



**AGEN FOOD**  
AGENZIA DI STAMPA

Iscriviti alla Piattaforma!  
whitepress\*

Piattaforma di Content Marketing

CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI COLLABORATORI LOCAL TOURISM.IT CIBO & BEVANDE > AGRICOLTURA TURISMO > ISTITUZIONI TECNOLOGIE  
APPROFONDIMENTI >

## EVENTI

[Home](#) » Al via ufficialmente la stagione 2024 del Gelato...



Al via ufficialmente la stagione 2024 del Gelato Artigianale

022/03/2024 14:45 [Redazione Agenfood](#) [EVENTI](#)

Tempo lettura: 8 minuti

(Agen Food) – Roma, 22 mar. – La stagione 2024 del **gelato artigianale** è ufficialmente aperta. E si preannuncia ricchissima di gusto, ma anche di cultura e solidarietà, grazie alle numerose iniziative che animeranno le città italiane ed europee per tutto l'anno a partire **da domenica 24 marzo, ovvero la XII Giornata Europea del Gelato Artigianale**, l'unica che il Parlamento europeo abbia dedicato a un alimento.

Il fitto calendario di eventi dedicato a uno dei prodotti gastronomici più amati al mondo è stato presentato ieri sera presso la **Camera dei deputati a Roma**, dove sono intervenuti l'On. Mirco Carloni, **Presidente della XIII Commissione Agricoltura della Camera dei deputati**; Domenico Belmonte, **Presidente di Artglace**; Ferdinando Buonocore, **Presidente del Comitato Gelatieri Campani**; Claudio Pica, **Segretario Generale dell'Associazione Italiana Gelatieri**; Carlotta [Fabbri](#), **Presidente Gruppo prodotti per gelato di unione italiana food**; Marco Cavedagni, **Presidente di Acomag** e moderati da Nicola Prudente (in arte Tinto) **conduttore Rai Radio 2, Decanter e Camper Rai 1**. Presentato anche, alla presenza dei Ministri, il **"Gaufre de Liège"**, un gelato aromatizzato con vaniglia e cannella, arricchito da un variegato al burro salato e accompagnato da una cialda di gaufre (waffle), scelto dal **Belgio** come **Gusto dell'Anno 2024**, e proposto in degustazione insieme ad altri 15 gusti di gelato artigianale preparati da maestri gelatieri provenienti da varie regioni italiane.

**GLI EVENTI IN ITALIA.** Da ormai dodici anni, la Giornata Europea del Gelato Artigianale è un'occasione unica per valorizzare questo prodotto e promuovere il sapere artigiano, nonché lo sviluppo di un settore importante per l'economia europea (**10 miliardi di euro** di fatturato nel 2023 e 65mila punti vendita che impiegano **ben 300mila addetti**).

E già prima del 24 marzo sono diverse le iniziative che la celebrano. Dopo aver visto la "Gaufre de Liège" protagonista alla **Borsa Internazionale del Turismo di Berlino** dal 5 al 7 marzo e a Villa dei Cedri a Valdobbadiene per l'**Antica Fiera di San Gregorio** il 10 marzo, domani **sabato 23 marzo**, il Gusto dell'Anno salirà a 2.475 metri per **"Gelato ad alta quota"**: a **Capanna Ra Valles** (Cortina D'Ampezzo), all'uscita del ristorante nel pianoro vicino alla terrazza, verrà posizionato uno stand per la distribuzione dei gelati con degustazione della "Gaufre de Liège", da gustare ammirando la spettacolare vista su tutta la conca ampezzana. Sempre domani, dalle 11.00 alle 14.00, il Gusto dell'Anno si potrà gustare a **Udine**, in via Mercato Vecchio, presso lo stand di **Confartigianato FVG** che offrirà una degustazione di "Gaufre de Liège" e raccoglierà **donazioni a favore dell'Associazione Fabiola ODV** che assiste le famiglie delle persone con gravi disabilità.

E sarà sempre il Gusto dell'Anno scelto dal Belgio il **protagonista assoluto del 24 marzo, XII Giornata Europea del Gelato Artigianale**, proposto

nella sua ricetta originale o in creative varianti in tutte le gelaterie aderenti **in Italia e in Europa**. Tra queste, anche le eccellenze premiate dalla **Guida Gelaterie d'Italia 2024 di Gambero Rosso**, partner di questa dodicesima edizione del Gelato Day. A supportare la Giornata anche prestigiose realtà come gli **Accademici del Gelato "Contaminazioni Stellate"**, **Associazione "Gelato Veneto"**, **Associazione "I Magnifici del gelato"**, **Associazione Italiana Gelatieri**, **Associazione "Maestri della gelateria Italiana"**, **Associazione "Oltre il gusto"**, **CNA**, **Comitato Gelatieri Campani**, **Confartigianato Nazionale**, **Federazione Italiana Gelatieri**, **G.A. – Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di Produzione Propria**, **G.A.T. – Gelatieri Artigiani del Triveneto**, **GW – Milano Gelato Week**, **ACOMAG – Ass. Costruttori Macchine Arredamenti e Attrezzature per Gelato**, **Carpigiani Challenge**, **Gelato Festival World Masters**, **MIG – Longarone Fiere Dolomiti e Sigep – Italian Exhibition Group**.

