

Gelato, la Giornata europea dedicata alla stracciatella di Panattoni



La seconda Giornata europea del gelato artigianale avrà un sapore ben noto ai bergamaschi. Sarà infatti contraddistinta dal gusto “Stracciatella d’Europa”, in ricordo di Enrico Panattoni, patron della Marianna in Città alta, scomparso nell’ottobre scorso, ritenuto l’ideatore del gusto. La Giornata è stata istituita nel luglio 2012 dal Parlamento di Strasburgo per promuovere il prodotto artigianale e ricordare ai consumatori le sue qualità. È fissata il 24 marzo di ogni anno e coinvolge le gelaterie di almeno 12 Paesi, europei e non solo, ossia quelli riuniti in Artglace, la Confederazione delle associazioni europee di gelatieri artigiani, promotrice dell’evento.

L’annuncio ufficiale del tema per il 2014 è stato dato al Sigep di Rimini, sottolineando come la stracciatella, creata nel 1961, sia ancora uno dei gusti più richiesti nelle gelaterie di tutto il mondo. È stata indicata anche la composizione corretta: gelato fior di latte, cioccolato e succo d’arancia. Così come lo scorso anno, quando si tenne la prima edizione della Giornata, in ogni stato dell’Unione Europea sarà possibile gustare la ricetta celebrativa. Ogni nazione e territorio aggiungerà proprie iniziative promozionali che saranno consultabili sul sito www.artglace.com.