

Giornata Europea del Gelato Artigianale, il 24 marzo si festeggia il gelato degli artigiani

La Giornata Europea del Gelato Artigianale si festeggia dal 2013 ogni anno il 24 marzo. L'idea di istituire una giornata dedicata all'eccellenza del prodotto "[gelato artigianale](#)" nasce da un'idea di [Longarone Fiere](#) e Artglace.

Nel 2009 l'idea prende forma e si concretizza, dopo diversi tentativi, il 5 luglio 2012 quando 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, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro"***.

Il traguardo raggiunto è sicuramente un momento storico da incorniciare. L'unica "Giornata" che il Parlamento europeo ha finora dedicato ad un alimento, è proprio quella del gelato artigianale.

Il "**Gelato Day**" è così ogni anno l'occasione per promuovere a livello europeo il gelato artigianale e per ciascun gelatiere di far capire cos'è e com'è fatto il gelato artigianale.

Diverse sono le iniziative che i gelatieri potrebbero intraprendere il 24 Marzo, ad esempio:

- Unire le proprie risorse con altri gelatieri della stessa zona e svolgere un'iniziativa promozionale coordinata comune;
- invitare nel proprio locale scolaresche del circondario

ed illustrare a bambini e insegnanti le fasi della lavorazione del gelato e le sue proprietà, spiegare cos'è il "Gelato Day" e infine offrire assaggi di gelato;

- organizzare manifestazioni promozionali, nel giorno scelto per festeggiare il "Gelato Day", in collaborazione con enti sportivi o di solidarietà.

Il settore in cifre e il gusto dell'anno

Capace di sostenere un **giro d'affari da 8,7 miliardi di euro**, oltre **65.000 punti vendita e 300.000 addetti** solo in Europa, il **gelato artigianale** è da sempre un vero e proprio trait d'union del Vecchio Continente, e quest'anno si fa ancora di più **simbolo dell'unione e della vicinanza di tutti i cittadini europei**.

Le **gelaterie** di solo produzione in Italia sono circa **400**, mentre le gelaterie che somministrano sono **18.342**. E proprio per il Gelato Day, occasione unica per contribuire alla valorizzazione di questo prodotto, alla promozione del sapere artigiano e allo sviluppo della tradizione gastronomica del settore, i maestri gelatieri si apprestano ad **inaugurare la stagione 2022 del gelato artigianale** organizzando diversi eventi e iniziative e preparando "**Dolce Sinfonia**", il **Gusto dell'Anno 2022** a base di cioccolato, nocciole, ricotta fresca e fichi sciroppati al rhum, secondo la ricetta ufficiale firmata da Silvia Chirico della Tenuta Chirico di Ascea.

Gli appuntamenti in Italia e "Un gelato per l'Ucraina"

Prime iniziative al via già in questi giorni in occasione della Fiera Hospitality, a **Riva Del Garda, dal 21 al 24 marzo**, per i **Maestri della Gelateria Italiana** che accenderanno i riflettori sul Gusto dell'Anno, preparandone diverse interpretazioni. Mentre **Marco Venturino** della gelateria **I**

giardini di Marzo a Varazze (Savona) si collegherà **in diretta dai laboratori di Gelato University** il 24 marzo, a partire dalle 11.30, per svelare tutti i segreti della preparazione di "Dolce Sinfonia".

Ma non solo coni e coppette: come da tradizione, **il Gelato Day diventa anche una preziosa occasione per fare del bene**. Ed ecco che a **Bergamo** i gelatieri si uniscono alla campagna "**Un gelato per l'Ucraina**" donando parte del ricavato del 24 marzo per raccogliere fondi da devolvere alla **Fondazione della Comunità bergamasca**, promossa in collaborazione con la Caritas diocesana e l'Eco di Bergamo, **per aiutare la popolazione ucraina** in arrivo sul nostro territorio.

Le iniziative presentate al SIGEP 2022

Anche **Silvia Chirico**, che ha firmato la ricetta ufficiale di "Dolce Sinfonia", si unisce a questa campagna: per ogni gelato al Gusto dell'Anno acquistato dal 19 al 25 marzo, la **Tenuta Chirico di Ascea** regalerà un invito al **Concerto per la Pace** in programma il 26 marzo, ore 19.00, all'Auditorium Parmenide di Ascea.

A **Cariati (Cosenza)**, invece, il 24 marzo, alle ore 10:30, l'**Antica Gelateria Fortino** si recherà con il suo caratteristico camioncino del gelato all'ingresso dell'Ospedale di Cariati "Vittorio Cosentino" (che è anche polo Covid-19), per **offrire gratuitamente a tutti gli operatori sanitari**, il gelato artigianale al gusto "Dolce Sinfonia". Ancora, il liceo statale "Alfonso Gatto" di **Agropoli (Salerno)** celebrerà il gelato artigianale durante la **Festa dello Sport**, l'evento che riunisce tutti gli studenti all'insegna dello sport, delle regole e del fair play a cura del **Comitato Gelatieri Campani**.

Gli appuntamenti in Europa

Non solo l'Italia: **Austria, Belgio, Estonia, Francia,**

Germania, Grecia, Olanda, Slovenia, Spagna, Ungheria, fino all'Argentina e al Giappone, si uniranno in occasione del Gelato Day per celebrare uno dei prodotti più amati di sempre. A **Vienna**, in particolare, la primavera è stata inaugurata ieri, 21 marzo, proprio con un omaggio al Gusto dell'Anno, che sarà riproposto il 24 marzo, mentre **l'Olanda si unisce alla campagna "Un gelato per l'Ucraina"** e nelle vetrine di tutti i gelatieri olandesi sarà proposto, accanto al Gusto dell'Anno "Dolce Sinfonia", il gusto "torta alle mele": insieme, contribuiranno a una raccolta fondi per dare un segnale di partecipazione e vicinanza alle popolazioni ucraine colpite dal conflitto.

[Qui tutte le informazioni utili!](#)

La Storia del Gelato Day: Longarone Fiere ideatore, [CNA](#) partner

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, questa 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 di questo giorno è il "Gusto dell'Anno", scelto ogni anno da uno dei Paesi aderenti: per la decima edizione della giornata europea del 24 marzo 2022 sarà "Dolce Sinfonia", gelato a base nocciola e cioccolato con ricotta fresca e fichi secchi sciroppati al rhum, la cui ricetta è firmata da Silvia Chirico, vincitrice del concorso indetto a livello europeo da Artglace, in collaborazione con Longarone Fiere Dolomiti e Italian Exhibition Group (IEG).

Accanto ai suoi **ideatori**, **Longarone Fiere** e Artglace, il Gelato Day vede come **partner** dell'edizione 2022: ACOMAG,

Associazione Italiana Gelatieri, **CNA**, Comitato Gelatieri Campani, Confartigianato, Conpait – Confederazione Pasticceri Italiani, Federazione Italiana Gelatieri, G.A. – Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione e di produzione propria, G.A.T. – Gelatieri Artigianali del Triveneto, Ilgelatoartigianale.info, Maestri della Gelateria Italiana, SIGEP – Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group.