COMUNICATO STAMPA

**AL VIA LA STAGIONE 2023 DEL GELATO ARTIGIANALE  
CON GELATO DAY E GELATO A PRIMAVERA**

**TRA GUSTO, CULTURA E SOLIDARIETÀ, SONO GIÀ NUMEROSI GLI EVENTI IN PROGRAMMA DEDICATI AL GELATO ARTIGIANALE PER INAGURARE UFFICIALMENTE LA STAGIONE 2023 DI QUESTA ECCELLENZA AMATA IN TUTTO IL MONDO. OGGI, A ROMA, LA CONFERENZA DI PRESENTAZIONE DELLE INIZIATIVE IN PROGRAMMA NEL CORSO DI TUTTO IL 2023. PRIMA TAPPA: L’INCONTRO CON LE ISTITUZIONI.**

*Roma, 15 marzo 2023* – **La stagione 2023 del gelato artigianale è ufficialmente aperta**: questa mattina, presso la Casa dell'Aviatore a Roma, si è svolta la conferenza stampa di presentazione di eventi e iniziative legate a uno dei prodotti gastronomici più amati di sempre, a partire dalla **35esima edizione di “Gelato a Primavera”** e l’**XI Giornata Europea del Gelato Artigianale** del 24 marzoe dall’**incontro, in programma nel tardo pomeriggio di oggi, tra i rappresentanti della filiera e le Istituzioni**.

**GLI EVENTI.** Presentate da **Artglace** - Confederazione delle Associazioni dei Gelatieri Artigiani della Comunità Europea, **Associazione Italiana Gelatieri**, **Comitato Nazionale per la difesa e la diffusione del gelato artigianale e di produzione propria** e **Comitato Gelatieri Campani**, sono numerose le iniziative che in occasione della Giornata Europea del Gelato Artigianale animeranno, tra **gusto, solidarietà e cultura**, tutta Italia ed Europa. A dare il via, **“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, uno dei prodotti di eccellenza del made in Italy. Quest’anno, infatti, la settimana del “Gelato a primavera” inizierà coinvolgendo, **dal 16 al 18 marzo, le istituzioni italiane**, portando assaggi di gusti tipici delle tradizioni locali, e proseguirà **dal 18 al 22 aprile** con gli alunni delle scuole materne ed elementari che potranno ricevere un coupon per un gelato gratis presso le numerose gelaterie aderenti.

Anticipa il Gelato Day anche l’evento di presentazione dell’XI edizione della Giornata Europea del Gelato Artigianale, a cura dell’Europarlamentare Onorevole Simona Baldassarre, che si terrà **il 22 marzo** presso la sede del **Parlamento Europeo a Bruxelles**, e a cui seguiranno, nel pomeriggio, a **Liege**, la conferenza stampa dedicata al Gelato Day a cura dell’associazione di gelatieri ARAGF e la degustazione del Gusto dell’Anno: l’Apfelstrudel. Le celebrazioni proseguiranno a **Venezia il 23 marzo**: dalle 10.30, all’Hotel Ca’ Sagredo, in Campo Santa Sofia, l’evento, a cura di Longarone Fiere Dolomiti e VenicePromex con il supporto della Regione Veneto, vedrà la **premiazione delle storiche Gelaterie Venete**. Concluderà l’incontro un light lunch dove non mancherà la possibilità di degustare il gelato al gusto “Apfelstrudel”.

