

19 Marzo 2013

Gelato, domenica la giornata europea. In 54 gelaterie gusto speciale ad un euro

Un gusto speciale ed un prezzo speciale. È così che le gelaterie di tutta Europa celebreranno la prima Giornata Europea del Gelato Artigianale, istituita dal Parlamento di Strasburgo per promuovere uno dei prodotti più amati. La golosa ricorrenza è fissata per domenica 24 marzo



GIORNATA EUROPEA DEL
**GELATO
ARTIGIANALE**
24 MARZO



Questa gelateria aderisce alla
Giornata Europea del Gelato Artigianale

www.artglace.com



ARTGLACE
certificazione per
gelato artigianale
di qualità secondo la
normativa UE

Un gusto speciale ed un prezzo speciale. È così che le gelaterie di tutta Europa celebreranno la prima Giornata Europea del Gelato Artigianale, istituita ufficialmente nel luglio scorso dal Parlamento di Strasburgo per promuovere uno dei prodotti più amati e ricordare ai consumatori le sue qualità.

La golosa ricorrenza è fissata per domenica 24 marzo e prevede, accanto alle diverse manifestazioni nazionali e locali, una grande iniziativa in contemporanea nelle gelaterie di almeno 12 Paesi, europei e non solo, ossia quelli coinvolti da Artglace, la Confederazione delle associazioni europee di gelatieri artigiani, promotrice della giornata. In tutti locali aderenti si potrà infatti trovare lo speciale gusto "Fantasie d'Europa", un fiordilatte con copertura di cioccolato e mandorle che sarà proposto in coni e coppette al costo di un euro.

Grazie al coordinamento del Co. Gel., il Comitato Gelatieri che fa capo all'Ascom, anche in Bergamasca sarà facile per grandi e piccini assaggiare la novità e approfittare del prezzo promozionale, salutando nel migliore dei modi l'arrivo della bella stagione. Sono infatti 54 le gelaterie di città e provincia che hanno aderito alla proposta, assicurando una buona copertura del territorio e permettendo perciò di trovare vicino casa un esercizio "al sapore d'Europa".

Per l'occasione il Comitato ha promosso altri due eventi che accendono i riflettori sul gelato artigianale: un convegno dal titolo "Gelato artigianale e Apprendistato", realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo e il concorso "Gelato artigianale del territorio bergamasco"

***Il Convegno "Gelato artigianale e Apprendistato"**

Il convegno si svolge venerdì 22 marzo nella sala conferenze dell'Università degli Studi di Bergamo in piazzale Sant'Agostino 2 a partire dalle 9.30. Il tema è "Gelato artigianale e apprendistato" e si apre con i saluti di Remo Morzenti, pro-Rettore per le relazioni con il territorio dell'Università degli Studi di Bergamo, e di Giuseppe Bertagna, direttore del Dipartimento in Scienze Umane e Sociali dell'Università degli Studi di Bergamo; a cui seguono gli interventi di Piera Molinelli, pro-Rettore per l'Orientamento, Tirocini Placement dell'Università degli Studi di Bergamo su "Orientamento e apprendistato", di Stefano Tomelleri, del Dipartimento di Scienze Umane Sociali dell'Università degli Studi di Bergamo su "L'uomo artigiano e l'apprendista", di Arnaldo Minetti, giornalista e opinionista di settore su "Unicità del gelatiere, unicità della gelateria, unicità del gelato artigianale", di Luciana Polliotti, giornalista, sulla storia del gelato, di Giancarlo Timballo, presidente Co.Gel-Fipe, su "Concretezza dell'impegno artigianale nel quotidiano". Modera il convegno Massimo Bosio, presidente del Comitato Gelatieri Bergamaschi.

Per tutta la giornata, nell'atrio della sala del convegno, sarà posizionato un carrettino refrigerato per un assaggio gratuito di gelato artigianale offerto dai gelatieri bergamaschi agli studenti dell'Università, ai partecipanti al convegno e, più in generale, alla cittadinanza.

***Il concorso "Gelato artigianale del territorio bergamasco"**

Il tema "Gelato artigianale del territorio bergamasco" è legato ai prodotti specifici del territorio: latte, panna, frutta, verdura, vini, formaggi, dolci. Vi hanno aderito 24 gelaterie e 7 studenti delle scuole alberghiere del territorio. Il gelato, confezionato in anonime termoscatole da 500 g, fornite dall'organizzazione ai partecipanti, sarà consegnato dai 31 concorrenti venerdì 22 marzo dalle 8,30 alle 9,30 prima dell'inizio del convegno. Dalle ore 14.30 una giuria di esperti si occuperà di valutare i gelati presentati e proclamare il vincitore.

A giudicare il prodotto artigianale sono stati chiamati: Giancarlo Timballo, presidente Co.Gel-Fipe e Coppa del Mondo della Gelateria; Enrico Cerea, chef Executive del ristorante "da Vittorio", Brusaporto (Bg); Pierpaolo Magni, docente, membro dell'Accademia Italiana Maestri Pasticcieri; Beppo Tonon, Maestro intagliatore e Campione 2006 della Coppa del Mondo della Gelateria; Elio Ghisalberti, critico enogastronomico. Coordinata la giuria Luciana Polliotti, giornalista e storica del gelato. A tre primi classificati andrà una coppa come riconoscimento del lavoro svolto