



CARTELLA STAMPA

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'ottava edizione del Gelato Day del 24 marzo 2020 sarà lo yogurt variegato alle fragole, scelto dall'Olanda.

GELATO DAY . 24 MARZO 2020

INDICE

GELATO DAY 2020	...pag. 4
IL GUSTO DELL'ANNO	...pag. 5
LA STORIA DEL GELATO DAY	...pag. 7
GLI IDEATORI	...pag. 8
I PARTNER	...pag. 9
LA STORIA DEL GELATO ARTIGIANALE	...pag. 12
UN PO' DI NUMERI	
• IL GELATO IN EUROPA	...pag. 13
• LA FILIERA DEL GELATO ARTIGIANALE	...pag. 14
• I NUMERI DEL GELATO	...pag. 15
IL GELATO...CHE FA BENE	...pag. 16



GELATO DAY 2020

Il **24 marzo** di ogni anno tutti i gelatieri e i golosi d'Europa si uniscono per celebrare la **Giornata Europea del Gelato Artigianale**, l'unica giornata che il Parlamento Europeo abbia finora dedicato ad un alimento: un'occasione unica per **promuovere in tutta Europa il sapere artigiano, da sempre espressione di qualità, di autenticità e di territorialità**, e per sostenere le produzioni di qualità del gelato artigianale, uno di quei pochi prodotti in grado di mettere d'accordo proprio tutti, apprezzato da grandi e piccoli in tutto il mondo per le sue proprietà benefiche e, soprattutto, per la sua bontà.

Peculiarità del Gelato Day è il **"Gusto dell'Anno"**, selezionato a ogni edizione da un diverso Paese europeo. Dopo un 2019 nel segno dell'italianità e centinaia di coni e coppette di gelato al gusto tiramisù, i mastri gelatieri d'Europa festeggeranno l'ottava edizione del Gelato Day, in programma martedì **24 marzo 2020**, interpretando il Gusto dell'Anno scelto dall'**Olanda**: lo **yogurt variegato alle fragole**.

Perché quella del Gelato Day non è solo un momento di celebrazione, ma anche un'ottima occasione per i mastri gelatieri di mettere alla prova le proprie abilità e di dare sfogo alla propria creatività, cimentandosi nell'utilizzo di ingredienti e materie prime della propria terra in una ricetta di un gusto tipico di un altro Paese.



Dopotutto, il gelato artigianale è un vero **trait-d'union europeo**, capace di valorizzare i prodotti agro-alimentari di ogni stato membro, ma anche di alimentare **un'intera, ricca filiera**.

Solo in Europa, infatti, si contano oltre 315 mila lavoratori e 65 mila gelaterie, per un giro d'affari di **9,5 miliardi di euro nel 2018**, senza contare l'indotto della filiera, a partire dalla produzione delle materie prime, sempre più spesso ottenute impiegando metodi tradizionali, con un impatto contenuto sull'ambiente.

E per scoprire proprio tutto sul gelato artigianale, gustandosi un cono o una coppetta, i mastri gelatieri guardano già al 24 marzo 2020, preparandosi ad organizzare **manifestazioni, concorsi, promozioni, contest, masterclass, incontri ed eventi per promuovere e diffondere la cultura del gelato artigianale**.

Tutte le informazioni sull'ottava edizione del Gelato Day saranno presto disponibili sulla pagina www.gelato-day.it e sugli account ufficiali del Gelato Day su Twitter e Facebook. Del resto, non c'è niente di meglio che condividere un ottimo **gelato artigianale: l'unico prodotto capace di mettere d'accordo tutti i popoli del mondo**.

IL GUSTO DELL'ANNO

YOGURT VARIEGATO ALLE FRAGOLE

L'ottava edizione del Gelato Day vede **protagonista l'Olanda**, che come gusto dell'anno 2020 ha scelto **lo yogurt variegato alle fragole**. Un gusto, questo, capace di rappresentare un Paese famoso non solo per i suoi caratteristici mulini a vento e per i coloratissimi tulipani, ma anche per una lunga tradizione casearia e per le sue fragole di straordinaria qualità.

LO YOGURT. Se ne trovano citazioni nella Bibbia, ma anche nei testi di Aristotele, Senofonte e Plinio. Le origini dello yogurt risalgono all'antichità, quando le popolazioni orientali conservavano il latte degli animali in otri di pelle: il nome deriva, infatti, dal turco *yoğurmak*, ovvero 'mescolare con un utensile', in riferimento alla miscela di latte fermentato. Si è poi diffuso in Europa e nel bacino del Mediterraneo, diventando un ingrediente essenziale di numerose ricette dolci e salate.

