



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 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.

Accanto ai suoi ideatori, Longarone Fiere e Artglace, il Gelato Day vede come partner dell'edizione 2021: 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 2021

INDICE

GELATO DAY 2021	...pag. 4
IL GUSTO DELL'ANNO	...pag. 6
LA STORIA DEL GELATO DAY	...pag. 8
LA STORIA DEL GELATO ARTIGIANALE	...pag. 9
UN PO' DI NUMERI	
• IL GELATO IN EUROPA E NEL MONDO	...pag. 10
• LA FILIERA DEL GELATO ARTIGIANALE	...pag. 11
IL GELATO...CHE FA BENE	...pag. 13
GLI IDEATORI	...pag. 16
I PARTNER	...pag. 17



GELATO DAY 2021

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**, 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"**, selezionato a ogni edizione da un diverso Paese europeo. Dopo il gelato allo yogurt variegato alle fragole scelto dall'Olanda per l'edizione 2020, sarà il **Mantecado** scelto dalla **Spagna** l'assoluto protagonista della nona edizione del Gelato Day, in programma mercoledì **24 marzo 2021**: il **gelato alla crema antica alla vaniglia con salsa di arance e scaglie di cioccolato fondente** si potrà infatti gustare in tutte le gelaterie d'Europa (e non solo!) che aderiranno alla Giornata, nella sua **ricetta ufficiale** o nelle diverse **interpretazioni proposte dai mastri gelatieri**. Perché quella del Gelato Day non è solo un momento di celebrazione, ma anche un'ottima occasione per gli artigiani del gelato di mettere alla prova le proprie abilità e di dare sfogo alla propria creatività, cimentandosi nell'utilizzo di ingredienti e materie prime della propria terra in una ricetta di un gusto tipico di un altro Paese.

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 per scoprire proprio tutto sul gelato artigianale, i mastri gelatieri danno appuntamento al 24 marzo 2021, per una **nona edizione tra fisico e digitale**. L'ondata pandemica non ha infatti risparmiato nemmeno il Gelato Day, che nel 2020 è stato celebrato, per la prima volta nella sua storia, solo virtualmente in molti Paesi a causa del lockdown. Ma il gelato artigianale non si è fermato: i mastri gelatieri hanno lanciato un **messaggio di coraggio, speranza e irriducibile creatività**, trovando nuove strade per raggiungere gli amanti di questo apprezzato dolce. E a sostenerli in occasione del Gelato Day ci sarà anche Deliveroo, il noto servizio di food delivery, che contribuirà alla promozione dell'edizione 2021 della Giornata. E così, tra coni e coppette ordinati in gelateria o direttamente da casa, per la **Giornata Europea del Gelato Artigianale 2021** manifestazioni, concorsi, promozioni, masterclass ed eventi (virtuali e non) animeranno tutte le città europee per **promuovere e diffondere la cultura del gelato artigianale**.



