

Gelato fuori, buono dentro.



GRUPPO PRODOTTI PER GELATO

“Il gelato è piacere assoluto”. Così dice uno dei più noti gelatieri italiani dei nostri giorni. Eppure, nonostante il gelato artigianale sia così amato in Italia e sempre di più anche all'estero, c'è ancora molta strada da percorrere insieme verso un obiettivo comune: promuovere il sistema del gelato artigianale nel suo complesso rispettando le esigenze e le richieste dei consumatori.

Tocca a tutti gli operatori del settore, gelatieri e aziende che operano per la produzione di ingredienti composti e macchine per gelateria, e anche al SIGEP, quale maggiore manifestazione mondiale sul gelato artigianale, far capire ai consumatori che nulla è perduto dell'antica bontà e genuinità. Anzi, anche il nostro mondo ha conosciuto un'evoluzione: ha portato con sé numerosi benefici e vantaggi a favore di un prodotto sempre più buono e sicuro.

Gelato fuori, buono dentro, claim della nostra campagna, significa valorizzare il lavoro di ognuno, spiegare ai consumatori e ai media non specializzati, quando occorre, cosa c'è dietro e dentro un gelato, perché, insieme alle materie prime,

si possono – a volte è meglio – scegliere e usare ingredienti composti di qualità preparati dall'industria.

Un'informazione chiara e trasparente deve essere il piano di confronto tra operatori del settore e consumatori, che diventano sempre più esigenti, preparati e curiosi.

Due cose sono però indispensabili per poter convincere il pubblico a fidarsi: possedere una professionalità inattaccabile, dimostrata dalla capacità di offrire ai consumatori un prodotto apprezzato e di qualità, frutto di anni di preparazione, aggiornamento ed esperienza, e sostenere con voce unanime e con orgoglio il gelato artigianale e tutte le sue peculiarità produttive.

Paolo Fabbri, Presidente AIIPA – Gruppo Prodotti per Gelato

GLI INGREDIENTI COMPOSTI
SECONDO CAVIEZEL,
“GURU” DEL GELATO
ARTIGIANALE. **02**

INTERVISTA A VITTORIO BARTYAN,
VICE-PRESIDENTE ACOMAG. **06**

Thanks to:

Sigep
2017 Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria
e Panificazione Artigianali
20_24 gennaio 2007 Rimini

Associazione Nazionale Concessionari
Pasticceria e Gelateria per il Nord
ACOMAG

Editoriale

GLI INGREDIENTI COMPOSTI SECONDO CAVIEZEL, "GURU" DEL GELATO ARTIGIANALE.

Il Maestro Caviezel spiega le motivazioni all'uso degli ingredienti composti e l'importanza della formazione.

Ci può dire perché e come si sono introdotti gli ingredienti composti nel lavoro del gelatiere?

Una buona parte di ingredienti composti sono comparsi in pasticceria e in gelateria già nei lontani tempi passati man mano che l'artigiano procedeva nella preparazione dei suoi elaborati. Era impensabile e oggi sarebbe "irrazionale", assurdo, pensare che il pasticcere o il gelatiere, nel corso della giornata lavorativa debba ricorrere a prepararsi di volta in volta quei limitati quantitativi di semilavorati occorrenti al completamento dei propri prodotti. Fin dai primi del novecento, lo stesso artigiano si industriò a preparare in casa le marmellate, le paste aromatizzanti (caffè, nocciola, cacao ecc.), le miscele di leganti, addensanti e collanti (miscele di amido e gomme varie, adragante, arabica, pectine, gelatina, ecc.). Nacque così qualche piccola azienda di prodotti per pasticceria e gelateria che nel corso del tempo, perfezionando e ampliando la gamma dei prodotti, invogliò la crescita di questo settore; ne diedero determinante contributo anche le aziende produttrici di macchine per gelato. Chi di noi era presente negli anni cinquanta ricorderà con doverosa riconoscenza il fondamentale apporto dato da queste aziende alla difesa del gelato artigianale in Italia, anni in cui questo nostro prodotto sembrava dover soccombere e scomparire definitivamente di fronte

al prepotente assalto del gelato industriale.

