

# Giornata europea del gelato: il 24 marzo si celebra con l'apftelstrudel

*L'iniziativa, promossa dai Gelatieri Bergamaschi, coinvolge 15 indirizzi golosi*

Come nel resto d'Europa, anche a Bergamo, venerdì 24 marzo, si celebra la Giornata Europea del Gelato Artigianale. 15 gelaterie sparse in tutta la provincia partecipano alla giornata, esponendo in vetrina il gusto dell'anno: Apfelstrudel. La manifestazione quest'anno, all'undicesima edizione, è infatti dedicata all'Austria con il suo amatissimo strudel di mele. La ricetta ufficiale che tutti i gelatieri sono invitati a seguire e a interpretare con la propria creatività prevede un gelato a base bianca con polpa di mela, una leggera aromatizzazione di rum e limone, una spolverata di cannella, uva sultanina e pan grattato. L'iniziativa a livello provinciale è promossa dai Gelatieri Bergamaschi di Ascom Bergamo Confcommercio e mira a promuovere uno dei prodotti più amati al mondo.

“La Giornata Europea, istituita nel 2012, è l'unica Giornata che il Parlamento Europeo ha finora dedicato ad un alimento, perché il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, valorizzando i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro-commenta Giorgia Mologni presidente dei Gelatieri Bergamaschi. La giornata è patrimonio di tutti i gelatieri e dell'intera filiera e sono proprio loro ad avere l'onore e l'onere di valorizzarla nel futuro”.

Ecco qui l'elenco delle gelaterie aderenti, riconoscibili dalla locandina dell'iniziativa in vetrina

Il dolce freddo– Albano Sant'Alessandro

Laboratorio Gelateria Franca Albino/Leffe  
Gelateria Petite Fleur –Almenno San Salvatore  
Mandorlacchio- Bergamo  
Pasticceria e Gelateria Gamba– Dalmine  
Gelateria artigianale di Nembro- Nembro  
Bar Commercio — Osio Sotto  
Mologni Gelato-Paratico  
Sottozero gelato & cioccolato- Rovetta  
Gelateria Arlecchina –San Paolo d’Argon  
Gelateria Rubis di Fachinetti Snc- Torre Boldone  
La Crem– Vertova  
Gelateria L’Oasi – Villongo  
Il Gioppino – Zanica  
Artigel Zanica

---

## **Guida Gelaterie d’Italia, ancora tre conì per la Pasqualina e l’Oasi American Bar**

*Massimo riconoscimento dal Gambero Rosso. Menzionata anche la Pasticceria Morlacchi di Zanica*

Una piacevole – e gustosa – riconferma: la Pasqualina di Almenno San Bartolomeo e l’Oasi American Bar di Fara Gerra D’Adda sono tra le migliori gelaterie d’Italia. A decretarlo non sono sondaggi o gusti personali ma i massimi esperti della Guida Gelaterie d’Italia del Gambero Rosso che ha assegnato (anche quest’anno) tre conì alle due gelaterie bergamasche. Presentata nei giorni scorsi al Sigep di Rimini, la guida

segnala ben 461 attività, con oltre 40 nuovi ingressi, di cui 61 hanno ottenuto i prestigiosi tre coni. Anche quest'anno, inoltre, all'interno della guida spicca una sezione dedicata al Gelato del Pasticcere, un viaggio alla scoperta dei grandi nomi della pasticceria italiana che hanno riservato al gelato di qualità un posto speciale. In Lombardia sono sette i locali segnalati e, tra questi, spicca un'eccellenza bergamasca, la **Pasticceria Morlacchi di Zanica**.



Candida Pelizzoli – Gelateria Oasi American Bar

### **I Tre Coni: gelaterie top**

Ci sono ben quattro nuovi ingressi tra i Tre Coni nella guida Gelaterie del Gambero Rosso 2022. Due in Lombardia, con Terra Gelato a Milano e Pallini a Seregno. La prima in pochi anni ha conquistato consensi grazie a una proposta di alto livello curata dal maestro gelatiere Massimo Grosso. La seconda è la gelateria dei fratelli Pallini, i quali hanno inaugurato questa accogliente gelateria nel 1995 portando avanti una

filosofia fatta di passione, ricerca scrupolosa delle materie prime e tecnica precisa. E ancora un nuovo Tre Coni a Roma, Fatamorgana, la creatura di Maria Agnese Spagnuolo, la quale è l'esempio concreto di quanto si possa far bene grazie a organizzazione e passione. Infine Officine del gusto a Pignola dove Luigi Buonansegna ama organizzare dimostrazioni pratiche, spiegare ai clienti il processo produttivo mentre è al lavoro e poi concludere con un assaggio: il modo migliore per raccontare il prodotto.