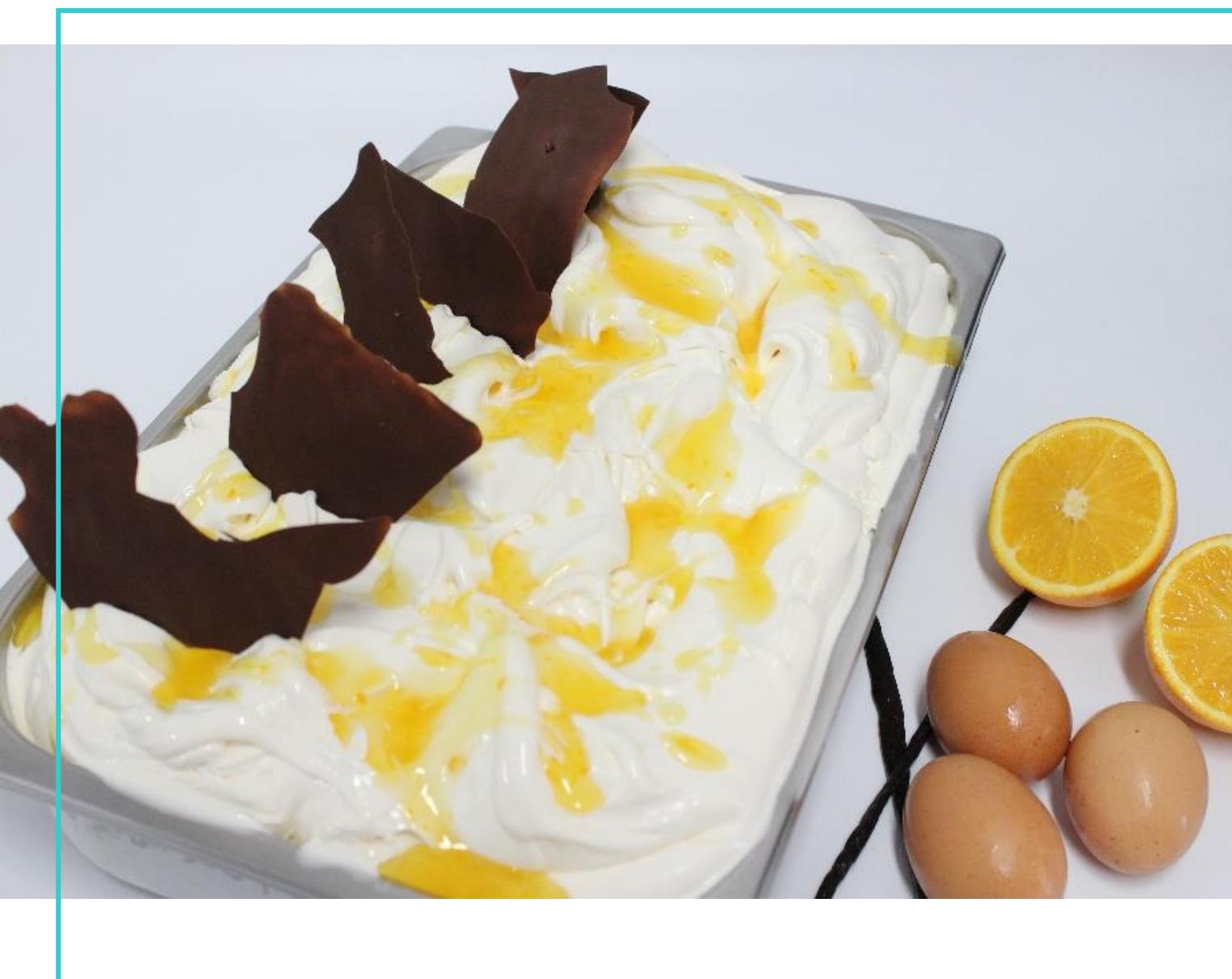
Tutte le informazioni sulla nona edizione del Gelato Day saranno presto disponibili sul sito www.gelato-day.com e sugli account ufficiali del Gelato Day su [Facebook](#) e [Instagram](#). Del resto, non c'è niente di meglio che condividere un ottimo **gelato artigianale**, uno dei dolci italiani più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



IL GUSTO DELL'ANNO 2021

MANTECADO

La nona edizione del Gelato Day vede **protagonista la Spagna**, che ha scelto come Gusto dell'Anno 2021 il **Mantecado**, gelato alla **crema antica alla vaniglia**, **variegato con salsa di arance** e **decorato con scaglie di cioccolato fondente**: un gusto che celebra la tradizione gelatiera spagnola e che ben rappresenta un Paese che, tra Mediterraneo e Atlantico, si è fatto nei secoli crocevia di popoli, culture e sapori.