Maestro, quali sono oggi le motivazioni all'uso degli ingredienti composti e perché oggi sono così diffusi?

Il gelatiere (così anche il pasticcere, il panettiere, lo chef di cucina) ricorre oggi con sempre maggiore frequenza all'uso degli ingredienti composti a motivo della loro grande versatilità, del loro notevole apporto in fatto di praticità, di resa qualitativa e di sicurezza igienica.

La grande diffusione degli ingredienti composti è dovuta soprattutto ai motivi sopra esposti e anche alla riflessione che settant'anni addietro (1937) un pasticcere viennese, Hans Skrach, a chiusura di un capitolo del suo poderoso libro di ricette (semilavorati compresi), avverte che il produrre ingredienti composti in casa non è economicamente interessante in quanto richiede un impegno di capitali non indifferenti e propone al suo collega di allora anche semilavorati per gelateria contenenti idrocolloidi e stabilizzanti. Oggi l'utilizzatore ha inoltre la possibilità di acquistare i semilavorati man mano che ne abbisogna pagandoli anche "dopo averli già consumati". Potrebbe sembrare una banalità ma non sono necessari di grandi calcoli per rendersene conto.

Che differenza c'è tra un gelato fatto con gli ingredienti composti e prodotto totalmente nel proprio laboratorio dal punto di vista del gusto, della sicurezza alimentare, delle proprietà organolettiche?

L'uso di determinati ingredienti composti (in particolare delle paste di frutta secca) è sotto ogni aspetto di gran lunga da preferirsi a quegli stessi ingredienti, eventualmente preparati in casa. Si potrebbe osservare, è vero, che mentre di ogni prodotto preparato in casa se ne conosce con certezza la composizione,



di quelli provenienti dalle aziende non rimane che fidarsi delle indicazioni fornite. In ogni caso la qualità del gelato finito risentirà evidentemente della qualità del prodotto di partenza e soprattutto della capacità del gelatiere di sapere operare con professionalità. Mentre le basi semilavorate sono per lo più correttamente bilanciate, i dosaggi applicati dal gelatiere risentono della sua preparazione specifica. Non è quindi possibile dare un valore assoluto di qualità.

Certo è che il gelato ottenuto per mezzo di un ingrediente composto avrà bisogno di essere opportunamente "personalizzato" per distinguersi. Quello messo in campo dal gelatiere stesso si distinguerà invece da qualsiasi altro sia sul piano gustativo che su quello dei diversi valori di corpo e di struttura. Le differenze qualitative dei due tipi di prodotti dipenderanno evidentemente solo dalla professionalità del gelatiere.

La sicurezza alimentare, ossia i valori igienico-sanitari dipendono soprattutto dalla professionalità dell'operatore che, oltre a conservare e manipolare in maniera corretta ingredienti e materie prime, dovrà porre la medesima attenzione alla pulizia di macchine e ambiente, nonché alla cura della sua stessa persona.

Un gelato fatto con ingredienti composti può essere considerato un prodotto artigianale? È un alimento genuino? Perché?

Proprio perché gli ingredienti composti sono nati tanti anni addietro nella bottega artigiana, non si vede per quale motivo un gelato preparato anche grazie al loro impiego non possa essere considerato un prodotto artigianale.

Per rispondere al secondo quesito, bisognerebbe anzitutto definire il termine “genuino/genuinità”, ma ci troveremmo in grande difficoltà: se infatti si volessero elencare quei pochi alimenti “genuini” disponibili sul nostro mercato (nazionale e internazionale), ne rimarrebbero pochi altri oltre l’acqua delle fonti alpine, il miele, l’olio d’oliva, lo yogurt. Basterebbe ricordare che in Italia si contano oltre tremila additivi in genere ammessi nella trasformazione dei prodotti in commercio. Non si crede che sarebbe bene cambiare il significato del termine genuino?