Sarà proprio il Gusto dell’Anno scelto dall’Austria il **protagonista assoluto del 24 marzo,** **XI Giornata Europea del Gelato Artigianale**: tutte le gelaterie aderenti **in Italia e in Europa** lo offriranno ai loro avventori, nella sua ricetta originale o in creative varianti, e, tra queste, anche le eccellenze premiate dalla **Guida Gelaterie d’Italia 2023 di Gambero Rosso**, partner di questa undicesima edizione del Gelato Day. A supportare la Giornata anche prestigiosi protagonisti, come **le associazioni Accademici del gelato “Contaminazioni Stellate”, «Maestri della gelateria Italiana»**, **«I Magnifici del gelato»** e **«Oltre il gusto»**, **CNA**, **Confartigianato**, **Federazione Italiana Gelatieri**, **Carpigiani Challenge, G.A.T. Gelatieri Artigiani del Triveneto,** **Gelato Veneto** e **Gelato Festival World Masters**. Ma non solo coni e coppette: numerose, infatti, le gelaterie che celebreranno il Gelato Day organizzando iniziative volte a promuovere la cultura del gelato artigianale. E a sostenere buone cause. Come **Confartigianato Friuli-Venezia Giulia** che, proprio il 24 marzo, regalerà un momento di dolcezza e allegria tra i reparti del **CRO - Centro Di Riferimento Oncologico** ad Aviano (Pordenone), offrendo un gelato al gusto Apfelstrudel alle circa 400 persone, tra pazienti, famigliari, amici e personale medico della struttura, con una sorpresa all’insegna di musica e poesia.

E gli eventi per la Giornata Europea del Gelato Artigianale non si esauriranno il 24 marzo. **Domenica 26 marzo** il **Gelato Day arriva anche ad alta quota**: a **2.475 metri** per l’esattezza, immersi nel magico panorama innevato di Capanna Ra Valles, dove avrà luogo *“Non è mai troppo freddo per un gelato!”*, l'iniziativa nata dalla partnership della **società Tofana Cortina Freccia nel Cielo con il Ristorante – Pizzeria Capanna Ra Valles con Regione Veneto e Gelato Veneto**,l’associazione che punta a promuovere le attività di gelateria della tradizione veneta attiva sia in Italia sia in Germania. Per l’occasione, i mastri gelatieri bellunesi omaggeranno turisti e valligiani con un ottimo gelato, dai gusti tipici a quelli più ricercati. Il **17 aprile** si vola invece oltralpe, presso l’**Ambasciata italiana a Vienna**, all’insegna del Gusto dell’Anno, l’Apfelstrudel, che sarà presentato e degustato dopo essere stato mantecato in loco secondo la maniera tradizionale con macchine d’epoca. Nei giorni successivi i gelatieri Zoldani «de na ota» saranno presenti in cinque gelaterie italiane a Vienna presentando al pubblico viennese la tradizione del gelato artigianale italiano. E ancora: il **23 maggio**, presso il liceo “Alfonso Gatto” di Agropoli (SA), nell’ambito della FESTA DELLO SPORT, il Comitato Gelatieri Campani organizza **“Gelato in campo per la solidarietà”**, per **raccogliere fondi a favore dell’Associazione Orizzonte Onlus** di Agropoli. Mentre il **2 giugno**, in occasione della Festa della Repubblica Italiana, sarà possibile degustare il Gusto dell’Anno presso l’**Ambasciata italiana a Berlino**.

Il gelato sarà poi **protagonista anche al cinema** con un film che vede la partecipazione di Domenico Belmonte, presidente di Artglace, e che sarà proiettato nelle sale cinematografiche da fine marzo al 31 agosto 2023, per poi approdare sulle reti Mediaset, a partire dal mese di ottobre. Non solo: **dal 1° marzo al 31 ottobre**, sono in programma **corsi di informazione** dedicati al processo produttivo del gelato artigianale, guidati, tra teoria e pratica, da una tecnologa alimentare, e a cura di maestri gelatieri di comprovata esperienza. E al termine di ogni corso i partecipanti risponderanno, in forma anonima, ad un questionario che darà vita ad una **statistica sulle tendenze alimentari nelle nuove generazioni**. Infine, **domenica 1° ottobre**, presso il **Parco Archeologico di Paestum**, il **Comitato Gelatieri Campani e la Fondazione Telethon** organizzano una manifestazione **“Correre per la ricerca tra Gelato e Storia”**. Durante la manifestazione, il Parco Archeologico di Paestum sarà sorvolato da **decine di mongolfiere**. L’incasso sarà interamente devoluto alla Fondazione Telethon.

