il pasticcere e GELATIERE

www.ecostampa.it

COMMUNITY

A cura di
Paola Ballarini

SIGEP CHINA

CI SI PREPARA PER LA GELATO CHINA CUP

Sigep China sta per arrivare: si svolgerà dal 10 al 12 maggio 2023 a Shenzhen, presso il World EXhibition & Convention Center. Qui verrà offerta una panoramica di tutte le novità del mercato. Durante la fiera, opportunità di business e di networking della Greater Bay Area, una delle regioni economiche più importanti e in più rapida crescita della Cina, si svolgerà anche la Gelato China Cup. La competizione decreterà la squadra locale che parteciperà alla decima edizione della Gelato World Cup in programma a gennaio 2024 al Sigep di Rimini. **sigepcn.com**

Chef Ye, certificato WACS di livello B, presidente di China Pastry Cup e allenatore della squadra cinese di pasticceria prepara degli snack a base di gelato.

In occasione del Gelato Day, la **Pasticceria Marisa**, attiva da ben 112 anni, ha ricevuto il premio come **Gelateria Storica d'Italia 2023**, in un grande evento all'interno dell'Hotel Ca'Safredo di Venezia. Nelle immagini l'attestato e i titolari della pasticceria: Marisa, Lucca ed Erica. **pasticceriamarisa.it**

GELATO DAY

APERTA UFFICIALMENTE LA STAGIONE DEL GELATO

IL 24 MARZO, A ROMA, SONO STATE PRESENTATE LA "GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE" E L'INIZIATIVA "GELATO A PRIMAVERA". MOLTISSIME LE INIZIATIVE FINO A OTTOBRE

Per l'11 edizione della Giornata Europea del Gelato Artigianale tutte le gelaterie aderenti hanno offerto l'Apfelstrudel (il Gusto dell'Anno, scelto dall'Austria). Dal 24 marzo si è aperta ufficialmente la stagione 2023 del gelato e fino a fine ottobre in Italia e in Europa ci saranno numerose iniziative a favore della promozione del gelato artigianale. In calendario anche l'iniziativa "Gelato a Primavera", che dal 18 al 22 aprile permetterà agli alunni delle scuole materne ed elementari di ricevere un coupon per un gelato gratis presso le gelaterie aderenti. Lo scorso 15 marzo si è svolto anche un incontro tra i rappresentanti della filiera e le istituzioni in occasione della conferenza "L'importanza della filiera del gelato artigianale: come favorire il Made in Italy a livello internazionale". In questa occasione è stato evidenziato quanto l'Italia sia a tutti gli effetti capofila nel mondo in fatto di gelato e quali enormi potenzialità di sviluppo ci siano ancora. La filiera ha inoltre indicato alcune priorità per il comparto tra cui l'istituzione di un tavolo ministeriale dedicato al gelato artigianale, un maggiore investimento nella formazione con un'offerta di corsi ad hoc nell'ambito degli istituti alberghieri, la necessità di un supporto concreto per le attività di internazionalizzazione delle aziende e di una strategia basata su accordi commerciali che consentano il libero scambio, la riduzione dei dazi e la semplificazione burocratica. **gelato-day.it**

CLICCA QUI
RICREA L'APFELSTRUDEL
in vaschetta con Fabbri. Scopri come su ITALIANGOURMET.IT

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Fabbri