ARANCIA. Con 3,4 milioni di tonnellate raccolte nel 2019, la Spagna è il primo, indiscusso, produttore di arance in Europa, davanti a Italia (1,9 milioni) e Grecia (0,9), e si contende con l’Egitto il primato di primo esportatore al mondo (circa 1,8 milioni di tonnellate esportate nel 2019). La produzione di agrumi in Spagna si estende per 315 mila ettari, concentrati principalmente lungo la fascia costiera mediterranea e nella regione dell’Andalusia. Con decine di varietà, l’arancio trova le sue origini in Cina e nel sud-est asiatico, arriva in Europa nel 1500 importato dai marinai portoghesi, ed è oggi l’agrume più diffuso nel mondo. Il suo frutto si raccoglie da novembre fino a giugno e viene utilizzato per realizzare oli essenziali, decorazioni, preparati per la cosmesi, e, ovviamente, in cucina. Presente nelle tradizioni culinarie di mezzo mondo, in Spagna la “naranja” si trova dalla sangria, alle tapas agrodolci, fino ai dolci.

CIOCCOLATO. Nel XVI secolo Siviglia era sede del Reale Consiglio delle Indie, epicentro dei traffici commerciali delle colonie spagnole oltreoceano. Fu qui che approdò in Europa il primo carico documentato di cioccolato. E furono i monaci spagnoli i primi ad esaltarne tutta la dolcezza, aggiungendo vaniglia e zucchero: il risultato fu così delizioso, che la cioccolata divenne la bevanda più popolare nella società spagnola, quasi un “simbolo nazionale”, al pari del tè per gli inglesi.

VANIGLIA. Furono proprio i conquistadores spagnoli a dare il nome a questa pianta, chiamandola “vainilla” (piccola guaina) per via della forma del suo frutto nero e sottile. Originaria delle foreste tropicali umide della costa orientale del Messico, la vaniglia era impiegata già dagli Aztechi per profumare la cioccolata e il suo dolce aroma conquistò da subito anche i palati in Europa. Fu però solo a metà del XIX secolo, quando i francesi riuscirono ad avviare le coltivazioni nelle loro colonie, che la vaniglia conobbe un boom nel Vecchio Continente. Che sia Bourbon, Thaiti o Tahitensis, la vaniglia è ancora oggi uno degli aromi più popolari in assoluto, usata per aromatizzare bevande e per preparare una strabiliante varietà di dolci e non solo. In gelateria, il suo sapore dolce ma delicato sa soddisfare i palati più diversi e lascia ampio spazio alla creatività dei mastri gelatieri che si possono cimentare in svariati – e, a volte, arditi – abbinamenti.



LA STORIA DEL GELATO DAY

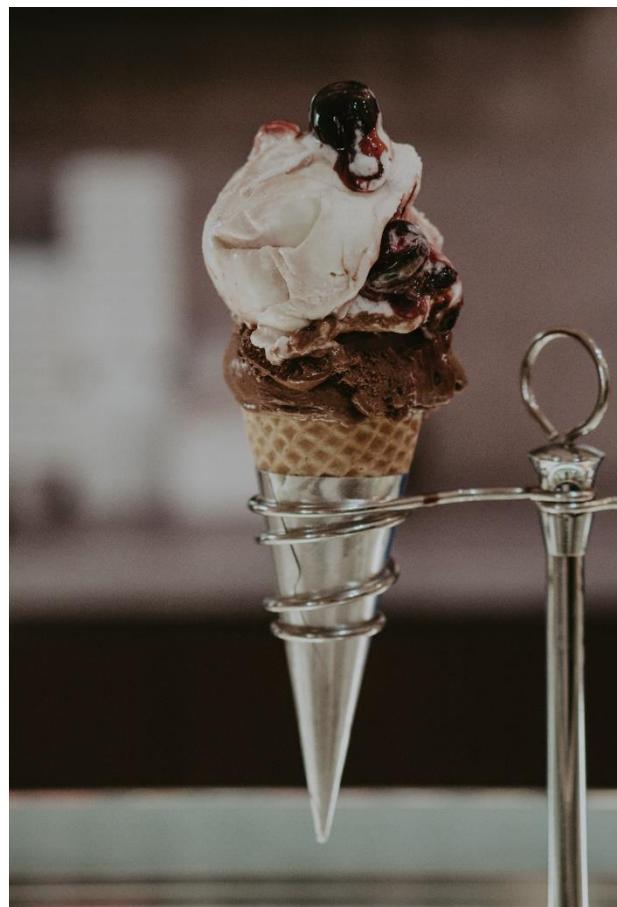
La Giornata Europea del Gelato Artigianale o “Gelato Day”, che dal 2013 si festeggia il 24 marzo di ogni anno, nasce nel 2008 da un’idea di Longarone Fiere e Artglace. L’idea prende concretamente forma nel 2009 con la presentazione ufficiale al Parlamento di Strasburgo da parte dell’On. Iles Braghetto, 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 Cancian che 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 caparbia 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 Equador 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 festa di 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** nel 2019): i principali mercati del Vecchio Continente per presenza di gelaterie e per consumi di gelato artigianale sono **Italia, Germania, Spagna e Polonia**, ma importante è la presenza anche in altri paesi, dall'Austria alla Francia, dal Belgio all'Olanda. Nel **resto mondo**, esclusa l'Europa, si contano circa 43.000 gelaterie (nel 2016), 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.