Un prodotto spesso scelto per la sua leggerezza, ma anche per i suoi **molteplici impieghi in cucina** e soprattutto nei laboratori delle gelaterie, grazie alla sua facile abbinabilità lo yogurt permette ai mastri gelatieri di dare sfogo alla loro creatività, e a tutti i consumatori di sbizzarrirsi nella scelta dei gusti dei loro coni e coppette. Il gelato artigianale allo yogurt, gustosissimo e cremoso, **ottimo da solo, si presta ad essere personalizzato** con cristalli di zucchero o scaglie di cioccolato, con frutta fresca o con caramello, soddisfacendo tutti i palati in ogni stagione.

LE FRAGOLE. Non si hanno dati certi sulla provenienza delle fragole: se da una parte c'è chi sostiene che siano il risultato di un'importazione dal Sudamerica, dall'altra c'è chi ritiene che sia un frutto di origine europea, consumato sin dai tempi dell'Antica Roma. Quello che è sicuro è che le fragole rientrano tra i frutti





più apprezzati sia dai consumatori che dall'industria dolciaria, per la loro flessibilità d'uso e consumo: possono essere gustate fresche, ma anche frullate, nei dolci e, ovviamente, nel gelato.

La pianta delle fragole appartiene al genere delle Rosacee, un'esemplare perenne dal fusto breve, e non tutti sanno che quello che consumiamo è in realtà un "falso frutto": il vero frutto è l'achene, un frutto secco collegato a quello carnoso edibile. Le fragole vengono coltivate sia in pianura che in montagna; si tratta di una coltura delicata e la buona riuscita dipende molto dal clima.

Secondo FAOSTAT, i maggiori produttori di fragole al mondo sono **Cina** (3,7 milioni di tonnellate prodotte nel 2017), **Stati Uniti** (1,45 milioni di tonnellate) e **Messico** (658mila tonnellate). Al sedicesimo posto della classifica, con 66.100 tonnellate nel 2017, l'**Olanda** vanta una pregiatissima produzione di fragole, che in questo paese sono disponibili praticamente per tutto l'anno, da marzo fino a dicembre inoltrato. Negli ultimi anni, si è registrata un'espansione della coltura fuori suolo per la produzione in serra e della coltura su prode rialzate per la produzione estiva. La superficie coltivata in serra supera in Olanda i 180 ettari: la zona di

produzione principale si trova nel Sud del Paese, vicino al Belgio, ed è concentrata intorno a Breda (a ovest), a Horst (ad est) e a S'Hertogenbosch (al centro). Al momento la varietà più diffusa in tutti i sistemi di produzione è Elsanta (75%), seguita da Sonata (20%), interessante per le produzioni precoci in suolo. Ma sono molteplici le varietà di fragole che qui si producono, come Darselek, Dark, Marmolada, Polka, Tribut, Elstant, Maria, Tristar, Selva.

LA STORIA DEL GELATO DAY

La Giornata Europea del Gelato Artigianale o “Gelato Day”, che dal 2013 si festeggia il 24 marzo di ogni anno, nasce nel 2008 da un’idea di Longarone Fiere e Artglace. L’idea prende concretamente forma nel 2009 con la presentazione ufficiale al Parlamento di Strasburgo da parte dell’On. Iles Braghetto, coinvolto nell’operazione dal presidente Giovanni De Lorenzi e dal direttore di Longarone Fiere, Paolo Garna, e grazie all’impegno del Presidente di Artglace, José Luis Gisbert Valls.

Nonostante un primo tentativo fallimentare in quanto non si raggiungono le firme necessarie (metà più uno) dei Parlamentari europei, gli ideatori del “Gelato Day” non si perdono d’animo e coinvolgono altri sostenitori come l’On. Giancarlo Scottà e l’On. Antonio Cancian che a loro volta promuoveranno l’iniziativa tra altri colleghi. Così, nel 2012 sono cinque gli Europarlamentari – e non solo italiani! - che presentano la richiesta ufficiale per l’istituzione della Giornata Europea del Gelato Artigianale: Sergio Silvestris e Paolo De Castro (Italia), Eva Ortiz Vilella (Spagna), Ewald Stadler e Andreas Molzer (Austria). Il **5 luglio 2012**, finalmente, viene raggiunto il quorum con 387 voti favorevoli e il **Parlamento Europeo istituisce ufficialmente la “Giornata Europea del Gelato Artigianale”** sottolineando, tra le motivazioni, che:



“Tra i prodotti lattiero-caseari freschi, il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, valorizzando i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro”.

Dal 2010 al 2012 l’organizzazione dell’evento viene gestita da Artglace, nella persona di Fausto Bortolot, che con grande competenza e caparbieta riesce a fronteggiare tutti gli ostacoli burocratici e le regole imposte per consentire una degustazione di gelato artigianale, a cui partecipano numerosi parlamentari, all’interno del Parlamento Europeo.

Il traguardo raggiunto è importantissimo: il “Gelato Day” è l’unica “Giornata” che il Parlamento europeo ha finora dedicato ad un alimento, patrimonio di tutti i gelatieri e dell’intera filiera.

