

Giornata europea del gelato: il 24 marzo si celebra con l'apftelstrudel

L'iniziativa, promossa dai Gelatieri Bergamaschi, coinvolge 15 indirizzi golosi

Come nel resto d'Europa, anche a Bergamo, venerdì 24 marzo, si celebra la Giornata Europea del Gelato Artigianale. 15 gelaterie sparse in tutta la provincia partecipano alla giornata, esponendo in vetrina il gusto dell'anno: Apfelstrudel. La manifestazione quest'anno, all'undicesima edizione, è infatti dedicata all'Austria con il suo amatissimo strudel di mele. La ricetta ufficiale che tutti i gelatieri sono invitati a seguire e a interpretare con la propria creatività prevede un gelato a base bianca con polpa di mela, una leggera aromatizzazione di rum e limone, una spolverata di cannella, uva sultanina e pan grattato. L'iniziativa a livello provinciale è promossa dai Gelatieri Bergamaschi di Ascom Bergamo Confcommercio e mira a promuovere uno dei prodotti più amati al mondo.

“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”.

Ecco qui l'elenco delle gelaterie aderenti, riconoscibili dalla locandina dell'iniziativa in vetrina

Il dolce freddo– Albano Sant'Alessandro

Laboratorio Gelateria Franca Albino/Leffe
Gelateria Petite Fleur –Almenno San Salvatore
Mandorlacchio- Bergamo
Pasticceria e Gelateria Gamba– Dalmine
Gelateria artigianale di Nembro- Nembro
Bar Commercio — Osio Sotto
Mologni Gelato-Paratico
Sottozero gelato & cioccolato- Rovetta
Gelateria Arlecchina –San Paolo d’Argon
Gelateria Rubis di Fachinetti Snc- Torre Boldone
La Crem– Vertova
Gelateria L’Oasi – Villongo
Il Gioppino – Zanica
Artigel Zanica

Oggi è la Giornata europea del gelato artigianale: il gusto del 2021 è il “Mantecado” spagnolo

Una crema antica alla vaniglia, variegata con salsa d’arance e decorata con scaglie di cioccolato fondente

Oggi è il “Gelato Day” e si apre ufficialmente la stagione 2021 del gelato artigianale. L’iniziativa della Giornata Europea del Gelato Artigianale, giunta alla nona edizione e finalizzata a promuovere l’arte gelatiera, sarà caratterizzata dal “Mantecado”, gusto dell’anno scelto dalla Spagna e possibile da gustare anche a casa con il servizio di delivery, visto che in Italia, come in molti altri Paesi d’Europa, non

sarà possibile recarsi fisicamente in gelateria per l'emergenza sanitaria. La possibilità di delivery sarà garantita anche attraverso una collaborazione con Deliveroo.

Il gusto Mantecado, una crema antica alla vaniglia, variegata con salsa d'arance e decorata con scaglie di cioccolato fondente, sarà proposto nella sua ricetta originale o nelle creative varianti dei mastri gelatieri in tutta Italia che aderiscono all'evento. Gelato Day, unica giornata cui il Parlamento europeo abbia mai dedicato a un alimento, prevede anche attività social con il nuovo canale YouTube del Gelato Day, che va ad affiancarsi alle pagine ufficiali della Giornata su Facebook e Instagram. L'iniziativa consentirà di scoprire come si prepara il gelato artigianale.

I numeri del gelato artigianale in Europa

La Giornata Europea del Gelato Artigianale, voluta da Longarone Fiere e Artglace e dedicata, in via esclusiva dal Parlamento europeo, a un alimento riconosciuto patrimonio di tutta la filiera.

Il Gelato, infatti, unisce l'Europa e a dimostrarlo sono in numeri: le vendite di gelato hanno raggiunto i 9,5 miliardi di euro nel 2018, pari al 60% del mercato mondiale, con una crescita del 5 % rispetto al 2017 e un numero di addetti pari a 300.000. Le gelaterie artigianali sono sempre più numerose non solo in Italia (circa 39.000 punti vendita), ma anche nel resto d'Europa. Solo in Germania se ne contano 9.000 (di cui 3.300 gelaterie pure e oltre 4.500 di proprietà di italiani) in cui lavorano più di 20.000 persone, di cui la metà di origine italiana. E non sono da meno Spagna (2.200 gelaterie), Polonia (2.000) e Inghilterra (1.100), seguite da Austria (900), Grecia (680) e Francia (450).

Non solo: se un tempo la stagione andava da marzo ad ottobre, oggi non è più così. Si gusta un ottimo gelato artigianale anche per 10 mesi su 12 e già da febbraio viene reclutato il personale per tutta la stagione. Un bene, dunque, non solo per il palato ma anche per l'economia.

La passione di sempre in un contest virtuale

Numerose sono state le singole iniziative intraprese in questi 8 anni per valorizzare il Gelato Artigianale, spesso con grandi risvolti benefici. La soluzione adottata per il Gelato Day 2021 è quella di organizzare un Video Contest, al quale potranno così partecipare i Gelatieri di tutta Europa: distanti ma uniti. Il contest, alla sua prima edizione, è promosso da Artglace e si svolgerà dal 15 febbraio al 30 giugno 2021. Si rivolge ai gelatieri artigiani che svolgono la propria attività sul territorio europeo con la duplice finalità di promuovere, attraverso video, il gusto dell'anno e la volontà di rimanere uniti, nonostante le difficoltà del momento, per celebrare insieme un evento così importante.

Cosa prevede? La realizzazione di un video, della durata massima di 90 secondi, che abbia come protagonista il Gusto dell'anno, lo spagnolo "Mantecado", la cui ricetta è scaricabile dal sito www.gelato-day.com. I parametri valutati saranno originalità della presentazione, qualità del video, illustrazione del processo produttivo del gusto "Mantecado", estetica e decorazione della vaschetta.

Tutti i video che rispetteranno i criteri indicati nel regolamento, verranno pubblicati sulla piattaforma ufficiale del Sigep 2021, una vetrina unica per essere visualizzati e conosciuti da un pubblico di esperti internazionale. Fermo restando che la gara è rivolta a gelatieri artigiani europei, saranno comunque ben accetti e pubblicati i video provenienti da nazioni extra europee.