COMUNICATO STAMPA

**AL VIA L’EDIZIONE 2023 DEL GELATO DAY**

**L’AUSTRIA SCEGLIE IL GUSTO DELL’ANNO: È APFELSTRUDEL**

SI ALZA IL SIPARIO SULL’UNDICESIMA EDIZIONE **DELLA** **GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE**, CHE SI CELEBRA OGNI ANNO IL **24 MARZO**: **GUSTO DELL’ANNO 2023** È **“APFELSTRUDEL”, SCELTO DALL’AUSTRIA**. ALLA 62° MIG DI LONGARONE PROCLAMATI I VINCITORI DEL VIDEOCONTEST 2022 INDETTO DA ARTGLACE, CHE HA VISTO SFIDARSI I MIGLIORI MASTRI GELATIERI DEL VECCHIO CONTINENTE.

*Milano, 29 novembre 2022* – Vero *trait-d’union* di tutta Europa, il gelato artigianale è, dal 2012, l’unico alimento cui il Parlamento Europeo abbia mai dedicato una giornata. Le celebrazioni, da ben undici anni, cadono il **24 marzo** e quello della **Giornata Europea del Gelato Artigianale** è un appuntamento ormai imperdibile che tutti attendono per unirsi ai festeggiamenti, tra **eventi e manifestazioni**, a suon di coni e coppette, per **promuovere il sapere artigiano**, da sempre espressione di qualità, di autenticità e di territorialità, e per **sostenere le produzioni di qualità del gelato artigianale** di tradizione italiana.

**IL GUSTO DELL’ANNO 2023.** Peculiarità del Gelato Day è il **Gusto dell’Anno**, scelto a ogni edizione da uno dei Paesi aderenti - ad eccezione del decennale dello scorso anno quando a decidere la ricetta del Gusto dell’Anno, “Dolce Sinfonia”, è stato lo speciale concorso tra gelatieri europei indetto da Artglace in collaborazione con Longarone Fiere Dolomiti e Italian Exhibition Group (IEG). Così, dopo il “Mantecado” scelto dalla Spagna nel 2021, per la Giornata Europea del Gelato Artigianale 2023 il Gusto dell’Anno sarà **“****Apfelstrudel”, scelto dall’Austria**: si tratta di un gelato a base bianca a cui viene aggiunta polpa di mela, aromatizzata con rum e olio di limone. Gli altri ingredienti che caratterizzano “Apfelstrudel” e che non possono mancare sono una spolverata di cannella, uva sultanina, preferibilmente scura, infine il pan grattato. Sarà quindi l’antico e amato strudel, un vero e proprio omaggio a un dolce simbolo dell’Austria e apprezzato ben oltre i suoi confini, il **gusto indiscusso del 2023, che il 24 marzo sarà proposto in tutte le gelaterie aderenti alla Giornata**, nella versione “originale” secondo ricetta ufficiale oppure rivisitato con creatività dai mastri gelatieri in ogni parte d’Europa utilizzando ingredienti e ispirazioni del loro territorio.

**GELATO DAY ALLA 62° MIG A LONGARONE**. Primo appuntamento con l’edizione 2023 del Gelato Day a **Longarone Fiere Dolomiti** - divenuta ufficialmente la **nuova sede di Artglace**, dopo Parigi - in occasione della **62ª MIG - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale**. Qui, oltre a poter assaggiare in anteprima il Gusto dell’Anno, si può assistere alla **prima edizione della “Sfida tra Nazioni”** organizzata da Artglace per valorizzare le produzioni tipiche di gelato di ogni stato aderente, che vede proprio l’Austria rivaleggiare contro la Germania: una battaglia a tutto gusto dove a vincere saranno qualità, creatività, artigianalità. Non solo: nel corso della manifestazione dedicata all’arte gelatiera, Artglace ha proclamato i vincitori della **seconda edizione del videocontest** che negli scorsi mesi ha messo alla prova i mastri gelatieri di tutta Europa: gli artigiani del gelato, infatti, si sono cimentati nella realizzazione di un video in cui raccontare, con estro e creatività, la realizzazione di “Dolce Sinfonia”, il Gusto dell’Anno 2022. Numerosi i contributi arrivati dai mastri gelatieri europei (con qualche partecipazione anche dal Nuovo Continente), ma solo tre i vincitori: Silvia Chirico di *Tenuta Chirico* (Ascea, Salerno), Kairet Denis di *Place Docteur Jacques Anthee* (Onhaye, Belgio), Maria Chiara Sanna di *L’arte del gelato* (Anzio, Roma). A stabilire la classifica la Giuria tecnica, composta da cinque membri scelti tra professionisti ed esperti della filiera del gelato artigianale, che ha valutato i video in base a quattro parametri: originalità della presentazione, qualità del video, illustrazione del processo produttivo del gusto “Dolce Sinfonia”, infine estetica e decorazione della vaschetta. I vincitorisaranno premiati a **SIGEP – The Dolce World Expo** in programma dal 21 al 25 gennaio 2023 alla Fiera di Rimini.