**IL GELATO ARTIGIANALE INCONTRA LE ISTITUZIONI**. Dopo la presentazione odierna degli eventi che inaugureranno la stagione 2023 del gelato artigianale, **i rappresentanti della filiera incontreranno oggi pomeriggio le Istituzioni**, nella conferenza **“L’importanza della filiera del gelato artigianale: come favorire il Made in Italy a livello internazionale”**, con la partecipazione di Roberto Leardini, Presidente Gruppo Prodotti per Gelato di Unione Italiana Food, di Marco Cavedagni, Presidente ACOMAG - Associazione Nazionale Costruttori Macchine Arredamenti Attrezzature per Gelato, di Claudio Pica, Segretario Generale dell’Associazione Italiana Gelatieri, di Ferdinando Buonocore, Presidente del Comitato Gelatieri Campani, e del **Sen. Luca De Carlo**, Presidente Commissione Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare.

L’iniziativa è il risultato della collaborazione tra Comitato Nazionale per la difesa e la diffusione del gelato artigianale e di produzione propria e A.I.G. - Associazione Italiana Gelatieri, con il patrocinio di Artglace - Confederazione delle Associazioni dei Gelatieri Artigiani della Comunità Europea. Con uno sguardo sui **numeri del gelato artigianale**, che conta solo in Europa **9,8 miliardi di fatturato**, **65mila punti vendita** e **300 mila addetti**, l’incontro evidenzierà quanto **l’Italia sia a tutti gli effetti capofila** nel mondo, grazie a gelatieri, aziende di ingredienti, macchinari, vetrine, arredamenti, scuole e fiere dedicate al gelato, e quali enormi potenzialità di sviluppo ci siano.

Numeri eloquenti anche quelli italiani, con un fatturato totale di 2,7 miliardi e un 20% dei consumi movimentati dai turisti stranieri. La filiera indica **alcune priorità per il comparto**, che verranno sottoposte questo pomeriggio, tra cui l’istituzione di un **tavolo di filiera ministeriale dedicato al gelato artigianale**, un maggiore **investimento nella formazione** con un’offerta di corsi ad hoc nell’ambito degli istituti alberghieri, supporto concreto per le attività di **internazionalizzazione delle aziende**, spesso di piccole dimensioni, e una strategia basata su accordi commerciali che consentano il **libero scambio, la riduzione dei dazi e la semplificazione burocratica**.

«*Con la giornata odierna si apre a tutti gli effetti la stagione del gelato artigianale*, commenta **Domenico Belmonte, Presidente di Artglace**. *Grazie all’intervento e alla sentita partecipazione dei principali volti della filiera in Italia, il cui supporto è fondamentale per proseguire in un percorso di crescita confermato dai numeri – in Italia e all’estero – siamo lieti di poter condividere con professionisti e appassionati di tutta Italia e Europa le numerose iniziative che animeranno la Giornata Europea del Gelato Artigianale, all’insegna della qualità, della condivisione e del sapere artigiano*».

«*Per il gelato artigianale italiano si apre una stagione ricca di eventi. Iniziative volte alla promozione e alla diffusione di un prodotto che rappresenta a pieno titolo una tra le eccellenze del nostro Made in Italy. Manifestazioni come il “Gelato Day” e il “Gelato a Primavera” confermano l’impegno della filiera per la valorizzazione del gelato italiano*» ha spiegato **Claudio Pica, Segretario generale dell’Associazione Italiana Gelatieri (AIG)**.

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  
Giovanna Nappi . Cell. 347 4467238  
[press@wondercomunicazione.net](mailto:press@wondercomunicazione.net)