*Riccardo Schiavi – La Pasqualina*

## **LE GELATERIE TRE CONI**

### **PIEMONTE**

Canelin – Acqui Terme [Al]

Marco Serra Gelatiere – Carignano [To]

Gelati d'Antan – Torino

Mara dei Boschi – Torino

Casa Marchetti – Torino  
Nivà – Torino  
Ottimo! Buono non basta – Torino  
Soban – Valenza [Al]

## **LIGURIA**

Cremeria Spinola – Chiavari [Ge]  
Profumo – Genova

## **LOMBARDIA**

La Pasqualina – Almenno San Bartolomeo [Bg]  
Il Dolce Sogno – Busto Arsizio [Va]  
Oasi American Bar – Fara Gerra D'Adda [Bg]  
Artico – Milano  
Ciacco – Milano  
Crema – Milano  
Lo Gnomo Gelato – Milano  
Paganelli – Milano  
Pavé – Gelati & granite – Milano  
Terra Gelato  
Chantilly – Moglia [Mn]  
L'Albero dei Gelati – Monza  
Pallini – Seregno [Mb]  
VeroLatte – Vigevano [Pv]

## **VENETO**

Gelateria Naturale Scaldaferro – Dolo [Ve]  
Golosi di Natura – Gazzo [Pd]  
Chocolat – Mestre [Ve]  
Gelateria Marisa – San Giorgio delle Pertiche [Pd]  
Dassie – Vero Gelato Artigiano – Treviso  
Zeno Gelato e Cioccolato – Verona

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

Timballo – Udine

## **EMILIA ROMAGNA**

Cremeria Santo Stefano – Bologna

Cremeria Scirocco – Bologna  
Stefino – Bologna  
Bloom – Modena  
Ciacco – Parma  
Cremeria Capolinea – Reggio Emilia  
Sanelli – Salsomaggiore Terme [Pr]  
Il Teatro del Gelato – Sant’Agostino [Fe]

## **TOSCANA**

Gelateria della Passera – Firenze  
Chiccheria – Grosseto  
De’ Coltelli – Pisa  
Dondoli – San Gimignano [Si]

## **MARCHE**

Paolo Brunelli – Senigallia [An]

## **LAZIO**

Gretel Factory – Formia [Lt]  
Greed Avidi di Gelato – Frascati [Rm]  
Fatamorgana – Roma  
La Gourmandise – Roma  
Otaleg! – Roma  
Stefano Ferrara Gelato Lab – Roma  
Torcè – Roma

## **ABRUZZO**

Gelaterie Duomo – Il Paradiso del gelato – L’Aquila

## **CAMPANIA**

Di Matteo – Torchiara [Sa]  
Cremeria Gabriele – Vico Equense [Na]

## **PUGLIA**

G&Co – Tricase – [Le]

## **BASILICATA**

Emilio – Maratea [Pz]  
Officine del gusto – Pignola [Pz]

## **SICILIA**

Cappadonia Gelati – Palermo

## **SARDEGNA**

I Fenu Gelateria e Pasticceria – Cagliari

Dolci Sfizi – Macomer [Nu]

## **PREMI SPECIALI**

Miglior Gelato al Cioccolato

Fiordipanna – Cornaredo [Mi]

Gelatiere Emergente

Erika Quattrini de Il Pinguino Quattrini – Falconara Marittima  
[An]

Sostenibilità

Gelateria Moou – Torino

Miglior Gelato Gastronomico

L'Albero dei Gelati – Monza

Valorizzazione delle produzioni locali

Materica – Sondrio

## **IL GELATO DEL PASTICCERE**

### **PIEMONTE**

Dalmasso | Avigliana [TO]

Avidano | Chieri [TO]

Bonfante | Chivasso [TO]

Marco Vacchieri Pasticceria Cioccolateria Gelateria | Rivalta  
Di Torino [TO]

Fabrizio Galla | San Sebastiano Da Po [TO]

Raspino | Torino

## **LOMBARDIA**

Besuschio | Abbiategrasso [MI]  
Sirani | Bagnolo Mella [BS]  
Pasticceria Veneto | Brescia  
Sartori | Erba [CO]  
L'Ile Douce | Milano  
Peck | Milano  
Morlacchi | Zanica [BG]

