



## Giornata Europea del Gelato Artigianale, anteprima al Sigeip

Nella hall sud di Rimini Fiera i visitatori hanno assaggiato il gusto dell'anno: il tiramisù, preparato da Thomas Infanti

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 23/01/2019

**L**a 7° edizione della **Giornata Europea del Gelato Artigianale**, sarà in programma il prossimo **24 marzo 2019**.

Ma una vera e proprio anteprima si è già svolta al **Sigeip**, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Cioccolato, Panificazione Artigianali e Caffè, che tra qualche ora chiuderà i battenti nel quartiere fieristico riminese.

**Gelato Day**, la Giornata Europea del Gelato Artigianale, voluta da *Longarone Fiere* e *Artglace* e dedicata in via esclusiva dal Parlamento europeo a un **alimento riconosciuto patrimonio di tutta la filiera, durante il Salone ha diffuso i dati del settore**.

### Il Gelato unisce l'Europa e lo dimostrano i numeri

Le **vendite di gelato hanno raggiunto i 9 miliardi di euro**, pari al 60% del mercato mondiale, con una crescita media annua del 4% e un numero di **addetti pari a 300.000**. Le gelaterie artigianali sono sempre più numerose non solo in **Italia** (circa 39.000 punti vendita), ma anche nel resto d'Europa. Solo in **Germania** se ne contano 9.000 (di cui 3.300 gelaterie pure e oltre 4.500 di proprietà di italiani) in cui lavorano più di 20.000 persone, di cui la metà di origine italiana. E non sono da meno **Spagna** (2.000 gelaterie), **Polonia** (1.800) e **Inghilterra** (1.000), seguite da **Austria** (900), **Grecia** (650) e **Francia** (400). Non solo: se un tempo la stagione andava da marzo ad ottobre, oggi non è più così. Si gusta un ottimo

gelato artigianale anche per 10 mesi su 12 e **già da febbraio viene reclutato il personale per tutta la stagione**. Un bene, dunque, non solo per il palato ma per anche per l'economia.

### Al Sigeip il vincitore del concorso "Gelato Tiramisù Italian Cup"



**Il vincitore del gelato al tiramisù, Thomas Infanti**

Così, al Sigeip, nella hall sud del quartiere fieristico di Rimini in uno **stand di Artglace** è stato distribuito materiale informativo sul Gelato Day, con tanto di locandine e cartoline in varie lingue.



**Al Sigeip è stato distribuito materiale informativo sul Gelato Day**

Inoltre, i visitatori hanno potuto assaggiare il **gusto dell'anno: il tiramisù, preparato da Thomas Infanti, il giovanissimo vincitore del concorso "Gelato Tiramisù Italian Cup"**.



## Thomas Infanti vince la Gelato Tiramisù Italian Cup

La 7° edizione del Gelato Day, la Giornata Europea del Gelato artigianale che, come da tradizione si celebrerà in tutta Europa il prossimo 24 marzo, avrà un sapore tutto italiano. Il gusto dell'anno, infatti, è il Tiramisù e la ricetta ufficiale per il Gelato Day 2019 è firmata da Thomas Infanti, il giovanissimo gelatiere che ... [Leggi tutto](#)



Come da tradizione, infatti, ogni edizione ha il suo gusto e nel 2019 è stata l'Italia ad avanzare la sua proposta, rendendo protagonista il famoso gelato che ha conquistato il cuore dei golosi di tutte le età con il **magico incontro tra caffè, savoiardi, crema al mascarpone e cacao**.



E per orientarsi al meglio tra le tantissime gelaterie d'Italia, molte delle quali parteciperanno con tante altre gelaterie europee al Gelato Day, basta sfogliare la **Guida alle Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso**. Un utile vademecum per scovare alcune delle più interessanti maison del gelato artigianale valutate in base al grado di eccellenza con uno, due o tre coni.

Tutto questo perché **il gelato è davvero un trait d'union europeo**. Un'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare capace di valorizzare i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro.

**Le anticipazioni Sigep 2019: Fabbri 1905**

**Fabbri 1905** quest'anno **si fa in tre**. [Qui su InformaCibo per saperne di più.....](#)

**Gelato d'Oro 2019: i 12 piatti dei finalisti**

**Il gelato protagonista del menù dei 12 che si sfideranno a Rimini Fiera**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## Sigep Gelato d'Oro 2019: i 12 piatti dei finalisti

Nei giorni scorsi InformaCibo ha pubblicato i nomi dei dodici finalisti (in alto le foto dei 12 pastry-chef) che si sono aggiudicati l'ingresso alla gara del Sigep Gelato D'Oro 2019 che si terrà durante Sigep 2019 (19-23 gennaio, Fiera di Rimini) per decretare lo chef che entrerà a far parte del team che rappresenterà l'Italia alla IX ... Leggi tutto

 InformaCibo

 0 

### Condividi L'Articolo

   

### L'Autore

Silvia Armati  
Redattore



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



[Concessionaria Pubblicitaria](#)

### Iscriviti alla nostra newsletter

Scrivi la tua email

INVIA

### Il Nostro Network

Sfizioso  
Saporie

Compagnia  
degli chef  
Via Bagutta