Ma dopo anni di crescita, anche il mondo del gelato artigianale ha dovuto e deve fare i conti con la battuta d'arresto dovuta all'ondata pandemica. Fino allo scorso anno, infatti, a livello mondiale la vendita di gelato artigianale si attestava intorno ai **16 miliardi di euro** – dei quali il 60% (circa **9.5 miliardi di euro**) **nella sola Europa** – con una crescita del 10% negli ultimi 4 anni: trend inevitabilmente rivisto al ribasso (si stima un **-30%**) **per il fatturato 2020**, con un inevitabile **impatto sul sistema agroalimentare**, in particolare quello italiano.

Nonostante le numerose difficoltà causate dall'emergenza sanitaria e dal lockdown, però, negli scorsi mesi si è assistito ad un prolungato **atto di coraggio e creatività**, che ha coinvolto **mastri gelatieri di tutta Italia e del resto del mondo**. Per fare fronte all'impossibilità di recarsi in gelateria, sono quindi proliferate iniziative online, eventi social e, ovviamente, **servizi di delivery**, che hanno rappresentato un vero e proprio **boom per il settore**. Un dato indicativo della strada intrapresa anche dalle gelaterie: con un'impennata degli ordini registrata agli inizi di giugno, le gelaterie si sono adeguate ai tempi sfruttando **strade alternative e nuovi canali di vendita**. Anche durante l'estate, quando, con le riaperture, i consumatori hanno ripreso a frequentare le gelaterie, come ha rilevato dall'**Osservatorio Sigep** di Italian Exhibition Group.

Si tratta di **segnali positivi** che, in un'ottica più ampia, non sanciscono certo il superamento di questa fase critica ma lasciano comunque ben sperare. In **Europa** la situazione è molto variabile: **Spagna, Polonia e paesi balcanici** hanno risentito molto dei prolungati effetti negativi della crisi sanitaria o della mancanza di turismo. **Italia e Germania stanno recuperando** e hanno avuto invece una **buona stagione estiva**, anche se non sufficiente a bilanciare le perdite del primo semestre. In particolare, in **Italia** sono andate **bene le regioni turistiche del sud (Puglia e Sicilia in primis)**, con vendite estive in linea con l'anno precedente e in qualche caso anche superiori. Male invece **la Lombardia, le grandi città e le città d'arte**, con importanti cali di fatturato.

LA FILIERA DEL GELATO ARTIGIANALE

L'emergenza sanitaria ha solo rallentato l'espansione, ma non ha di certo sancito la fine del fenomeno "gelato artigianale". A determinare un apprezzamento di così vasta portata 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.