GLI IDEATORI



LONGARONE FIERE, IL POLO FIERISTICO DELLE DOLOMITI. Belluno è nota a livello internazionale per essere sede delle più affermate occhialerie; ma è anche il territorio delle Dolomiti, dove il turismo continua a recitare una parte rilevante come motore dell'economia locale. Nel quadro di questa realtà

socioeconomica s'inserisce, come centro promozionale e vetrina delle iniziative imprenditoriali, l'attività di Longarone Fiere Dolomiti: iniziò nel 1959, quando si tenne la prima edizione della Mostra Internazionale del Gelato Artigianale, e si è sviluppata poi coinvolgendo negli anni anche altri settori economici: dall'arredamento all'agricoltura ed al comparto forestale, dalle attività turistiche e di tempo libero allo sport e all'agroalimentare.

Longarone Fiere Dolomiti si presenta oggi, per le tematiche che propone, come un punto di incontro molto funzionale all'interscambio commerciale con l'area dolomitica ed il Nord-Est italiano. In quest'area è uno dei più attivi strumenti di promozione e di collaborazione economica, anche con riferimento alle vicine Austria e Germania. La presenza alle rassegne di aziende provenienti da questi mercati è infatti sempre più costante e numerosa, soprattutto per quanto riguarda gli operatori dei settori della gelateria, dell'artigianato e della gestione forestale.

<http://www.longaronefiere.it>



ARTGLACE - Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne è l'organo di rappresentanza dei gelatieri artigianali europei. La confederazione ha carattere internazionale, autonomo e indipendente, apolitico e apartitico e non ha scopo di lucro. ARTGLACE riunisce le associazioni dei gelatieri artigiani di 7 paesi della Comunità Europea: Austria, Belgio, Francia, Germania, Italia, Olanda e Spagna.

<http://www.artglace.com/>

GELATO DAY 2020: I PARTNER



ACOMAG - Associazione Nazionale Costruttori Macchine Arredamenti Attrezzature 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 che all'Estero. L'Associazione, come impegno prioritario, riunisce tutte le forze degli associati in una azione di promozione, difesa e sviluppo del Gelato di qualità. <http://www.acomag.it/>



L'**Associazione Italiana Gelatieri** nasce, nei primi anni '80, dallo storico Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale, con lo scopo di rafforzare lo spirito e l'identità di una categoria impegnata a rispettare le esigenze dei consumatori sempre più orientati verso alimenti più sani, più nutrienti e più gustosi, ottenuti con metodi che non impattino sull'ambiente. L'AIG valorizza e sostiene i professionisti che quotidianamente lavorano per fare del Gelato Artigianale un prodotto di eccellenza, nonché promuove il riconoscimento del Gelato Artigianale come prodotto tipico della

cultura gastronomica italiana. La valorizzazione, il sostegno e la promozione dell'AIG dettano il principio fondante della propria mission: il riconoscimento istituzionale tanto dell'Eccellenza del Gelato Italiano quanto della Professionalità del Maestro Gelatiere. <https://www.associazioneitalianagelatieri.it/>



CNA – Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della piccola e media impresa, fondata nel 1946, conta oggi oltre 621.000 associati che danno lavoro a oltre 1,2 milioni di persone, oltre 8.000 collaboratori in oltre 1.100 sedi, di cui 19 regionali e 96 territoriali. CNA rappresenta artigiani, commercianti, professionisti, lavoratori autonomi, micro e piccole imprese del turismo, dei servizi e dell'industria, fornendo loro servizi, consulenze e informazioni. Delle 10 unioni nazionali presenti al suo interno, la CNA Alimentare è la più autorevole associazione di rappresentanza delle aziende

artigiane e delle piccole e medie imprese del settore alimentare italiano: ne difende gli interessi davanti alle istituzioni nazionali ed europee; le assiste nella negoziazione dei contratti collettivi di lavoro e degli accordi nazionali e territoriali; interviene nei processi di formazione delle diverse normative giuridico e amministrative, offre servizi di consulenza, di assistenza e di sostegno allo sviluppo di impresa e tutela e rappresenta i valori dell'artigianato e dell'imprenditoria alimentare Italiana. <https://www.cna.it/>



Il **Comitato Gelatieri Campani**, nato il 22 giugno 1998, è l'organismo tecnico di coordinamento dei gelatieri artigiani della Regione Campania, preposto per lo studio, la propaganda, la diffusione e la valorizzazione del gelato artigianale di produzione propria.