Per ottenere un buon gelato, bastano materie prime di qualità, ingredienti composti ben bilanciati e macchine sofisticate o ci vuole qualcosa in più?

Materie prime di qualità, ingredienti composti ben bilanciati, buone macchine e soprattutto efficienti, sono le premesse indispensabili per l’ottenimento di prodotti di qualità, ma non bastano.

Un buon gelato non può che essere realizzato da chi possiede esperienza, passione per il proprio lavoro ed evidentemente un buon bagaglio di professionalità.

È quindi necessaria una formazione seria e approfondita, aggiornamenti continui e, come ho proposto già in passato, la possibilità di una formazione “sul campo”, con periodi di apprendistato presso i laboratori dei migliori artigiani.

È importante per lei fare sapere ai consumatori che un buon gelato artigianale

viene fatto anche con l’ausilio degli ingredienti composti?

Ho sempre consigliato ai colleghi in fase di creazione o di ammodernamento della loro gelateria di realizzare, se materialmente possibile, il laboratorio a “vetrina aperta”; nella mia gelateria ero riuscito ad attuare questo vecchio desiderio con grande successo. Il rapporto di fiducia che viene a crearsi tra il consumatore, che è in grado di vedere di persona l’ambiente, la pulizia, gli addetti ben curati, l’attrezzatura in acciaio inossidabile, l’ordine e l’azienda, è enorme. Per quanto interessa l’informazione al cliente sull’uso degli ingredienti composti non ne

vedo l’opportunità anche se non mi sembra il caso di nascondere la realtà. In questo caso si imporrebbe tuttavia una serena e obiettiva informazione circa la natura e le funzioni degli ingredienti composti. Ecco un altro punto fermo: dire sempre la verità; le bugie hanno le gambe corte, si dice, cosicché nel caso in cui il cliente ne facesse specifica domanda (diventerà sempre più frequente), bisogna rispondere apertamente specificando caratteristiche e funzione dei vari ingredienti composti. Non si tratta di fare chissà quale “ammissione” perché tutto deve avvenire con assoluta trasparenza nella convinzione di lavorare nel migliore dei modi e con professionalità. ■

“GELATO ARTIGIANALE, PIACERE ASSOLUTO”. MA AL CONSUMATORE NON BASTA. IL PENSIERO DI FRANCO DI BENEDETTO, CONSIGLIO DIRETTIVO ACCADEMIA ITALIANA DI GELATERIA.

Per Franco Di Benedetto una sola può essere la definizione di gelato artigianale italiano ed è la seguente: “il gelato è piacere assoluto, come nessun altro tra i generi alimentari sa esprimere e diffondere”. Ed è proprio per questa sua particolare natura che, secondo Di Benedetto, il gelato artigianale italiano non smetterà mai di essere amato da tutti e continuerà la sua espansione non solo in Italia, ma anche oltre i confini nazionali. Ci sono però dei pericoli che minacciano la percezione che i consumatori hanno del gelato artigianale, che potrebbero frenarne la domanda e ai quali è necessario rispondere con informazione e trasparenza. Spesso, infatti, si leggono articoli che accusano i gelatieri di essere dei semplici manovali, miscelatori di polverine e preparati in busta. Questo accade perché molti ancora non conoscono le modalità produttive del gelato artigianale, pensano ancora che il gelato si faccia come cinquant’anni fa e non sono mai stati informati in maniera adeguata e corretta

