del settore alimentare italiano: ne difende gli interessi davanti alle istituzioni nazionali ed europee; le assiste nella negoziazione dei contratti collettivi di lavoro e degli accordi nazionali e territoriali; interviene nei processi di formazione delle diverse normative giuridico e amministrative, offre servizi di consulenza, di assistenza e di sostegno allo sviluppo di impresa e tutela e rappresenta i valori dell'artigianato e dell'imprenditoria alimentare Italiana.

<https://www.cna.it/>



Il Comitato Gelatieri Campani, nato il 22 giugno 1998, è l'organismo tecnico di coordinamento dei gelatieri artigiani della Regione Campania, preposto per lo studio, la propaganda, la diffusione e la valorizzazione del gelato artigianale di produzione propria, nonché promotore dell'emissione del francobollo dedicato al Gelato Artigianale Italiano.

<https://www.gelato-day.it/>



Con 109 Associazioni territoriali, 21 Federazioni regionali, 12 Federazioni di categoria e 44 Associazioni di mestiere, Confartigianato Imprese è la più grande rete europea di rappresentanza degli interessi e di erogazione di servizi all'artigianato e alle piccole imprese. Nelle 1.215 sedi di Confartigianato Imprese in tutta Italia, 10.700 persone lavorano al servizio di oltre 1,5 milioni di imprenditori artigiani con 3 milioni di addetti. Ai professionisti di pasticceria, gelateria, cioccolateria e torroni, sono dedicati i servizi di Confartigianato Dolciaria, che lavora per tutelare e valorizzare la qualità delle produzioni artigianali in Italia. Tra le ultime iniziative, il software PRIMO LABEL, per aiutare le imprese ad ottemperare al Regolamento UE 1169/2011, e la proposta di legge regionale per definire i requisiti del gelato artigianale di qualità.

<https://www.confartigianato.it/>



Conpait Gelato (Confederazione Pasticceri Italiani). Nata nel 1996, la Confederazione Pasticceri italiani (Conpait) è la prima associazione di categoria in Italia. Presente in tutto il territorio nazionale, ha lo scopo di promuovere il mondo della pasticceria sostenendo la prestigiosa tradizione italiana abbinata alle più moderne tecniche di elaborazione delle materie prime e alle nuove tendenze di decorazione dei dolci.



La Federazione Italiana Gelatieri, nata nel 2015, è una delle più grandi associazioni di categoria di rappresentanza del settore della gelateria artigianale in Italia, in solo un anno di vita ha associato oltre 600 imprese, capaci di dare occupazione ad oltre 4000 persone, un'associazione giovane e dinamica che vuole rappresentare, tutelare e valorizzare le imprese associate. Si occupa di rappresentare le imprese aderenti nei confronti delle istituzioni, dei vari enti locali e della business community, di promuoverne lo sviluppo e di organizzare e offrire loro servizi innovativi e servizi specializzati.

<http://www.federazioneitalianagelatieri.com>



G.A. – Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di produzione propria. Nato il 29 giugno 1998, è l'organismo di coordinamento dei Comitati Regionali, con lo scopo di: promuovere ed attuare iniziative promozionali per l'incentivazione commerciale anche in collaborazione con altri Enti ed Organizzazioni sia nazionali che internazionali; promuovere la formazione professionale ed il progresso tecnico degli operatori e degli addetti al settore artigianale del gelato; raccogliere ed elaborare tutti gli elementi, le notizie ed i dati relativi a questioni interessanti le attività degli associati; promuovere e favorire la costituzione di Enti, Istituti ed Organi, ivi comprese Cooperative, Consorzi e Società, che abbiano per scopo la valorizzazione del gelato artigianale; provvedere alla nomina ed alla designazione di suoi rappresentanti, ove tale rappresentanza sia prevista dalle Leggi e dai Regolamenti e sia richiesta ed ammessa; esercitare tutte quelle altre funzioni che gli siano demandate in virtù di Leggi, Regolamenti e Disposizioni delle competenti Autorità; favorire e qualificare la presenza del gelatiere a livello europeo ed internazionale ed intensificare i contatti e gli scambi di esperienza produttivi e professionali con altri Paesi; partecipare ed aderire ad organizzazioni nazionali ed internazionali aventi natura e finalità simili. Firmatario del Bollettino Illustrativo del francobollo dedicato al Gelato Artigianale Italiano, serie tematica "Made in Italy". Ad oggi, unico francobollo dedicato ad un prodotto alimentare.

<https://www.gelato-day.it/>



G.A.T. – Gelatieri Artigiani del Triveneto. Nasce nel 1995 a Verona per promuovere, difendere e diffondere il gelato artigianale di qualità nel Triveneto e per promuovere corsi di formazione e aggiornamento tra gli associati per consolidarne il livello professionale. L'associazione ha profuso un grosso sforzo dal 2009 al 2012 inviando presso il parlamento Europeo a Strasburgo e Bruxelles folte delegazioni di gelatieri con lo scopo di ottenere il riconoscimento da parte del parlamento Europeo del gelato artigianale in Europa, ottenendo, il 5 luglio 2012, l'istituzione della Giornata Europea del gelato artigianale. Membro di G.A. e di Artglace.

<http://ilgat.info/>



IlGelatoArtigianale.info è un sito informativo interamente dedicato al gelato artigianale, realizzato con l'obiettivo di offrire, in un unico spazio, un'informazione completa e trasparente su come aprire e gestire una gelateria e sulle diverse tipologie di gelato. Nasce dalla collaborazione tra Sigep e il Gruppo Prodotti per Gelato di Unione Italiana Food. Aderiscono al Gruppo Prodotti per Gelato, i principali produttori italiani di ingredienti per gelato, che totalizzano nel loro insieme un fatturato di 800 milioni di euro, pari all'80% dell'intero fatturato del settore degli ingredienti per gelato artigianale.



Maestri della Gelateria Italiana è un'associazione senza fini di lucro a carattere volontario e democratico, impegnata nell'approfondimento della conoscenza del gelato artigianale, nella diffusione della sua immagine e della sua elevata qualità, nell'organizzazione di corsi di formazione e specializzazione per i gelatieri e nello scambio culturale. Si basa sui valori di rispetto, fiducia, amicizia, condivisione e scambio di idee.

<http://www.maestridellagelateriaitaliana.it/>



SIGEP-The Dolce World Expo, il salone internazionale di gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè di Italian Exhibition Group, torna dal 21 al 25 gennaio 2023 al quartiere fieristico di Rimini, con 28 padiglioni occupando l'intero quartiere fieristico (130mila mq) e presentando oltre mille brand espositori provenienti da 34 Paesi. Quest'anno giunge alla sua 44° edizione e si tiene in contemporanea con AB Tech Expo, il Salone internazionale delle tecnologie e prodotti per la panificazione, pasticceria e dolciario. In evidenza, le macro tendenze e innovazioni del foodservice dolce nel panorama mondiale.

<https://www.sigep.it/>



GELATO DAY . 24 MARZO 2023

www.gelato-day.com

Segui il Gelato Day su Facebook ([@24MarzoEuropeanGelatoDay](https://www.facebook.com/24MarzoEuropeanGelatoDay)),
Instagram ([@Gelato_Day](https://www.instagram.com/Gelato_Day)) e YouTube (<https://www.youtube.com/c/GelatoDay>)

UFFICIO STAMPA

Emanuela Capitanio. Cell. 347 4319334
Alessandra Perrucchini. Cell. 340 4212323
press@wondercomunicazione.net