

# 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](mailto: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](http://www.gelato-day.com)

CONFÉDÉRATION DES  
ASSOCIATIONS DES  
ARTISANS GLACIERS  
DE LA COMMUNAUTÉ  
EUROPÉENNE



[www.artglace.com](http://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**