delle evoluzioni che anche questo mondo ha conosciuto. Franco Di Benedetto sostiene infatti che “sia compito dei gelatieri insieme alle aziende che compongono il sistema, convincere il consumatore ad abbandonare certi sentimentalismi sul modo di fare il gelato artigianale come ‘ai vecchi tempi’ e informarlo invece in maniera chiara e trasparente della validità dei processi attuali, che pur sfruttando prodotti provenienti dall’industria e macchine tecnologicamente avanzate, nulla tolgono all’esperienza e all’estro creativo che un gelatiere professionista deve avere per poter realizzare un gelato di qualità. Si riscontra, invece, una tendenza secondo la quale parlare di “ritorno alle tradizioni” è sempre sinonimo di qualità e genuinità, laddove, al contrario, anche i moderni metodi possono offrire garanzie in termini di bontà,

sicurezza alimentare e igiene rispetto a ciò che era possibile fare anche solo qualche decennio fa. “Certo”, afferma Di Benedetto, “occorre puntare a una crescita professionale della figura del gelatiere, in modo che chi voglia intraprendere questo affascinante mestiere non si improvvisi tale, ma si impegni verso un continuo miglioramento professionale, per essere preparato sia teoricamente sia tecnicamente, e per maturare quell’esperienza che gli consentirà di poter render il suo gelato un prodotto unico, non standardizzato, realizzato secondo ricette personali, frutto di esperimenti e di un’attenta e fondamentale selezione di tutte le materie prime”.

“È questa la vera sfida per noi artigiani: conoscere e scegliere le tecniche, gli ingredienti e le materie prime che offre il mercato per puntare a un prodotto sempre più buono e sempre più sano, perché solo così il settore potrà continuare a crescere e il gelato potrà rimanere uno dei prodotti più amati dai consumatori”. ■

DALLA SCELTA DEGLI INGREDIENTI DIPENDE IL SUCCESSO DI UN GELATO DI QUALITÀ.

Preservare il primato del gelato artigianale italiano è possibile, ma solo a condizione di puntare sulla conoscenza e sulla qualità degli ingredienti composti. Lo spiega in un'intervista Giancarlo Timballo, presidente nazionale del Comitato di Coordinamento Gelatieri Artigianali della FIPE Confcommercio.

Quanto conta la scelta degli ingredienti composti e delle materie prime per ottenere un buon gelato?

Sembrerà banale, ma il segreto del successo di un gelato dipende in buona parte proprio dalla scelta accurata delle materie prime. Ed è per questo motivo che il gelatiere professionista deve conoscere in maniera approfondita tutti gli ingredienti presenti sul mercato per poter discernere e decidere quali siano quelli a lui più congeniali.

Gli ingredienti composti possono essere prodotti dall'artigiano stesso o acquistati da aziende specializzate. Quali sono secondo lei i vantaggi di ciascuna alternativa?

Tutti gli ingredienti che riusciamo a trasformare in laboratorio sono un nostro patrimonio personale e irripetibile. Sono il punto di forza del gelatiere, che propone alla sua clientela un gusto così personale da non essere mai uguale a un altro.

Il problema, tuttavia, è il seguente: quanti artigiani gelatieri hanno tutte le competenze necessarie a manipolare le materie prime in modo davvero professionale, tanto da riuscire a decidere l'utilizzo di un ingrediente primario rispetto a un altro composto?

In questa ottica Co.GeL. si batte da anni perché i gelatieri dedichino più tempo alla formazione.

Perché solo attraverso l'aggiornamento professionale si può arrivare a ottenere risultati interessanti per la categoria e per i consumatori.

Ritengo che anche le aziende produttrici di ingredienti composti abbiano tutto l'interesse a fare in modo che i loro clienti crescano professionalmente e che siano in grado di utilizzare in piena libertà e consapevolezza sia ingredienti primari sia composti, a seconda delle proprie esigenze.



Come può un gelatiere impiegare correttamente tali ingredienti e come li può valorizzare?