Con 109 Associazioni territoriali, 21 Federazioni regionali, 12 Federazioni di categoria e 44 Associazioni di mestiere, **Confartigianato Imprese** è la più grande rete europea di rappresentanza degli interessi e di erogazione di servizi all'artigianato e alle piccole imprese. Nelle 1.215 sedi di Confartigianato Imprese in tutta Italia, 10.700 persone lavorano al servizio di oltre 1,5 milioni di imprenditori artigiani con 3 milioni di addetti. Ai professionisti di pasticceria, gelateria, cioccolateria e torroni, sono dedicati i servizi di Confartigianato Dolciaria, che lavora per tutelare e valorizzare la qualità delle produzioni artigianali in Italia.

Tra le ultime iniziative, il software PRIMO LABEL, per aiutare le imprese ad ottemperare al Regolamento UE 1169/2011, e la proposta di legge regionale per definire i requisiti del gelato artigianale di qualità.

<https://www.confartigianato.it/>



La **Federazione Italiana Gelatieri**, nata nel 2015, è una delle più grandi associazioni di categoria di rappresentanza del settore della gelateria artigianale in Italia, in solo un anno di vita ha associato oltre 600 imprese, capaci di dare occupazione ad oltre 4000 persone, un'associazione giovane e dinamica che vuole rappresentare, tutelare e valorizzare le imprese associate. Si occupa di rappresentare le imprese aderenti nei confronti delle istituzioni, dei vari enti locali e della business community, di promuoverne lo sviluppo e di organizzare e offrire loro servizi innovativi e servizi specializzati.

<http://www.federazioneitalianagelatieri.com>



G.A. – Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di produzione propria. Nato il 29 giugno 1998, è l'organismo di coordinamento dei Comitati Regionali, con lo scopo di: promuovere ed attuare iniziative promozionali per l'incentivazione commerciale anche in collaborazione con altri Enti ed Organizzazioni sia nazionali che internazionali; promuovere la formazione professionale ed il progresso tecnico degli operatori e degli addetti al settore artigianale del gelato; raccogliere ed

elaborare tutti gli elementi, le notizie ed i dati relativi a questioni interessanti le attività degli associati; promuovere e favorire la costituzione di Enti, Istituti ed Organi, ivi comprese Cooperative, Consorzi e Società, che abbiano per scopo la valorizzazione del gelato artigianale; provvedere alla nomina ed alla designazione di suoi rappresentanti, ove tale rappresentanza sia prevista dalle Leggi e dai Regolamenti e sia richiesta ed ammessa; esercitare tutte quelle altre funzioni che gli siano demandate in virtù di Leggi, Regolamenti e Disposizioni delle competenti Autorità; favorire e qualificare la presenza del gelatiere a livello europeo ed internazionale ed intensificare i contatti e gli scambi di esperienza produttivi e professionali con altri Paesi; partecipare ed aderire ad organizzazioni nazionali ed internazionali aventi natura e finalità similari.



ASSOCIAZIONE
GELATIERI
ARTIGIANI DEL
TRIVENETO

G.A.T. – Gelatieri Artigiani del Triveneto. Nasce nel 1995 a Verona per promuovere, difendere e diffondere il gelato artigianale di qualità nel Triveneto e per promuovere corsi di formazione e aggiornamento tra gli associati per consolidarne il livello professionale. L'associazione ha profuso un grosso sforzo dal 2008 al 2012 inviando presso il parlamento Europeo a Strasburgo e Bruxelles folte delegazioni di gelatieri con lo scopo di ottenere il riconoscimento da parte del parlamento Europeo del gelato artigianale in Europa, ottenendo, il 12 luglio 2012, l'istituzione della Giornata Europea del gelato artigianale. Parte del comitato nazionale gelatieri italiano, G.A., il G.A.T. collabora a livello europeo con Artglace.

<http://ilgat.info/>



Maestri della Gelateria Italiana è un'associazione senza fini di lucro a carattere volontario e democratico, impegnata nell'approfondimento della conoscenza del gelato artigianale, nella diffusione della sua immagine e della sua elevata qualità, nell'organizzazione di corsi di formazione e specializzazione per i gelatieri e nello scambio culturale. Si basa sui valori di rispetto, fiducia, amicizia, condivisione e scambio di idee.

<http://www.maestridellagelateriaitaliana.it/>



SIGEP, Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group, terrà la sua 41esima edizione alla fiera di Rimini dal 18 al 22 gennaio 2020. È una rassegna straordinaria, dedicata esclusivamente ai professionisti (nell'edizione 2019 ha registrato oltre 168.000 visite, con 33mila visite estere provenienti da 185 Paesi), che anticipa tendenze ed innovazioni delle filiere in esposizione.