Inoltre, sempre domenica 24 marzo, dalle 11.00 alle ore 16.00, in occasione della 43° edizione di **Agrimont a Longarone Fiere Dolomiti**, presso l'Area Incontri (Pad. C), si terrà la degustazione del Gusto dell'Anno "Gaufre de Liège" a cura di Confartigianato Veneto, mentre all'Istituto Alberghiero "Duca di Buonvicino" di **Napoli** il Comitato Gelatieri Campani darà vita al progetto **"Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica"**. Il programma include attività sul processo produttivo del gelato artigianale e permette agli studenti di presentare i loro elaborati alla fine del corso. Inoltre, verrà loro somministrato un questionario anonimo per raccogliere dati sulle tendenze alimentari dei giovani. Proseguono poi **"Turismo esperienziale"**, il **viaggio alla scoperta della tradizione gelatiera partenopea** del Comitato Gelatieri Campani con l'I.T.S. «Luigi Sturzo» di Castellammare di Stabia (NA) che fino al 31 maggio esploreranno, tra percorsi e testimonianze, la storia e i sapori del gelato dall'antichità fino ai giorni nostri, nonché i **corsi informativi sul processo produttivo del gelato artigianale**, promossi sempre dal Comitato Gelatieri Campani e tenuti da maestri gelatieri esperti sotto la supervisione della Dott.ssa Daniela Finizio, tecnologa alimentare, che fino al 31 ottobre coinvolgeranno giovani studenti in lezioni teoriche e pratiche. Quest'anno in occasione di **"Gelato a Primavera"** i bambini, muniti di cartolina, potranno gustare un ottimo gelato artigianale gratis **dal 20 al 24 marzo** presso le numerose gelaterie aderenti.

E gli eventi per la Giornata Europea del Gelato Artigianale non si esauriranno il 24 marzo. **ConGelato** supporterà nuovamente il Gelato Day durante la seconda edizione della **Milano Gelato Week** in programma **dal 10 al 14 aprile**, mentre il **21 aprile** a **Capri**, in occasione della **"La partita del cuore"** con la partecipazione della Nazionale Italiana Cantanti, si terrà la degustazione del Gusto dell'Anno, il cui incasso sarà interamente devoluto alla **Fondazione Telethon**. Gelato artigianale protagonista anche delle selezioni regionali del concorso **"Vittorio Bartyan"**, riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri e di Formazione Professionale, che si svolgeranno dal **1° maggio al 20 novembre 2024**. Infine, domenica **6 ottobre**, presso il Parco Archeologico di Paestum e Velia, il Comitato Gelatieri Campani e la Fondazione Telethon organizzeranno la camminata della solidarietà **"Correre per la ricerca tra Gelato e Storia"**, con la partecipazione della Fanfara dell'8° Reggimento Bersaglieri della Brigata "Garibaldi" di Caserta, includendo una manifestazione sportiva con degustazione del "Gaufre de Liège". Anche questa volta, l'incasso sarà interamente devoluto alla Fondazione Telethon.

**GLI EVENTI IN EUROPA.** Numerosi gli appuntamenti anche nel resto d'Europa. In **Spagna**, l'A.N.H.C.E.A. organizzerà incontri con i politici spagnoli ad Alicante e a Madrid, in cui verrà illustrata la storia del Gelato Day e sarà presentato il "Gaufre de Liège", dando la possibilità al pubblico di assaggiare sia il Gusto dell'Anno che altri gusti tipici della regione in cui si svolgerà l'evento. La dodicesima edizione del Gelato Day, con degustazioni di "Gaufre de Liège", sarà protagonista delle presentazioni a cura de l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges in **Belgio** a marzo, e di quelle di A.G.I.A. – Associazione Gelatieri Italiani in Austria all'**Ambasciata italiana a Vienna** ad aprile e al Parlamento Austriaco a maggio. Infine, il 2 giugno, in occasione della Festa della Repubblica Italiana, presso l'**Ambasciata di Berlino**, si terrà la presentazione della dodicesima Giornata Europea del Gelato Artigianale con degustazione del Gusto dell'Anno a cura di UNITEIS e V. – Associazione dei gelatieri artigiani in Germania.