Per valorizzare un ingrediente composto è necessario che l'ingrediente stesso abbia "valore". Intendo dire che è giunta l'ora che ci sia una selezione accurata degli ingredienti presenti sul mercato. I gelatieri professionisti, se decidono che è opportuno utilizzare ingredienti composti, devono poter scegliere all'interno di una gamma di qualità. Devono poter contare su ingredienti sani e avere informazioni precise sui diversi componenti.

In altre parole, è giunto il momento di togliere dal mercato i prodotti di basso livello, che dequalificano il gelato artigianale italiano inducendo la stampa a parlare con un certo distacco o con sarcasmo del nostro comparto. Noi, gelatieri del terzo millennio, siamo gli eredi di un mestiere antico e affascinante, vanto della creatività e del genio italiano nel mondo. Facciamo in modo, assieme a tutti gli attori di questa filiera, di non perdere questa tradizione e rimbocchiamoci le maniche per riportare in alto il nome del gelato artigianale italiano! ■



COMPETENZA, QUALITÀ, STILE: GLI INGREDIENTI DEL SUCCESSO DEL GELATO ALL'ITALIANA.

Le recenti statistiche hanno rivelato un considerevole aumento dei consumi di gelato. Di fronte a un pubblico sempre più esigente e preparato, i gelatieri sono stimolati a cercare continuamente il perfezionamento qualitativo dei loro prodotti.

L'impennata dei consumi degli ultimi tempi è in parte dovuta al fatto che le persone di tutte le età vedono ormai il gelato come un vero e proprio alimento e non più solo come un "piacevole sfizio". Soprattutto nelle grandi città si è verificata una vera e propria proliferazione delle gelaterie, tanto da generare talvolta delle turbative di mercato. I consumatori di gelato, più curiosi e informati di un tempo, sono diventati esigenti. Di qui il crescente interesse degli esercenti gelatieri a cercare un miglioramento continuo nelle loro ricette. Le opportunità per essere sempre più preparati professionalmente non mancano: le associazioni di categoria promuovono incontri e corsi d'aggiornamento sulle linee guida per realizzare prodotti di qualità; le fiere di settore costituiscono importanti momenti di confronto fra tutti gli attori coinvolti nella filiera; le aziende produttrici di semilavorati realizzano prodotti genuini e di qualità superiore. Non mancano, inoltre, attività promozionali nei confronti dei consumatori, come le Feste del Gelato Artigianale organizzate a livello locale e nazionale. In sintesi, possiamo dire che per potenziare ulteriormente il settore alimentare, la consapevolezza che il gelato artigianale è un prodotto salutare, vanto del "made in Italy", è necessario puntare su tre elementi essenziali:

- La competenza degli operatori, favorita da corsi di formazione sul gelato, sulla sua storia, sulle materie prime nonché sulle macchine e attrezzature per produrlo.
- La qualità delle materie prime e degli ingredienti, intesa come conoscenza approfondita dei prodotti da usare e come attenzione nella selezione delle aziende fornitrici.
- Il gusto e lo stile nella scelta degli arredi, delle attrezzature, dei frigoriferi, delle vetrine e di ogni altro dettaglio che possa rendere la gelateria attraente e funzionale per una clientela di ogni età.

Alberto Pica, Presidente Associazione Italiana Gelatieri ■

INTERVISTA A VITTORIO BARTYAN, VICE-PRESIDENTE ACOMAG.

Sig. Bartyan, ci spiega quali sono i maggiori fattori di evoluzione nel vostro settore e da quali esigenze provengono tali spinte?

Vorrei cominciare a rispondere facendo dapprima alcune precisazioni: il settore

rappresentato da AGOMAG include tre categorie di produzione: macchine per la gelateria classica, a uso dei laboratori delle gelaterie artigianali, le macchine a ciclo continuo per le produzioni di grandi volumi e le attrezzature di conservazione ed esposizione a temperatura positiva e negativa e arredamenti per negozi (vetrine, banchi...).