## **VENETO**

Il Chiosco | Lonigo [VI]  
Biassetto | Padova  
TRENTINO ALTO -ADIGE  
Milano | Levico Terme [TN]  
Reinhard | Moena [TN]

## **EMILIA – ROMAGNA**

Rinaldini | Rimini

## **TOSCANA**

Luca Mannori | Prato

## **MARCHE**

Roberto Cantolacqua Pasticcere | Civitanova Marche [MC]  
Picchio | Loreto [AN]

## **LAZIO**

Walter Musco – Bompiani | Roma  
Belle Hélène | Tarquinia [VT]

## **ABRUZZO**

Caprice | Pescara

## **CAMPANIA**

Andrea Pansa | Amalfi [SA]  
Sal De Riso Costa d'Amalfi | Minori [SA]  
Pasquale Marigliano | Nola [NA]  
Gabbiano | Pompei [NA]  
Pepe Mastro Dolciere | Sant'Egidio Del Monte Albino [SA]

## **PUGLIA**

Pino Ladisa | Bari

Moffa | Foggia

L'Arte Bianca | Parabita [LE]

## **BASILICATA**

Tiri Bakery & Caffè | Potenza

## **SICILIA**

Pasticceria Palazzolo | Cinisi [PA]

Sciampagna | Marineo [PA]

Caffè Sicilia | Noto [SR]

Cappello | Palermo

Antico Caffè Spinnato | Palermo

---

# **Oggi è la Giornata europea del gelato artigianale: il gusto del 2021 è il “Mantecado” spagnolo**

*Una crema antica alla vaniglia, variegata con salsa d'arance e decorata con scaglie di cioccolato fondente*

Oggi è il “Gelato Day” e si apre ufficialmente la stagione 2021 del gelato artigianale. L'iniziativa della Giornata Europea del Gelato Artigianale, giunta alla nona edizione e finalizzata a promuovere l'arte gelatiera, sarà caratterizzata dal “Mantecado”, gusto dell'anno scelto dalla Spagna e possibile da gustare anche a casa con il servizio di delivery,

visto che in Italia, come in molti altri Paesi d'Europa, non sarà possibile recarsi fisicamente in gelateria per l'emergenza sanitaria. La possibilità di delivery sarà garantita anche attraverso una collaborazione con Deliveroo.

Il gusto Mantecado, una crema antica alla vaniglia, variegata con salsa d'arance e decorata con scaglie di cioccolato fondente, sarà proposto nella sua ricetta originale o nelle creative varianti dei mastri gelatieri in tutta Italia che aderiscono all'evento. Gelato Day, unica giornata cui il Parlamento europeo abbia mai dedicato a un alimento, prevede anche attività social con il nuovo canale YouTube del Gelato Day, che va ad affiancarsi alle pagine ufficiali della Giornata su Facebook e Instagram. L'iniziativa consentirà di scoprire come si prepara il gelato artigianale.

## **I numeri del gelato artigianale in Europa**

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.

Il Gelato, infatti, unisce l'Europa e a dimostrarlo sono in numeri: le vendite di gelato hanno raggiunto i 9,5 miliardi di euro nel 2018, pari al 60% del mercato mondiale, con una crescita del 5 % rispetto al 2017 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 (2.200 gelaterie), Polonia (2.000) e Inghilterra (1.100), seguite da Austria (900), Grecia (680) e Francia (450).

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 anche per l'economia.

## **La passione di sempre in un contest virtuale**

Numerose sono state le singole iniziative intraprese in questi 8 anni per valorizzare il Gelato Artigianale, spesso con grandi risvolti benefici. La soluzione adottata per il Gelato Day 2021 è quella di organizzare un Video Contest, al quale potranno così partecipare i Gelatieri di tutta Europa: distanti ma uniti. Il contest, alla sua prima edizione, è promosso da Artglace e si svolgerà dal 15 febbraio al 30 giugno 2021. Si rivolge ai gelatieri artigiani che svolgono la propria attività sul territorio europeo con la duplice finalità di promuovere, attraverso video, il gusto dell'anno e la volontà di rimanere uniti, nonostante le difficoltà del momento, per celebrare insieme un evento così importante.

Cosa prevede? La realizzazione di un video, della durata massima di 90 secondi, che abbia come protagonista il Gusto dell'anno, lo spagnolo "Mantecado", la cui ricetta è scaricabile dal sito [www.gelato-day.com](http://www.gelato-day.com). I parametri valutati saranno originalità della presentazione, qualità del video, illustrazione del processo produttivo del gusto "Mantecado", estetica e decorazione della vaschetta.