129.000 metri quadri della miglior offerta internazionale in quanto a materie prime, ingredienti, tecnologie e attrezzature, arredamento e servizi. Uno show che premia le eccellenze mondiali, presenta nuovi format, sviluppa il networking globale e fa crescere il business di imprese e professionisti. <https://www.sigep.it/>



UIF - Unione Italiana Food è la più grande associazione di categoria dell'industria alimentare nell'Unione Europea e raggruppa piccole, medie e grandi imprese produttrici di beni alimentari presenti in Italia. Nata nel gennaio 2019 dalla fusione di Aidepi (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane) e Aiipa (Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari). Rappresenta 450 imprese, di oltre venti settori merceologici, che danno lavoro a 65.000 persone e sviluppano un fatturato di oltre 35 miliardi di euro, di cui 10 miliardi di export. Aderiscono a UIF - Gruppo Prodotti per Gelato, i principali produttori italiani di ingredienti composti per gelato, che totalizzano nel loro insieme un fatturato di 650 milioni di euro, pari all'80 per cento dell'intero fatturato del settore degli ingredienti per gelato artigianale.

<http://www.unioneitalianafood.it/>

LA STORIA DEL GELATO ARTIGIANALE

La leggenda narra che si consumassero bevande con ghiaccio o neve già nell'antico Egitto, a partire dal 2.700 a.C. Tuttavia, c'è anche chi sostiene che la paternità del gelato artigianale vada attribuita agli antichi romani che si distinsero con la loro *"nivatae potiones"*, una sorta di dessert freddo. Dall'altra parte del mondo, in Cina, durante la Dinastia Tang si beveva una bevanda al latte (di capra, mucca o bufala) cotta con farina e canfora e messa in contenitori di ferro sotto neve o ghiaccio. Allo stesso modo, gli arabi preparavano lo *"shrb"*, dal turco *"sherbet"* - bevanda fresca - e dall'arabo *"sharab"* - sorbire, bere -, l'antenato del sorbetto: uno sciroppo di zucchero, base per la realizzazione dei sorbetti di frutta, erbe officinali, spezie, fiori. Nel continente americano, invece, il primo gelato sarebbe nato in Equador dove veniva creato mescolando ghiaccio, neve, succhi di frutta e latte in un grande paiolo chiamato *"paila"*.

In realtà, però, bisogna aspettare il Cinquecento e tornare in Italia per assistere al vero trionfo di questo alimento. È Firenze, infatti, a rivendicare **l'invenzione del gelato moderno** che per primo utilizza il latte, la panna e le uova. La paternità andrebbe a un architetto: **Bernardo Buontalenti**. A lui è attribuito il *"candiero"*, offerto da Cosimo I de' Medici nel 1559 a Carlo V, re di Spagna, per una

festa di inaugurazione di Forte Belvedere. Il dolce si presentava come una crema fredda a base di zucchero, latte, panna, uova e un tocco di vino, aromatizzata con bergamotto, limoni e arance: la base della più nota *"crema Fiorentina"* o del *"gelato Buontalenti"* che ancora oggi si può gustare in tutte le migliori gelaterie di Firenze.

Ma la storia moderna di questo goloso alimento comincia ufficialmente quando l'italiano **Filippo Lenzi**, alla fine del XVIII secolo, apre la sua prima gelateria in terra americana. In pochissimo tempo il gelato diventa una vera e propria mania tanto che lo stesso George Washington pare lo usasse in molte feste e riunioni. Ed è sempre in America, per mano di un italiano, che nel 1903 viene brevettato il primo cono gelato a opera di Italo Marchioni che, emigrato a New York, cominciò a vendere le prime coppette di gelato in cialda.

Il resto è storia. Una storia che non conosce crisi. Perché il **gelato artigianale**, alimento gustoso, igienicamente impeccabile, con ottime proprietà nutrizionali in una gamma infinita di varianti e gusti sempre nuovi, non smette mai di affascinare, generazione dopo generazione.



UN PO' DI NUMERI (1)

IL GELATO IN EUROPA E NEL MONDO

Il gelato artigianale può contare su una geografia molto ampia, in cui l'Europa è protagonista. Le gelaterie sono infatti presenti in **76 Paesi, di tutti i continenti**, con l'Europa però in prima fila: i principali mercati del vecchio continente per presenza di gelaterie e per consumi di gelato artigianale sono **Italia, Germania, Spagna e Polonia**, ma importante è la presenza anche in altri paesi, dall'Austria alla Francia, dal Belgio all'Olanda. E la sua diffusione è sempre più ampia anche nei mercati dell'Europa dell'Est.



Attualmente in Europa si contano **oltre 65.000 punti vendita che impiegano oltre 315.000 addetti**. Continua l'aumento delle vendite di gelato artigianale che nel 2018 hanno raggiunto i **9.5 miliardi di euro** (+5% rispetto all'anno precedente), pari a circa il 60% del mercato mondiale.