Il confronto con gli utilizzatori finali dei nostri prodotti, attraverso la rete di vendita e le principali fiere di settore, ci fornisce i maggiori spunti per soddisfare le esigenze del mercato. In particolare, si nota una grande sensibilità nei confronti del risparmio

energetico e di acqua, dell'ergonomia, dell'igiene, dell'affidabilità. In ultimo, le aziende che vogliono mantenere, consolidare o migliorare il proprio posizionamento sul mercato non possono che impegnarsi fortemente nel garantire un eccellente servizio pre e post vendita.

Quanto e in che modo incide lo stile di vita dei consumatori sulla vostra tipologia di prodotti?

Il sistema "gelato artigianale", che comprende tutte le aziende che stanno dietro la produzione del gelato artigianale – da quelle che producono ingredienti a quelle che realizzano macchine – fino alle gelaterie artigianali – credo possa essere ritenuto una delle maggiori espressioni di "quadratura del cerchio", nel senso che i gusti e i costumi dei consumatori, cambiano di continuo, influenzano in maniera preponderante il nostro lavoro. Ad oggi la tendenza verso uno stile di vita sano, che ripone grande attenzione nei confronti del cibo, si riflette automaticamente nelle scelte e nei consumi alimentari. Ciò, di conseguenza, favorisce la globalizzazione dei nostri prodotti, perché possono assicurare garanzie in tema di salute, igienicità, affidabilità, grazie a tecnologie sempre all'avanguardia, ottenute attraverso un fortissimo impegno da parte delle nostre aziende verso la ricerca costante.

Perché i gelatieri devono, secondo lei, continuare a comprare e utilizzare macchine italiane per produrre il gelato?

Come ho già anticipato nei due punti precedenti, le aziende associate ad ACOMAG sono in grado di garantire la più alta tecnologia oggi presente nel settore, producendo macchine che possono dare i massimi risultati in termini di performance e di risparmio, sia energetico sia di acqua. Infine, le aziende italiane offrono i più alti standard di qualità e sicurezza, quest'ultima intesa sia sotto il profilo alimentare sia sotto quello della tutela del personale addetto. ■





QUANDO IL GELATO FINISCE NELLA CASELLA DELLA POSTA.

Tre milioni e mezzo sono i francobolli emessi per celebrare il gelato artigianale italiano nell'ambito della serie tematica "Made in Italy" di Poste Italiane.

Capri, 11 marzo 2006. Per la prima volta l'annullo di un francobollo dedicato al gelato artigianale, una kermesse rivolta a un mondo fantastico e goloso, durante la quale i più noti maestri artigiani, in presenza di rappresentanti nazionali e internazionali del mondo del gelato, hanno dato vita a una mattina di confronto e di festa, mentre i funzionari delle Poste Italiane procedevano regolarmente, in contemporanea con Belluno, al "Primo

Annullo del Francobollo del Gelato Artigianale". L'iniziativa filatelica, ideata da Giovannino Fittipaldi e promossa dal G.A. (Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di Produzione Propria), ha voluto riconoscere il grande valore del gelato artigianale. Il francobollo raffigura, attraverso un'immagine dell'artista Rita Fantini, un venditore ambulante di gelati con il caratteristico carretto, sul quale è

evidenziato un cono. "L'effetto più che positivo", afferma il presidente di G.A., Ferdinando Buonocore, "è sotto gli occhi di tutti. Finalmente, i gelatieri italiani, da nord a sud della nostra penisola, hanno dimenticato le proprie sigle di appartenenza dando vita a una "due giorni" indimenticabile, dove il Gelato Artigianale è stato il grande protagonista".

Tante le personalità che hanno partecipato all'evento, che ha avuto un seguito il giorno successivo: nei comuni di Udine, Zoppè di Cadore, Forno di Zoldo e Zoldo Alto, i gelatieri, in collaborazione con Poste Italiane, hanno realizzato un annullo speciale e anche a Padova, nei giorni 11 e 12 marzo 2006, i gelatieri hanno dato vita alla manifestazione "Un gelato per la vita" i cui proventi sono stati devoluti all'AIL. ■

IL SIGEP DI RIMINI È LA CASA DEI GELATIERI.

