COMUNICATO STAMPA

**24 MARZO GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE:  
LE NOVITÀ DELL’11ª EDIZIONE DEL GELATO DAY**

**NUOVE PRESTIGIOSE COLLABORAZIONI E IL RITORNO DEL CONCORSO** CHE METTE ALLA PROVA LA CREATIVITÀ DEI **MAESTRI DEL GELATO DI TUTTA EUROPA**: AL VIA I PREPARATIVI PER L’**UNDICESIMA EDIZIONE DELLA** **GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE**, CHE IL **24 MARZO** CELEBRERÀ NELLE CITTÀ ITALIANE ED EUROPEE (E NON SOLO) UNO DEI PRODOTTI PIÙ AMATI AL MONDO.

*Milano, 28 febbraio 2023* – Il prossimo **24 marzo** si celebrerà l’**undicesima edizione della Giornata Europea del Gelato Artigianale**: un’occasione unica per omaggiare uno dei prodotti più amati in tutto il mondo e promuovere il sapere artigiano e lo sviluppo della tradizione gastronomica del settore. Da nord a sud dell’Italia e in tutta Europa, a suon di coni e coppette al gusto Apfelstrudel - il **Gusto dell’Anno** scelto dall’Austria - , sarà dunque il gelato artigianale l’unico e vero protagonista con eventi, incontri ed iniziative per i golosi di ogni età.

**NUOVE PARTNERSHIP**. Tra le principali novità di questa edizione nuove **importanti collaborazioni**. A partire dal **Gelato Festival World Masters**, la più grande competizione al mondo dedicata al gelato artigianale, che porterà una campagna informativa, all’insegna della **cultura del gelato artigianale**, nei suoi eventi **in ben 22 paesi**: in particolare, durante la sfida i gelatieri saranno invitati a festeggiare il Gelato Day il 24 marzo, realizzando il Gusto dell’Anno Apfelstrudel. Ha poi tutto il sapore dell’eccellenza italiana la collaborazione con il **Gambero Rosso** che coinvolgerà tutte le gelaterie della rinomata **Guida Gelaterie d'Italia** a prendere parte alle celebrazioni e a preparare il Gusto dell’Anno come solo i migliori gelatieri d’Italia sanno fare: con capacità, tecnica, ma soprattutto creatività e passione, proponendo inaspettate varianti dell’Apfelstrudel. Altro importante partner dell’edizione 2023 l’**Associazione Italiana Gelatieri** e il suo **“Gelato a primavera”**, l’evento che ogni anno dal 1986 vede per un’intera settimana i gelatieri di tutta Italia offrire un gelato agli alunni delle scuole elementari e materne per promuovere, in una forma semplice ma sempre apprezzatissima, uno dei prodotti di eccellenza del made in Italy. Inoltre, dal 16 al 18 marzo il mondo del gelato coinvolgerà le istituzioni italiane, portando assaggi di gusti tipici delle tradizioni locali. Infine, a sostenere la Giornata Europea del Gelato Artigianale ci saranno anche i **Magnifici del Gelato**, libero gruppo di gelatieri artigiani che si sono uniti per comunicare in modo innovativo con tutti gli appassionati e che raccoglie alcune delle migliori gelaterie italiane, con una campagna dedicata al Gelato Day che correrà tra le pagine dei quotidiani nazionali e quelle digitali delle piattaforme social e di Food Professional Network. Senza dimenticare **Confartigianato** **Nazionale** che da sempre sostiene la Giornata Europea del Gelato Artigianale con iniziative, campagne e coinvolgendo tutti i suoi associati regionali e provinciali, e **Gelato Veneto**,l’associazione che punta a promuovere le attività di gelateria della tradizione veneta attiva sia in Italia sia in Germania, con il “Gelato più alto d’Italia”. Sostengono il Gelato Day 2023 anche il **Comitato Gelatieri Campani** e il **Comitato Nazionale Difesa diffusione gelato artigianale**.

**IL VIDEOCONTEST**. Dopo il successo riscosso lo scorso anno, anche il 2023 chiama a raccolta i mastri gelatieri di tutta Europa con il **videocontest indetto da Artglace, che vedrà protagonista “Apfelstrudel”**, il Gusto dell’Anno 2023. La sfida invita tutti i partecipanti a realizzare un video della durata massima di 90 secondi in cui mostrare la realizzazione della ricetta ufficiale, personalizzandola con creatività e maestria, partendo da un gelato a base bianca con polpa di mela e una leggera aromatizzazione con rum e olio di limone, cui si aggiunge una spolverata di cannella, uva sultanina, preferibilmente scura, infine il pan grattato. La **partecipazione, gratuita e aperta a tutti i gelatieri europei**, sarà valida **dal 1° marzo sino al 30 settembre**: i video saranno poi valutati da una giuria di esperti, chiamata a esprimere un voto sulla base di alcuni criteri, ovvero originalità della presentazione, qualità del video, illustrazione del processo produttivo, estetica e decorazione della vaschetta. I primi tre gelatieri europei classificati saranno premiati nell’ambito della cerimonia di presentazione della dodicesima edizione del Gelato Day, che si terrà alla Fiera di Rimini in occasione di SIGEP 2024 (regolamento completo disponibile sul sito [ww.gelato-day.com](https://www.gelato-day.it/regolamento-video-contest-gelato-day-2023/)). E non finisce qui: tutti i video ricevuti da Artglace saranno pubblicati sul [**canale YouTube del Gelato Day**](https://www.youtube.com/c/GelatoDay), dando la **possibilità a tutti i golosi del mondo di entrare nei laboratori e scoprire il lavoro, la maestria e la creatività che stanno dietro ad un’ottima vaschetta di gelato**.

E gli eventi non si concludono qui, anzi. Numerose sono infatti le iniziative che in occasione della Giornata Europea del Gelato Artigianale animeranno, tra **gusto, solidarietà e cultura**, tutta Italia e Europa.

«*Ormai mancano poche settimane e i preparativi per la nuova edizione del Gelato Day fervono* - racconta **Domenico Belmonte, Presidente di Artglace**. *Mentre la macchina organizzativa pianifica il calendario di attività per celebrare insieme questa eccellenza gastronomica, siamo particolarmente orgogliosi delle novità di quest’anno, che non fanno che confermarci il sentire comune quando si parla di gelato artigianale e l’importanza che assume non solo nel nostro Paese, ma in tutta Europa e oltre, con la volontà di promuovere e valorizzare un prodotto di grande qualità in grado di unire tutti. Senza dimenticare il concorso aperto a tutti i gelatieri europei: un’occasione unica per entrare nella fucina creativa degli artigiani del Vecchio Continente (e non solo) e scoprire tecniche e ingredienti, ma soprattutto i volti e le storie di tutte le persone che si nascondono dietro un ottimo 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](http://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  
Giovanna Nappi . Cell. 347 4467238  
[press@wondercomunicazione.net](mailto:press@wondercomunicazione.net)