

Come nasce il gelato artigianale

Dalle Dolomiti al mondo: la storia del gelato artigianale. Come nasce il gelato artigianale? Le suggestioni sulle tradizioni di questo prodotto italiano, apprezzato in tutto il mondo, sono una più bella dell'altra. Alcuni considerano le **Dolomiti Bellunesi**, cuore del Veneto, la vera **patria del gelato artigianale**.

Si tratta di una storia affascinante che nasce tra la Val di Zoldo e il Cadore, dove tradizione, emigrazione e ingegno hanno dato vita ad un'eccellenza universalmente riconosciuta.

Molti **artigiani locali**, già a metà del 1800, **partirono per cercare fortuna**. Portarono con sé un **sapere unico**: la produzione del gelato. Prima in Austria ed Europa, poi in tutto il mondo, diffusero l'arte del gelato artigianale, trasformandolo **da lusso per nobili, a piacere accessibile a tutti**, grazie ai tipici carrettini ambulanti.

Le loro terre offrivano tutto il necessario: latte, panna, uova, frutti di bosco e abbondante ghiaccio naturale. In queste condizioni ideali nacque una tradizione fatta di passione e fatica, capace di resistere al tempo e di reinventarsi.

Con il dopoguerra, l'evoluzione tecnologica e sociale portò nuove sfide: modernizzare le attrezzature, migliorare l'igiene e affrontare la crescente concorrenza del gelato industriale. Da qui nacque l'idea di creare un punto di incontro tra artigiani e aziende produttrici di macchine, ingredienti e soluzioni per la gelateria: la **MIG – Mostra Internazionale del Gelato Artigianale**, fondata nel 1959 a Longarone (BL).

CNA alla MIG EXPERIENCE 2025

[CNA Agroalimentare](#), [CNA Veneto](#) e APPIA CNA Belluno saranno presenti alla MIG EXPERIENCE 2025, a Longarone (BL), la nuova formula che trasforma la fiera tradizionale MIG in un evento dedicato a futuro, innovazione e cultura del gelato artigianale.

Il **30 novembre** andrà in scena l'evento sulla gelateria e il settore alimentare artigiano, dal titolo **"Cibo è spettacolo. Innova l'artigianato con AI, storytelling e turismo"**. CNA porterà alla MIG la **ricerca "Il Gelato Artigianale in Italia"**, compiuta sul campo intervistando gelatieri in tutta Italia, e che si propone di esplorare: l'autenticità, l'innovazione, il consumatore, la sostenibilità e il turismo. Dagli spunti della ricerca partirà la **tavola rotonda "Le strategie vincenti per le imprese alimentari"** con esperti di **marketing turistico enogastronomico**, artigiani e imprenditrici del settore alimentare ed un esperto di **intelligenza artificiale** che porterà casi concreti di applicazione alla piccola impresa artigiana alimentare. Il pomeriggio proseguirà con uno **spettacolo** dal titolo **"Dietro le quinte del dolce"**.

Cibo è spettacolo

Innova l'artigianato con AI, storytelling e turismo

Domenica 30 Novembre dalle ore 15
MIG EXPERIENCE, Longarone Fiere (BL)



AgroAlimentare



Veneto

