

Giornata europea del gelato, i Gelatieri bergamaschi interpretano il gusto dell'anno: Gaufre de Liège

La ricetta ufficiale prevede un gelato a base neutra, aromatizzato con vaniglia e cannella, variegato al burro salato e la caratteristica cialda

Il 24 marzo torna l'appuntamento con la Giornata europea del gelato artigianale, giunta alla 12a edizione e in programma la prossima domenica. L'iniziativa, che è stata istituita dal Parlamento europeo nel 2012, vede la partecipazione di Confcommercio e del Comitato Gelatieri Bergamaschi Confcommercio Bergamo impegnati a promuovere e valorizzare il patrimonio di qualità e varietà di gusti espresso dalle 243 gelaterie bergamasche, di cui 92 in città. I partecipanti al Gelato Day 2024- attualmente hanno aderito 30 gelaterie- si cimenteranno nella creazione di un gusto speciale: il 'Gaufre de Liège'. La ricetta ufficiale, che i maestri gelatieri sono invitati a personalizzare, prevede un gelato a base neutra, aromatizzato con vaniglia e cannella, variegato al burro salato e accompagnato da una cialda di Gaufre de Liège. *"La Giornata Europea, istituita nel 2012, è l'unica Giornata che il Parlamento Europeo ha finora dedicato ad un alimento, perché il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, valorizzando i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro-* commenta **Giorgia Mologni** presidente dei Gelatieri Bergamaschi *. La giornata è patrimonio di tutti i gelatieri e dell'intera filiera e sono proprio loro ad avere l'onore e l'onere di valorizzarla nel futuro".*

Info

e

adesioni:

035.4120135 consulenza@confcommerciobergamo.it