

Istituita con la decisione  
del Parlamento Europeo  
del 5 Luglio 2012



[www.artglace.com](http://www.artglace.com)



ARTGLACE

CONFÉDÉRATION DES  
ASSOCIATIONS DES  
ARTISANS GLACIERS DE LA  
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE



24 MARZO  
**GELATO DAY**  
GIORNATA EUROPEA  
DEL GELATO ARTIGIANALE

**WAS IST DER**

**QUÉ ES EL**

**WHAT IS**

**UNE JOURNÉE  
POUR LA GLACE ?**

**COS'È IL**

**WAT IS DE “GELATO DAY”**

## “GELATO DAY”, UNE JOURNÉE POUR LA GLACE ?



La journée européenne de la glace artisanale est célébrée chaque année le 24 mars et est le patrimoine de tous les artisans glaciers européens et de toute la filière. Le projet a débuté en 2008 sur initiative d'Artglace et de Longarone Fiere et est coordonné et géré par Artglace, la Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne. Cette journée a été instituée officiellement le 5 juillet 2012 par le parlement européen et motivée par le fait que la glace artisanale représente une excellence parmi les produits frais laitiers et fromagers en termes de qualité et de sécurité alimentaire et met en valeur les produits agroalimentaires de chaque état membre. La seule “journée” que le parlement européen a jusqu'à présent dédiée à un aliment, c'est celle de la glace artisanale. Chaque année un pays propose un parfum qui est ensuite décliné par les artisans glaciers européens. “Gelato Day” est l'abréviation qui identifie la “Journée” dans toute l'Europe.

## COS'È IL “GELATO DAY”



La Giornata Europea del Gelato Artigianale si festeggia ogni anno il 24 marzo ed è patrimonio di tutti i gelatieri artigiani europei e dell'intera filiera. Il progetto nasce nel 2008 da un'idea di Artglace e Longarone Fiere ed è coordinata e gestita da Artglace, la Confederazione delle Associazioni dei gelatieri artigiani della Comunità Europea. È istituita ufficialmente dal 5 luglio 2012 dal Parlamento Europeo e motivata dal fatto che il gelato artigianale rappresenta un'eccellenza tra i prodotti freschi lattiero-caseari in quanto a qualità e sicurezza alimentare e valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro. L'unica “Giornata”, che il Parlamento europeo ha finora dedicato ad un alimento, è proprio quella del gelato artigianale. Ogni anno viene promosso un gusto suggerito ad una singola nazione. “Gelato Day” è l'abbreviazione che identifica la “Giornata” in tutta Europa.

## WAT IS DE “GELATO DAY”



De Europese Dag van het Ambachtelijk IJs viert men elk jaar op 24 maart. Het is erfgoed van alle Europese ambachtelijke ijsbereiders en van de hele productielijn. Het project ziet het daglicht in 2008 op basis van een idee van Artglace en Longarone Fiere. Artglace Verenigingen van ambachtelijke ijsbereiders van de Europese Unie, zorgt voor de coördinatie en het beheer. De officiële oprichting door het Europees Parlement vindt plaats op 5 juli 2012 vanuit de idee dat ambachtelijk ijs een topproduct is van de verse zuivel op gebied van kwaliteit en voedselveiligheid. Het wil de landbouw- en voedingsproducten van elke Lidstaat extra onder de aandacht brengen. De enige “Dag” die het Europees Parlement tot nog toe heeft gewijd aan een voedingsmiddel, is precies de Dag van het Ambachtelijk IJs. Elk jaar wordt een specifieke smaak door één land bepaald. “Gelato Day” is de korte benaming die in heel Europa gebruikt wordt om de “Dag” aan te duiden.

## WAS IST DER “GELATO DAY”



Der europäische Tag des handwerklich hergestellten Speiseeises wird jedes Jahr am 24. März begangen und ist der Feiertag aller handwerklich arbeitenden Speiseeishersteller sowie der gesamten Produktionskette. Entstanden ist dieses Projekt im Jahre 2008 aus einer Idee von Artglace und Longarone Fiere. Koordiniert und geleitet wird dieses Projekt von Artglace, dem Bund der Verbände der handwerklich arbeitenden Speiseeishersteller in der europäischen Gemeinschaft. Eingerichtet wurde der Tag offiziell ab dem 5. Juli 2012 vom Europäischen Parlament mit der Begründung, dass handwerklich hergestelltes Speiseeis hinsichtlich Lebensmittelqualität und -sicherheit ein Spitzenprodukt unter den frischen Milch- und Käseprodukten darstellt und die Agrar- und Nahrungsmittelprodukte jedes einzelnen Mitgliedstaates aufwertet. Der einzige “Tag”, den das Europäische Parlament bisher einem Nahrungsmittel gewidmet hat, ist der Tag des handwerklich hergestellten Speiseeises. Jedes Jahr wird eine Eissorte ausgewählt, die einem einzelnen Land gewidmet ist. “Gelato Day” ist die Abkürzung, die den “Tag” in ganz Europa bezeichnet.

## QUÉ ES EL “GELATO DAY”



El Día Europeo del Helado Artesanal se festeja cada año el 24 de marzo y es patrimonio de todos los heladeros artesanos europeos y de todo el sector. El proyecto, que comenzó en 2008, surge de una idea de Artglace y Longarone Fiere y es coordinado y administrado por Artglace, la Confederación de Asociaciones de heladeros artesanos de la Comunidad Europea. Fue establecido oficialmente el 5 de julio 2012 por el Parlamento Europeo y motivado por el hecho de que el helado artesano representa una excelencia entre los productos lácteos frescos en términos de calidad y seguridad alimentaria y valoriza los productos agroalimentarios de cada Estado miembro. El único “Día”, que el Parlamento europeo ha dedicado hasta ahora a un alimento, es el del helado artesano. Cada año se promueve un sabor sugerido por un país. “Gelato Day” es la abreviación que identifica el “Día del Helado” en todo Europa.

## WHAT IS “GELATO DAY”



The European Day of Artisan Gelato is celebrated every year on 24 March and is dedicated to all European artisan gelato makers, along with the entire production chain. The project was launched in 2008 by Artglace and Longarone Fiere and is coordinated and run by Artglace, the Confederation of European Gelato Makers Associations. It was officially established on 5 July 2012 by the European Parliament, which stated that artisan ice cream is an excellence as far as fresh dairy products are concerned, as it is synonymous with quality and food safety and promotes the agri-food products of each Member State. The only “Day” the European Parliament has decided to dedicate to food to date is, in fact, this one. Every year features a different flavour that is dedicated to a country. “Gelato Day” is the abbreviation used to identify the “Day” throughout Europe.