*«Dopo due anni di restrizioni, il 2022, complici anche le temperature miti che si sono protratte per buona parte dell’autunno, è stato un anno importantissimo per la ripresa di tutta la filiera del gelato artigianale. Ma, tra la guerra in Ucraina e i pesanti rincari di energia e materie prime, il 2022 è anche un anno segnato da nuove difficoltà, davanti alle quali, però, i nostri mastri gelatieri continuano a dimostrare una grande resilienza e un’inesauribile voglia di fare e di mettersi alla prova* – commenta **Domenico Belmonte, presidente Artglace**. *Per questo guardiamo con ottimismo al 2023, alzando il sipario su una nuova edizione della Giornata Europea del Gelato Artigianale e invitando tutti i gelatieri d’Europa ad unirsi a noi per promuovere e celebrare, uniti come sempre, tutta la qualità del gelato artigianale».*

Tutti gli aggiornamenti sull’undicesima edizione del Gelato Day sono disponibili sul **sito** [**www.gelato-day.com**](http://www.gelato-day.com)e sulle **pagine ufficiali del Gelato Day su Facebook** ([@24MarzoEuropeanGelatoDay](http://www.facebook.com/24MarzoEuropeanGelatoDay)), **Instagram** ([@Gelato\_Day](https://www.instagram.com/gelato_day/)) e **YouTube** (<https://www.youtube.com/c/GelatoDay>).

Tutte le gelaterie d’Italia e d’Europa sono invitate a aderire all’edizione 2023 del Gelato Day registrandosi sul sito [www.gelato-day.com](http://www.gelato-day.com) e segnalando tutte le iniziative in programma per il 24 marzo 2023.

\*\*\*

La **Giornata Europea del Gelato Artigianale** è l’unica giornata che il Parlamento Europeo abbia finora dedicato ad un alimento. Celebrata il 24 marzo di ogni anno in tutti i Paesi europei, con eventi, incontri ed iniziative volti a diffondere la cultura del gelato artigianale, quella del “Gelato Day” è un’occasione unica per contribuire alla valorizzazione di questo prodotto, alla promozione del sapere artigiano e allo sviluppo della tradizione gastronomica del settore. Peculiarità del “Gelato Day” è il “Gusto dell’Anno”, scelto ogni anno da uno dei Paesi aderenti: per l’undicesima edizione del Gelato Day del 24 marzo 2023 sarà “Apfelstrudel”, scelto dall’Austria, gelato a base bianca con polpa di mela, aromatizzata con rum e olio di limone.

Accanto ai suoi ideatori, Longarone Fiere e Artglace, il Gelato Day vede come partner dell’edizione 2023: ACOMAG - Associazione Nazionale Costruttori Macchine Arredamenti Attrezzature per Gelato, Associazione Italiana Gelatieri, CNA, Comitato Gelatieri Campani, Confartigianato, Conpait Gelato – Confederazione Pasticceri Italiani, Federazione Italiana Gelatieri, G.A. - Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di produzione propria, G.A.T. – Gelatieri Artigianali del Triveneto, Ilgelatoartigianale.info, Maestri della Gelateria Italiana, SIGEP - Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group.

www.gelato-day.com

Materiali stampa e immagini sono disponibili al link Google Drive:  
https://drive.google.com/drive/folders/1HFfzpw-KuwVz-3nFp18VJIUxYXnjRvYS

**UFFICIO STAMPA GELATO DAY**Emanuela Capitanio . Cell. 347 4319334  
Alessandra Perrucchini . Cell. 340 4212323  
[press@wondercomunicazione.net](mailto:press@wondercomunicazione.net)