Il 27° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, tenutosi a Rimini lo scorso gennaio, ha registrato un successo da record: 84.722 visitatori, il 12% in più rispetto al 2005.

Anche quest'anno il SIGEP – Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali – si è confermato l'appuntamento di riferimento per tutto il mercato mondiale della gelateria artigianale. Lo confermano i dati di affluenza (84.722, +12% rispetto all'edizione 2005, di cui 11.741 esteri, +25% sul 2005), il profilo internazionale (110 i Paesi di provenienza dei visitatori stranieri), l'incremento della superficie espositiva (671 aziende, distribuite su 90 mila mq), la visibilità mediatica (313 giornalisti accreditati, dei quali 65 stranieri) con una presenza totale della stampa specializzata italiana ed estera, dei grandi media. "Si tratta di incrementi che ci soddisfano", ha commentato Gabriella de Girolamo,

project manager del SIGEP, "e che ci incitano a proseguire sul percorso di ulteriore sviluppo della manifestazione. Vogliamo incrementare ancora il tasso di internazionalità del SIGEP, renderlo sempre più utile al mercato e alle imprese protagoniste di un settore molto dinamico e creativo, un made in Italy del dolciario che punta sempre più oltre confine per soddisfare nuovi consumatori dell'eccellenza italiana. Si tratta di successi organizzativi che condividiamo con le associazioni di categoria, in particolare AIIPA e ACOMAG, con le quali è ormai tradizione sviluppare una prospettiva di consolidamento. Questa edizione del 2006 è stata poi caratterizzata dalla vittoria dell'Italia nella Coppa del Mondo di Gelateria e questo successo ha davvero reso tutti molto felici".

In fiera è stato ampiamente illustrato alla stampa anche il progetto di comunicazione, attivo da alcuni mesi, a sostegno del gelato artigianale e degli ingredienti composti, promosso da AIIPA, ACOMAG e SIGEP. Un progetto nato dall'esigenza di valorizzare il gelato italiano prodotto artigianalmente in tutte le sue peculiarità e modalità produttive, basate oggi per la maggior parte sugli ingredienti composti.

"La nostra apertura verso le istanze del mercato è totale", conclude Gabriella de Girolamo, "SIGEP sostiene le imprese, le accompagna e per quanto possibile le aiuta concretamente attraverso la stretta collaborazione con le associazioni di categoria. SIGEP ha le porte aperte a chi lavora con serietà per contribuire all'evoluzione di tutto il comparto, quindi il nostro sostegno alla campagna 'Gelato fuori, buono dentro' era doverosa, così come il salone offre spazio per il confronto costruttivo nell'interesse delle imprese".

La prossima edizione di SIGEP si terrà dal 20 al 24 gennaio 2007. Tutte le informazioni sul sito www.sigep.it. ■

AIIPA, Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari, costituita nel novembre del 1945, è una delle principali organizzazioni industriali del settore. Rappresenta sul piano nazionale e internazionale più comparti merceologici, tra cui il Gruppo Prodotti per Gelato e associa attualmente circa 300 imprese. In seno a Confindustria, aderisce a numerose organizzazioni di categoria in ambito UE e mondiale.