Tutti i video che rispetteranno i criteri indicati nel regolamento, verranno pubblicati sulla piattaforma ufficiale del Sigep 2021, una vetrina unica per essere visualizzati e conosciuti da un pubblico di esperti internazionale. Fermo restando che la gara è rivolta a gelatieri artigiani europei, saranno comunque ben accetti e pubblicati i video provenienti da nazioni extra europee.

---

# **Settimana della stracciatella: nelle gelaterie bergamasche arriva il concorso “Straccia e vinci”**

Nelle gelaterie bergamasche dal 2 all'8 settembre arriva il concorso “Straccia e vinci”. Aderiscono oltre 50 punti vendita. In premio per i clienti 100 kg di gelato alla stracciatella. Info: [www.lastracciatellailgelatodibergamo.it](http://www.lastracciatellailgelatodibergamo.it).

---

## **Gelato, a ferragosto previsto un boom di richieste**

Il gelato è uno dei protagonisti indiscussi di questa estate e lo sarà soprattutto a ferragosto. Lo dice l'Osservatorio SIGEP di Italian Exhibition Group secondo il quale nei prossimi giorni ci sarà un aumento dei consumi del 15%. Secondo la speciale classifica Sigep in Italia ci sono 39mila gelaterie con 150mila addetti e un fatturato di 3 miliardi di euro. Il giro d'affari del gelato artigianale è di 3 miliardi per l'anno in corso con un trend di crescita, se confermato, del 10% (2,7 i miliardi di euro nel 2018). Roma si attesta come la capitale del gelato: da sola conta 1.400 gelaterie specializzate con 4.200 addetti. Bergamo nella classifica degli “italiani amanti del gelato”, si piazza la settimo posto. Nella Bergamasca ci sono 280 gelaterie artigianali, che danno lavoro a 1.100 persone e garantiscono una produzione

annua di 5.200 tonnellate di gelato, con un volume d'affari da 73 milioni euro. Un comparto di assoluto rilievo, che testimonia il valore del gelato nel nostro territorio.

Gli altri numeri del gelato artigianale:

- 4,48 miliardi di euro: volume d'affari della filiera del gelato artigianale made in Italy
- 481 milioni di euro: fatturato dell'industria delle macchine e degli arredi per la gelateria
- 90%: quota di mercato mondiale detenuta dai produttori italiani di macchine per il gelato
- 24: le aziende specializzate in macchine e arredi per la gelateria
- 600 milioni di euro: fatturato dell'industria degli ingredienti per gelato e dei semilavorati
- 45: le principali aziende specializzate in ingredienti e semilavorati con un fatturato aggregato da 1,6 miliardi di euro
- 125.000 euro: export generato per l'Italia da ogni gelateria avviata all'estero.

---

## **Domenica ritorna il Gelato Day**

Domenica 24 marzo ritorna la "Giornata europea del gelato artigianale". Il gusto tiramisù è protagonista in 22 gelaterie della Bergamasca aderenti al Comitato Gelatieri Bergamaschi.

Leggi la notizia completa su [www.larassegna.it](http://www.larassegna.it)

---

## **Gelaterie, Petite Fleur di Almenno San Salvatore vince la sfida della stracciatella**

La creazione di Enrica Natali prima classificata al concorso dei Gelatieri Ascom. Secondo posto per la gelateria Rosa di Arcene, terzo per Fior di Panna di Almenno San Bartolomeo. Tra gli istituti alberghieri successo di Nembro

---

**«Carote, datterini, zafferano: così il gelato diventa un alleato della salute»**

Candida Pelizzoli, della gelateria Oasi di Badalasco, è una maestra, riconosciuta dal Gambero Rosso, del gelato funzionale. Ecco come nascono i suoi gusti

---

# **In 40 gelaterie bergamasche “La merenda non si paga”**

Dal 18 al 21 aprile l'iniziativa dei Gelatieri dell'Ascom rivolta ai ragazzi delle scuole elementari. Distribuiti più di 20mila coupon per un cono omaggio

---

## **Giornata europea del gelato, a Bergamo si celebra in 44 gelaterie**

L'evento dedicato alla promozione del prodotto artigianale si tiene 24 marzo di ogni anno. Per questa edizione il gusto speciale è quello del Belgio: gelato di pera, variegato con marmellata di mela e pera e i tipici biscotti speziati