Oltre che per fatturato (2,8 miliardi di euro nel 2019) e numero di gelaterie (39 mila sempre lo scorso anno), **l'Italia è leader mondiale anche nel settore degli ingredienti e dei semilavorati per gelato**, in cui, secondo l'Osservatorio Sigep, operano **65 imprese che generano un fatturato complessivo di 1,8 miliardi di euro, di cui 800 milioni di semilavorati per gelato**. La gamma dei loro 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**: circa 220 mila tonnellate di latte, 70 mila tonnellate di zuccheri e 50 mila tonnellate tra frutta fresca e secca e altre materie prime, spesso riguardanti piccole eccellenze agricole italiane, quali il pistacchio di Bronte, la nocciola Piemontese, la mandorla siciliana o i limoni di Sorrento. Ad esempio, per produrre il gelato artigianale alla nocciola, tra i gusti più amati dai consumatori, ogni anno le aziende di ingredienti acquistano, trasformano e rivendono circa 1.800 tonnellate di nocciole Piemontesi sgusciate (tonda gentile trilobata, circa il 30% del raccolto è utilizzato per gelati artigianali italiani) ed oltre 3.500 tonnellate di nocciole di altre origini. Per quanto riguarda il pistacchio di Bronte, altro gusto amatissimo dai consumatori europei, vengono acquistate circa 1.500 tonnellate di materie prime, quasi la metà della produzione totale di Bronte.





Infine, l'Italia mantiene la leadership mondiale nel settore della produzione delle macchine e delle vetrine per le gelaterie. Si tratta di un sistema industriale che conta 13 imprese di macchinari che controllano quasi il 90% del mercato mondiale con un fatturato di 229 milioni di euro, a cui si aggiungono 11 aziende di vetrine per un fatturato di 252 milioni di euro.



IL GELATO... CHE FA BENE

Buono, ma anche 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. Se parliamo del gelato cremoso, in particolare, gli ingredienti di base sono latte, panna, grassi vegetali, zucchero, a volte uova. A completamento: caffè, cacao, frutta a guscio (noci, nocciole, pistacchi, castagne) o spezie, come la cannella. In 100 g di gelato al cioccolato, ad esempio, sono presenti: 4,3 g di proteine, 8,1 g di lipidi, 2,3 g di fibra, 23,6 g di zuccheri totali. E anche nella versione alla frutta il gelato è ricco di sostanze nutritive.



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.

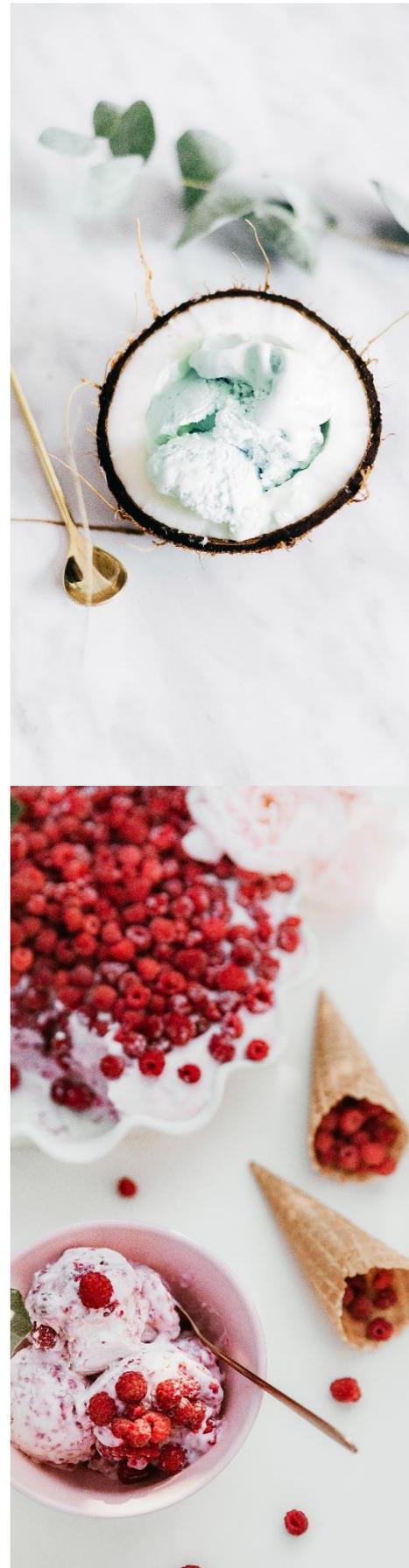
Il gelato, soprattutto se alla frutta o sotto forma di sorbetto, ha una densità calorica inferiore a quella di altri dolci. Ecco perché è una buona alternativa alla merenda o spuntino anche per i bambini. Calibrare la quantità e il tipo di gelato da assumere, secondo le occasioni di consumo e le singole esigenze, è il miglior modo per beneficiare appieno di tutte le virtù di questo **alimento**, tanto che c'è finanche 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 materie prime 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.