**DIETRO LE QUINTE DEL GELATO ARTIGIANALE.** Per svelare tutti i segreti per realizzare un ottimo gelato artigianale, **Artglace** invita i mastri gelatieri di tutta Europa ad aprire le porte dei loro laboratori e mettersi in gioco nella terza edizione del **videcontest dedicato al Gusto dell'Anno**. I partecipanti si sfideranno a colpi di creatività per realizzare un video della durata massima di 90 secondi in cui mostrare la realizzazione di **"Gaufre de Liège"**, utilizzando gli ingredienti previsti dalla ricetta ufficiale e tanta creatività. La **partecipazione, gratuita e aperta a tutti i gelatieri europei**, sarà valida **entro il 30 ottobre 2024** (regolamento completo disponibile sul sito [www.gelato-day.com](http://www.gelato-day.com)). Tutti i video ricevuti da Artglace sono disponibili sul **canale YouTube del Gelato Day**, dando la **possibilità a tutti i golosi del mondo di scoprire il lavoro, la maestria e la creatività che stanno dietro ad un'ottima vaschetta di gelato**.

*"Siamo entusiasti di dare ufficialmente il via ad una nuova 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 continuare su un percorso di crescita confermato anche dai numeri, sia in Italia che all'estero. Siamo lieti di poter condividere con professionisti e appassionati di tutta Italia ed Europa le numerose iniziative che animeranno la Giornata Europea del Gelato Artigianale, all'insegna della qualità, della condivisione e del sapere artigiano"*.

*"Siamo orgogliosi di aver portato alla Camera dei deputati il gelato artigianale, prodotto italiano che valorizza un'intera filiera e coinvolge il settore agricolo, dalla produzione del latte alle diverse tipologie di frutta. Il gelato nasce infatti dalle nostre migliori materie prime e dalla competenza delle aziende che trasformano questi ingredienti, promuovendo e vendendo nel mondo la qualità, la creatività e le eccellenze locali italiane" – ha commentato l'On. **Mirco Carloni, Presidente della XIII Commissione Agricoltura della Camera dei deputati**.*

*"Il gelato artigianale italiano in termini di sapore e tradizione rappresenta una vocazione tutta italiana, anche per questo riteniamo che il nostro gelato possa essere inserito, come fatto con la Cucina Italiana altra eccellenza del nostro Paese, come patrimonio culturale dell'Unesco. Sempre in quest'ottica chiederemo al Presidente della Repubblica Sergio Mattarella per incontrarlo e sensibilizzarlo nell'istituire il 1° giugno la 'Festa Nazionale del Gelato Artigianale Italiano'. Come Aig siamo abituati a guardare anche al futuro del gelato, e in ambito promozionale riteniamo strategico trovare nuove strutture fieristiche per la realizzazione dei grandi eventi. Così come è importante valorizzare le manifestazioni locali dando maggiore centralità alla storicità dei borghi italiani, al fine di unire il gelato alle eccellenze enogastronomiche delle nostre meravigliose regioni" – ha spiegato **Claudio Pica, Presidente della Fiepet-Confercenti di Roma e Lazio e Segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri (AIG)**.*

*"Il Comitato Gelatieri Campani è orgoglioso di promuovere attivamente, sin dal 2013, la Giornata Europea del Gelato Artigianale, con una lungimirante missione: andare oltre la celebrazione di un prodotto d'eccellenza e puntare al suo futuro; infatti, grazie a numerose iniziative, nelle scuole di ogni ordine e grado, cerchiamo di trasmettere ai giovani la conoscenza e la passione per la nostra arte" – ha commentato **Ferdinando Buonocore, Presidente del Comitato Gelatieri Campani**.*

*"Anche quest'anno – afferma **Flavia Morelli, group exhibition manager della divisione food&beverage di Italian Exhibition Group – SIGEP** sostiene con entusiasmo il Gelato Day, appuntamento di rilevanza strategica per promuovere il consumo del gelato artigianale in Europa. Come organizzatori della fiera professionale più importante al mondo dedicata al gelato e al foodservice dolce crediamo fortemente in questa iniziativa e nell'importanza di fare sistema con tutti gli attori – gelatieri, aziende, associazioni e istituzioni – di una filiera così strategica per il Made in Italy". Tutti gli aggiornamenti sulla dodicesima 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)**, **Instagram (@Gelato\_Day)** e **YouTube (<https://www.youtube.com/c/GelatoDay>)**.*

Tutte le gelaterie d'Italia e d'Europa sono invitate a aderire all'edizione 2024 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 2024.

Visualizzato da: 1

[gelato](#) [Gelato Day](#) [Giornata Europea del Gelato Artigianale](#) [Primo Piano](#) [SIGEP 2024](#)



Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.



Share This



Redazione Agenfood



Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati



[Udine: torna la Cocktail Week con contaminazioni sensoriali col mondo orientale](#)

(Agen Food) - Udine, 22 mar. - Sarà una Cocktail Week dal sapore decisamente fusion,...



[Il 24 Giornata europea del gelato artigianale, l'Italia lo esalta](#)

(Agen Food) - Roma, 22 mar. - di Olga Iembo - Gelato imperatore della bontà!...



[Sondrio ti prende per la gola! Anche questa primavera, il 13 e 14 aprile](#)

(Agen Food) - Sondrio, 22 mar. - Torna anche quest'anno "Sondrio ti prende per la..."



DALLE ISTITUZIONI