

24 marzo, Giornata Europea del Gelato Artigianale: come aderire all'iniziativa

Anche quest'anno i Gelatieri Bergamaschi promuovono la Giornata Europea del Gelato Artigianale -che si tiene ogni anno il 24 marzo- invitando le gelaterie a partecipare.

Per farlo, basta esporre nella vetrina il gusto speciale deciso per il 2019 e affiggere nella gelateria la relativa locandina.

Quest'anno il gusto è stato scelto dall'Italia ed è il tiramisù con la ricetta ufficiale per il Gelato Day 2019, firmata Thomas Infanti, il giovanissimo gelatiere che ha vinto la «Gelato Tiramisù Italian Cup» disputatasi in occasione della 59° Mostra Internazionale del Gelato.

Ogni gelateria che partecipa all'iniziativa, il nome e l'indirizzo verranno messi ben in evidenza: sulle pagine Facebook e Instagram dei Gelatieri Bergamaschi, su una pagina de l'Eco di Bergamo del 23 Marzo; l'adesione alla Giornata è totalmente gratuita.

Per aderire all'iniziativa, basta compilare il modulo del [link](#)

Le iscrizioni possono essere effettuate entro e non oltre il 14 marzo.

Per qualsiasi informazione: alessandro.rota@ascombg.it, tel: 035/4120135, fax: 0354120186



GIORNATA EUROPEA DEL
**GELATO
ARTIGIANALE**
24 MARZO

Istituita con la decisione
del Parlamento Europeo
del 5 Luglio 2012



24 marzo Giornata Europea del Gelato Artigianale

Vieni ad assaggiare il Tiramisù,
gusto ufficiale dell'edizione 2019.

Quest'anno il gusto ufficiale della Giornata Europea
del Gelato Artigianale è stato scelto dall'Italia.
Il gelato artigianale è l'unico alimento per cui il Parlamento
Europeo ha istituito una giornata di celebrazione.

Per saperne di più: www.gelato-day.com

CONFÉDÉRATION DES
ASSOCIATIONS DES
ARTISANS GLACIERS
DE LA COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE



www.artglace.com





RICETTA TIRAMISÙ GELATO-DAY 2019

Gelato Tiramisù Classic (alcohol free)

INGREDIENTI GELATO:

	quantità (gr):
Latte alta qualità	600
Saccarosio	120
Sciroppo di glucosio 30DE	26
Destrosio	54
Latte scremato in polvere	13
Neutro	7
Tuorlo fresco	40
Mascarpone	140
TOTALE	1000

INGREDIENTI VARIEGATURA E DECORAZIONI:

Savoardi
Caffè dolce
Cacao amaro

WINNER

GELATO
TIRAMISÙ
ITALIAN CUP



**THOMAS
INFANTI**