E se i migliori tassi di crescita si registrano in Spagna (+4%) e Polonia (+6%), **l'Italia mantiene la leadership mondiale** sia per numero di punti vendita sia per fatturato, grazie alle **39.000 gelaterie** (10.000 specializzate e 29.000 bar e pasticcerie con gelato artigianale) che danno lavoro a circa **150.000 addetti** e realizzano un **fatturato di 2,8 miliardi di euro**, pari a circa il 30% del mercato europeo. In **Germania** si contano invece 9.000 gelaterie (di cui 3.300 sono gelaterie pure): di queste, circa la metà (4.500) sono gelaterie di proprietà di italiani, che danno lavoro a oltre 20.000 persone di cui la metà di origine italiana. Le gelaterie stagionali sono 2.200 e, se un tempo la stagione andava da marzo ad ottobre, oggi i tempi si sono allungati: una stagione va da 9 a 10 mesi e già da febbraio viene reclutato il personale per tutta la stagione. Importanti anche i numeri delle gelaterie artigianali presenti in **Spagna** (2.200), **Polonia** (2.000), **Inghilterra** (1.100) e **Austria** (900), a cui seguono **Grecia** (680) e **Francia** (450).



Per quanto riguarda **il resto mondo**, esclusa l'Europa, nel 2016 si contano circa 43.000 gelaterie, con in testa mercati quali Argentina, Stati Uniti, Brasile, e si registra una crescente importanza nei mercati del lontano oriente quali Cina, Corea, Malesia e Australia, dove una forte presenza di cittadini di origine italiana ha portato a una grande diffusione del gelato prodotto con metodi artigianali. Guardando al fatturato, poi, si stima che a livello mondiale la vendita di gelato artigianale nel 2018 sia pari a circa **16 miliardi di euro** (+6% rispetto al 2017).

LA FILIERA DEL GELATO ARTIGIANALE



A determinare un successo di così vasta portata è la capacità dimostrata dalla filiera italiana del gelato artigianale nel saper coniugare la tradizione con l'innovazione, la creatività con la tecnica, gli ingredienti di qualità con le attrezzature di ultima generazione. Senza dimenticare il ruolo svolto dalle fiere di settore e dalle scuole di formazione, che negli anni hanno accolto migliaia di potenziali gelatieri.

Ma oltre che per fatturato e numero di gelaterie, **l'Italia è leader mondiale anche nel settore degli ingredienti e dei**

semilavorati per gelato, in cui, secondo l'Osservatorio Sigep, nel 2018 operano **65 imprese che generano un fatturato complessivo di 1,8 miliardi di euro, di cui 800 milioni di semilavorati per gelato**. La gamma dei loro prodotti è ampia e va dalle basi, ai concentrati di frutta fresca passando per le paste di semi oleosi (come nocciola o pistacchio) e per le guarnizioni.

Da un'analisi di Unione Italiana Food del 2018 emerge come sia molto forte anche **l'impatto della filiera sugli acquisti di prodotti agroalimentari**: circa 250 mila tonnellate di latte, 70 mila tonnellate di zuccheri, 23 mila tonnellate di frutta fresca e 32 mila tonnellate di altre materie prime, spesso riguardanti piccole eccellenze agricole italiane. Ad esempio, per produrre il gelato artigianale alla nocciola, tra i gusti più amati dai consumatori, ogni anno le aziende di ingredienti acquistano circa 1.800 tonnellate di nocciole Piemontesi sgusciate (tonda gentile trilobata, circa il 30% del raccolto è utilizzato per gelati artigianali italiani) ed oltre 3.500 tonnellate di nocciole di altre origini. Per quanto riguarda il pistacchio di Bronte, altro gusto amatissimo dai consumatori europei, vengono acquistate circa 1.500 tonnellate di materia prime, circa la metà della produzione totale di Bronte.

Infine, **l'Italia è leader mondiale nel settore della produzione delle macchine e delle vetrine per le gelaterie**. Si tratta di un sistema industriale che conta 13 imprese di macchinari che controllano quasi il 90% del mercato mondiale con un fatturato di 229 milioni di euro, a cui si aggiungono 11 aziende di vetrine per un fatturato di 252 milioni di euro.



I NUMERI IN BREVE

108.000: gelaterie aperte in tutto il mondo

65.000: gelaterie aperte in Europa

16 miliardi di euro: fatturato mondiale nel 2018

9,5 miliardi di euro: fatturato in Europa nel 2018, pari al 60% del mercato mondiale

4-6%: crescita media annua del mercato europeo tra il 2017e il 2019

315.000: addetti in Europa

150.000: addetti in Italia

39.000: gelaterie aperte in Italia

9.000: gelaterie aperte in Germania

2.200: gelaterie aperte in Spagna

2.000: gelaterie aperte in Polonia

1.100: gelaterie aperte in Inghilterra

900: gelaterie aperte in Austria

680: gelaterie aperte in Grecia

450: gelaterie aperte in Francia

4,48 miliardi di euro: volume d'affari della filiera del gelato artigianale Made in Italy