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



E VANIGLIA, ARANCIA E CIOCCOLATO?

Utile per contrastare stress e insonnia, la **vaniglia** è ricca di vanillina, un polifenolo con proprietà antiossidanti che aiuta a mantenere giovane l'organismo. Ad essa sono inoltre attribuite proprietà antinfiammatorie e antibatteriche.

Le **arance** sono da sempre considerate un prezioso alleato della salute: fonte di fibre, vitamine (in particolare C, B1 e B19), sali minerali (potassio in primis) e antiossidanti, svolgono un'azione antistress e contribuiscono ad aumentare le difese immunitarie e a prevenire disturbi cardiovascolari.

Proteine, lipidi, glucidi, diversi sali minerali e vitamine del gruppo B: il **cacao** è una ricca fonte di nutrienti. Contiene, in particolare, serotonina, che aiuta a contrastare ansia e depressione, teobromina e caffeina, che stimolano la concentrazione, e flavonoidi, antiossidanti che contrastano i radicali liberi. Tra tutte le varianti, il cioccolato fondente (con almeno il 45% di pasta di cacao) è quello che contiene una maggiore quantità di questi preziosi nutrienti, oltre che meno zuccheri e grassi saturi e, quindi, meno calorie.



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 2021



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.associazioneitalianagelatieri.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/>



ASSOCIAZIONE
GELATIERI
ARTIGIANI DEL
TRIVENETO

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/>

**Il Gelato
Artigianale
.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. Appartengono al Gruppo Prodotti per Gelato le aziende Alvena, Bigatton, Città del Gelato, Comprital, Fabbri 1905, GEI - Aromitalia, Geldue, Giuso, Granulati Italia, La Preferita, Leagel, Linea Gel Italiana, Mane Italia, Mec3, Meucci Igino, Montebianco, Nestlè Italiana, Ostificio Prealpino, Pernigotti, Prodotti Stella, Torronalba, Unigel, Unigrà - Martini Linea Gelato.

<https://www.ilgelatoartigianale.info/>



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, Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group, terrà la sua 41esima edizione alla fiera di Rimini dal 18 al 22 gennaio 2020. È una rassegna straordinaria, dedicata esclusivamente ai professionisti (nell'edizione 2019 ha registrato oltre 168.000 visite, con 33mila visite estere provenienti da 185 Paesi), che anticipa tendenze ed innovazioni delle filiere in esposizione. 129.000 metri quadri della miglior offerta internazionale in quanto a materie prime, ingredienti, tecnologie e attrezzature, arredamento e servizi. Uno show che premia le eccellenze mondiali, presenta nuovi format, sviluppa il networking globale e fa crescere il business di imprese e professionisti.

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



GELATO DAY . 24 MARZO 2021

www.gelato-day.com

Segui il Gelato Day su Facebook ([@24MarzoEuropeanGelatoDay](https://www.facebook.com/24MarzoEuropeanGelatoDay)) e Instagram ([@Gelato_Day](https://www.instagram.com/Gelato_Day))

UFFICIO STAMPA . ITACA PRESS
Emanuela Capitanio. Cell. 347 4319334
Alessandra Perrucchini. Cell. 340 4212323
press@itacacomunicazione.it