

11 Marzo 2019

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

Quest'anno il gusto è stato scelto dall'Italia ed è il tiramisù



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)



La Rassegna

<https://www.larassegna.it/24-marzo-giornata-europea-del-gelato-artigianale-come-aderire-alliniziativa/>



# 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
<b>TOTALE</b>	<b>1000</b>

### INGREDIENTI VARIEGATURA E DECORAZIONI:

Savoardi  
Caffè dolce  
Cacao amaro

**WINNER**

**GELATO  
TIRAMISÙ  
ITALIAN CUP**



**THOMAS  
INFANTI**