2,8 miliardi di euro: valore dei gelati venduti in Italia nel 2018 (pari al 30% del mercato europeo)

+5%: crescita dei consumi del gelato artigianale nel 2018

481 milioni di euro: fatturato dell'industria delle macchine e degli arredi per la gelateria

90%: quota di mercato mondiale detenuta dai produttori italiani di macchine per il gelato

24: le aziende specializzate in macchine e arredi per la gelateria

800 milioni di euro: fatturato dell'industria degli ingredienti e dei semilavorati

65: le aziende specializzate in ingredienti e semilavorati con un fatturato che sfiora i **2 miliardi di euro**

125.000 euro: export generato per l'Italia da ogni gelateria avviata all'estero

Roma: città "regina del gelato" con 1.409 gelaterie specializzate e 4.286 addetti



⁽¹⁾ Fonti: Acomag, AIIPA, Coldiretti, Confartigianato, Osservatorio Sigep, Uniteis e.V. - Unione dei Gelatieri Italiani in Germania.

IL GELATO... CHE FA BENE


Buono, ma anche nutriente. Il gelato artigianale è uno dei pochi dessert che può essere considerato a tutti gli effetti **un alimento equilibrato e bilanciato**. Proteine, grassi, zuccheri e carboidrati sono ben proporzionati. Se parliamo del gelato cremoso, in particolare, gli ingredienti di base sono latte, panna, grassi vegetali, zucchero, a volte uova. A completamento: caffè, cacao, frutta a guscio (noci, nocciole, pistacchi, castagne) o spezie, come la cannella. In 100 g di gelato al cioccolato, ad esempio, sono presenti: 4,3 g di proteine, 8,1 g di lipidi, 2,3 g di fibra, 23,6 g di zuccheri totali. E anche nella versione alla frutta il gelato è ricco di sostanze nutritive.

Nello specifico, i nutrienti del gelato sono:

- **ACQUA:** la percentuale di acqua fornita varia dal 35 al 70% circa, aspetto che rende il gelato un alimento utile anche per chi fa sport e deve reintegrare le perdite di liquidi dovute al sudore;
- **PROTEINE:** sono tutte di alto valore biologico e fornite principalmente da latte, panna, uova e frutta secca;
- **GRASSI:** derivati da latte, panna e uova. Nei gelati con frutta secca sono presenti i polinsaturi, di cui questi frutti sono ricchi;
- **ZUCCHERI:** oltre all'eventuale zucchero aggiunto, nei gelati a base di crema è presente il lattosio, mentre nei gelati alla frutta troviamo il fruttosio. Rapidamente assorbiti, questi zuccheri sono pronti fornitori di energia;
- **MICRONUTRIENTI:** nel gelato artigianale sono presenti anche vitamine e sali minerali: vitamina A, C ed E (dalla frutta, anche secca), potassio (fortemente presente nelle banane), vitamine del gruppo B (uova), calcio, fosforo, vitamina D (in latte e panna). Ingredienti come cacao e caffè forniscono anche gli antiossidanti specifici (flavonoidi e acidi clorogenici);
- **FIBRE e AMIDI:** le fibre sono nutrienti fornite dalla frutta secca mentre gli amidi si ritrovano in cialde e biscotti.



Il gelato, soprattutto se alla frutta o sotto forma di sorbetto, ha una densità calorica inferiore a quella di altri dolci. Ecco perché è una buona alternativa alla merenda o spuntino anche per i bambini. Calibrare la quantità e il tipo di gelato da assumere, secondo le occasioni di consumo e le singole esigenze, è il miglior modo per beneficiare appieno di tutte le virtù di questo **alimento**, tanto che c'è finanche chi ha creato il "**Gelato della salute**".



La scoperta porta il nome del cardiologo dell'Università di Tor Vergata a Roma, Valerio Sanguigni. Il professore ha brevettato un gelato al gusto di cacao, nocciola e tè verde, chiamato **Powellnux**, con un'alta concentrazione di antiossidanti, idoneo alla salute di giovani e anziani. Sono stati fatti numerosi test per validare la sua intuizione e i risultati sono stati pubblicati sulla rivista scientifica *Nutrition*. «Si ritiene che la formazione di radicali liberi – si legge sulla rivista – contribuisca a molte malattie. E i polifenoli si sono dimostrati efficaci per combatterli». Due ore dopo aver consumato il gelato, infatti, «i polifenoli nel sangue sono significativamente aumentati, così come l'ossido nitrico. Quest'ultimo – spiega il medico – ha un effetto positivo sulla capacità dei vasi sanguigni di dilatarsi». E a migliorare è anche il microcircolo: «un indicatore dell'ossigenazione dei tessuti» - aggiunge Sanguigni. Un articolo scientifico, dunque, dimostra come il gelato, con determinate caratteristiche e ingredienti, possa avere effetti benefici su salute e performance fisica.