AZIENDE ASSOCIATE:

BAKEMARK ITALIA
 BIGATTON PRODUZIONE DI BIGATTON G. & C.
 CHIMIVAL
 COM.PR.ITAL.
 FABBRI 1905
 FUGAR PRODUZIONE
 GEI - GRUPPO ESSENZIERO ITALIANO
 GELCREM
 GIUSO GUIDO
 G. ANSELLI di MIGLIO NADIA ELIANA & C.
 LA PREFERITA
 LEAGEL
 LINEA GEL ITALIANA
 MEUCCI IGINO
 MONTEBIANCO
 NESTLÉ ITALIANA
 NOCCIOLE MARCHISIO
 NUOVA TRADIZIONE
 NUTMAN GROUP
 OPTIMA
 OSTIFICIO PREALPINO di A. MINETTI & C.
 PERNIGOTTI
 PRODOTTI STELLA
 TORRONALBA
 UNIGEL
 UNIGRÀ

ACOMAG, Associazione Nazionale Costruttori Macchine per Gelato, non ha scopo di lucro e persegue la finalità di rappresentare e tutelare gli interessi della categoria e delle imprese aderenti nei confronti delle istituzioni e amministrazioni pubbliche, nonché delle organizzazioni economiche, politiche, sociali e culturali, sia in Italia sia all'estero.

AZIENDE ASSOCIATE:

BOCCHINI	FRIGOMAT
BRAVO	GEL-MATIC
CARPIGIANI-ALI	IFI
CATTABRIGA-ALI	ITALPROGET
CRM-TELME	TECHNOGEL
FRIGO GELO	

SIGEP, che nel gennaio 2007 giunge alla sua 28ª edizione, è la più grande fiera professionale al mondo dedicata al gelato artigianale, pasticceria e panificazione. Un'occasione privilegiata di incontro fra domanda e offerta, una speciale opportunità per lanciare e testare le nuove tendenze dei consumi di questi particolari settori.

I convegni, i concorsi, le dimostrazioni tecniche sono parte integrante di SIGEP e costituiscono un eccellente fattore di comunicazione tra aziende espositrici e artigiani, operatori, media, opinion leader del settore.



L'**Associazione Italiana Gelatieri** è il proseguimento dello storico Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale costituito negli anni

'50. Dopo modifiche statutarie è diventata l'attuale Associazione Italiana Gelatieri con il proprio organo tecnico che è il Comitato Nazionale per la Valorizzazione del Gelato Artigianale.

A testimonianza di tutto ciò rimangono i due marchi di rappresentanza registrati all'epoca presso il Ministero dell'Industria Commercio e Artigianato. Le attività principali sono la tutela della categoria dei gelatieri produttori di gelato artigianale di scuola italiana e l'organizzazione di manifestazioni promozionali anche presso fiere del settore a livello nazionale.



CO.GEL, Comitato di Coordinamento Esercenti Gelatieri, è un organismo tecnico della FIPE-Confcommercio che tutela a livello nazionale e

internazionale le attività di produzione artigianale e somministrazione di gelato in base ai seguenti canoni: rispetto delle norme igienico sanitarie, informazione trasparente ai consumatori, professionalità del servizio, freschezza e genuinità degli ingredienti di base. Fornisce informazioni e assistenza ai soci; organizza corsi di formazione ed eventi in Italia e all'estero; divulga studi e ricerche sulle problematiche di mercato; promuove marchi o altri segni distintivi del gelato italiano.



L'**Accademia della Gelateria Italiana**, nata nel dicembre del 1996 per iniziativa di alcuni noti gelatieri, ha come prioritarie finalità la crescita professionale dei gelatieri e lo sviluppo del gelato di qualità; inoltre,

intende riunire e valorizzare i maggiori esponenti del settore a livello nazionale, studiare e adottare i mezzi più idonei per perfezionare i processi di lavorazione, migliorare la qualità delle materie prime e, di conseguenza, l'offerta dei prodotti da utilizzare nei propri laboratori.



Il **G.A.** è un organismo tecnico di coordinamento delle organizzazioni regionali dei gelatieri, preposto per lo studio, la propaganda, la valorizzazione e la difesa a livello nazionale del prodotto gelato artigianale.

Il Comitato non ha fini di lucro e ha lo scopo di studiare e favorire la soluzione dei problemi tecnico - giuridici, normativi, commerciali per la produzione e divulgazione del gelato artigianale.