

# Giornata al Tiramisù

*Da nord a sud sono stati diversi gli eventi per celebrare il Gelato Day e il suo gusto ufficiale ispirato al dolce italiano più amato*

di Margherita Treves

## Regia coordinata

Da nord a sud. Longarone, Napoli, Bergamo, Trieste, Genova, Arezzo... sono alcune delle città che il **24 marzo** hanno aderito al Gelato Day, l'evento per celebrare la Giornata **Europea** del Gelato Artigianale, l'unica giornata che il Parlamento dell'Ue abbia dedicato a un alimento. A coordinare le varie iniziative di degustazione, promozione, convegni è stata **Artglace** con il supporto di Acomag, Confartigianato, Longarone Fiere, Sigep - Italian Exhibition Group e Uif - Unione Italiana Food.



## Ricetta... in libertà

Tutto **italiano** il gusto **ufficiale**, in quanto quest'anno è stato il turno del nostro Paese per la scelta, ossia il Tiramisù da proporre con la ricetta di Thomas **Infanti**, vincitore della Gelato Tiramisù Italian Cup disputatasi nell'ambito dell'ultima edizione della **Mig**, oppure nelle varianti suggerite dall'esperienza e dalla fantasia dei gelatieri. Il Tiramisù è **molto** conosciuto e amato; è la quinta parola della cucina italiana più nota all'estero, la prima per i dolci, ed è presente nel **vocabolario** comune di ventitré lingue diverse.

## Ruolo economico

A **Longarone**, patria del mantecato, oltre alla consueta degustazione riservata agli sciatori in **Val di Zoldo sciare**, si è riflettuto sull'attualità della Giornata e sull'importanza del gelato artigianale nello sviluppo delle economie locali e delle Pmi in un **convegno** organizzato all'interno della fiera Agrimont. A **Belluno** il giorno prima dei festeggiamenti, nel Centro Consorzi, si è discusso di come preparare professionalmente i giovani al mestiere di gelatiere.



## evento

### Tutelare la **tipicità**

A **Trieste** il Gelato Day ha avuto un duplice risvolto. I gelatieri di **Confartigianato** hanno allestito in piazza della Borsa uno stand per distribuire il gusto, gratis per i bambini e a offerta libera per gli adulti, in modo da raccogliere **fondi** a favore di Azzurra Associazione Malattie Rare. Si è presentata anche la consigliera regionale Maddalena **Spagnolo**, depositaria in Consiglio di una proposta di **legge** per la valorizzazione e la **tutela** del gelato artigianale di qualità in Friuli Venezia Giulia.



### Originali varianti

Dei "segreti" di mantecati e sorbetti hanno parlato pure i maestri della **Carpigiani** Gelato University durante i laboratori organizzati per bambini e adulti nella sede di Anzola dell'Emilia, che ospita il **Gelato Museum**. Lo staff del museo è stato, inoltre, impegnato a **Fico Eataly World** a Bologna. Il pastic-

ciere Santi **Palazzolo** ha ideato la speciale "**Coppa** Imbottita al Tiramisù con crumble di cioccolato" e il gusto "**Amarenamisù**", realizzato in collaborazione con **Fabbri 1905**. Nello store **Fabbri** si è potuto degustare un'altra specialità di gelato, una variante della ricetta originale del dolce.



### Solidarietà e musica

A **Napoli** la solidarietà si è unita alla canzone. Il **Comitato Gelatieri** Campani ha spostato di una settimana la celebrazione della Giornata Europea per contribuire a sostenere la fondazione **Telethon** con i soldi raccolti dall'offerta a un euro di una coppetta di gelato Tiramisù. Il gusto è stato proposto in uno stand allestito in piazza del Plebiscito in occasione della **maratona** Walk of Life; due importanti

ospiti hanno accettato l'invito, il sindaco Luigi **de Magistris** e il presidente della Regione Campania Vincenzo **De Luca**. La festa del "dolce freddo" è stata inaugurata con l'esecuzione dell'inno del gelato artigianale "My Gelato", composto dal maestro Raffaele **Piscitelli**. Durante l'evento è stato distribuito ai tanti visitatori anche il libretto "Storia e segreti del gelato artigianale".

**il gelato artigianale è stato l'assoluto protagonista del primo weekend di primavera**

### Clima favorevole

Tra assaggi nelle singole gelaterie o in piazza in uno stand collettivo il tiramisù con il suo straordinario abbinamento di mascarpone, caffè, cacao, savoiardi ha **conquistato** tutti. Alla sua bontà si è aggiunto il clima. Secondo **Coldiretti** l'insolito caldo nei giorni di marzo, con temperature **superiori** di tre gradi rispetto alla media, ha fatto salire il consumo di gelato del 25 per cento rispetto al mese precedente, mettendo in moto in anticipo il settore e confermando la tendenza alla destagionalizzazione.