Sempre più piede prendono anche i cosiddetti “**gelati funzionali**”, caratterizzati da ingredienti con proprietà benefiche per l'organismo. Nati da una ricerca dei gelatieri dell'**Associazione “Maestri della Gelateria Italiana”**, i gelati funzionali sono prodotti

impiegando, insieme alle materie prime di base, ingredienti autorizzati da organismi di certificazione europea con **comprovate caratteristiche benefiche**, come fibre, probiotici e prebiotici, o specifiche erbe officinali. Si ottengono così gelati dalle qualità nascoste, studiati per facilitare la riduzione del carico glicemico o del colesterolo, per contribuire al rafforzamento delle difese o all'assunzione di omega 3 e 6, oppure gusti a base di latte fermentato o sorbetti a base di cioccolato, ricchi di flavonoidi e a basso contenuto calorico. Il notevole e continuo impegno tecnico- scientifico portato avanti dai Maestri ha permesso così di elevare il prodotto “gelato artigianale tradizionale” ad **“ALIMENTO tradizionale artigianale evoluto”**, con **sempre meno zuccheri e sempre più fibre**.

Il tutto senza assolutamente rinunciare al gusto e con un occhio attento alle **materie prime locali**. Come il Caprino bergamasco del Maestro gelatiere Candida Pelizzoli, lo Yogurt km zero del Maestro Giampaolo Cianuri, il sorbetto alle More di rovo del Maestro Gian Michele Pasa e il sorbetto Prugne con noci del Maestro Gianni Toldo. La Noce Feltrina è stata scelta come fonte di zuccheri e fibra dal Maestro Piero Salomone, il vino passito come fonte di zuccheri e potere anticongelante del Recioto di Soave dal Maestro Arnaldo Conforto. C'è invece solo il 10% di





zuccheri nel gusto Cioccolato del Maestro Stefano Venier, mentre il Gianduia del Maestro Ronald Tellini ha un basso indice glicemico. Il Maestro Claudia Urbinati unisce tradizione e chimica nel suo “bostrengo”, dolce antico a base di pane raffermo e riso lessato che sfrutta le proprietà di retrogradazione dell’amido dovute alle basse temperature per aumentare il contenuto di fibra e ridurre il carico glicemico. A basso carico glicemico, per riduzione degli zuccheri e aumento di fibre, addirittura anche il “torrone consapevole” del Maestro Stephane Buosi e il sorbetto Mandorla mandarino del Maestro siciliano

Placido Prestipino così come anche il gusto Rosa Tiepolo del Maestro Franco Di Benedetto.

Infine, **il gelato fa bene all’umore**. Anche questo è un aspetto dimostrato da diversi studi tra cui quello condotto dagli esperti dell’Institute of Psychiatry di Londra: mangiando il gelato, si innesca nel cervello un meccanismo di ricompensa molto simile a quello che si ottiene nel momento in cui si ascolta la propria musica preferita. I gusti caffè e tiramisù servirebbero per ricaricarsi, amarena e pistacchio per rilassarsi, il cioccolato per contrastare i momenti di tristezza. E secondo l’Università di Amsterdam, mangiare un delizioso gelato influenzerebbe anche l’espressione del viso donando una sensazione immediata di gioia.

E LO YOGURT E LE FRAGOLE?

Grazie ai suoi numerosi e benefici effetti sulla salute, lo **yogurt** è considerato a tutti gli effetti un alimento funzionale. Viene prodotto a partire dal latte di vacca a cui vengono aggiunti due fermenti lattici: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* che proliferano e fermentano; durante questo processo il lattosio viene in parte trasformato in acido lattico aumentandone la tollerabilità. I batteri contenuti nello yogurt contribuiscono al mantenimento dell’equilibrio della flora batterica intestinale e favoriscono la sintesi delle vitamine del gruppo B e della vitamina K. Lo yogurt conserva tutte le proprietà nutritive e il valore energetico del latte, con un apporto ben bilanciato di proteine, grassi e zuccheri, ma è più digeribile grazie alle minori dimensioni delle particelle proteiche, alla maggiore presenza di proteine solubili e alla presenza di lattasi in grado di idrolizzare parte del lattosio.

Non solo gustosissime, le **fragole** sono un frutto ricchissimo di nutrienti e dalle molteplici proprietà benefiche. A ridotto apporto calorico, le fragole contengono fosforo, ferro, calcio, potassio, magnesio, vitamina A, B1, B2 e C, xilitolo (sostanza che previene la placca dentale e l’alitosi) e sono ricche di fibre, acidi organici e flavonoidi.





GELATO DAY . 24 MARZO 2020

www.gelato-day.it

UFFICIO STAMPA

ITACA PRESS

Emanuela Capitanio. Cell. 347 4319334

Alessandra Perrucchini. Cell. 340 4212323

press@itacacomunicazione.it