



Comunicato stampa

24 MARZO - GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE Debutta il gusto 'Stracciatella d'Europa'. A Vicenza la categoria propone il nuovo gelato al gusto "La Gata"

In aumento le gelaterie artigiane: +16,5% dal 2009 in Regione Veneto

Mestre 21 marzo 2014 – Soltanto latte, uova, zucchero e frutta. Una ricetta semplice, nutriente e genuina quella del gelato artigianale che piace sempre più agli italiani, non soltanto d'estate. E per soddisfare la richiesta dei consumatori negli ultimi anni è aumentato il numero delle gelaterie: tra il 2009 e il 2013 le imprese artigiane del settore nella nostra regione sono davvero "esplose" con una crescita cumulata del 16,5%, equivalente ad un tasso medio annuo del +3,3%. Il triplo dell'andamento nazionale che registra un lusinghiero +5,5% in 4 anni

In vista della 2° Giornata europea del gelato artigianale, istituita dal Parlamento di Strasburgo e organizzata il 24 marzo in 12 Paesi Ue, Confartigianato Alimentazione ha rilevato produzione e consumi di gelato in Italia. Per quanto riguarda il Veneto, oggi i punti vendita dei gelati artigiani (che comprendono le gelaterie e altri esercizi che distribuiscono gelato come pasticcerie, bar, ristoranti) sono circa 1.400 (200 in più rispetto a 5 anni fa) con oltre 6.000 addetti.

Secondo l'indagine condotta da Confartigianato Alimentazione l'offerta di gusti è quasi illimitata. Circa 600 quelli che si possono degustare ma la lista è in continua evoluzione. E' il caso dei gelatieri artigiani di Confartigianato Vicenza che, il 24 marzo prossimo, hanno deciso di affiancare alla "stracciatella d'Europa", il nuovo gusto "La gata": la versione fredda del dolce "La Gata", frutto della collaborazione tra gelatieri e pasticceri della Confartigianato vicentina che hanno elaborato la ricetta con cui tutte le caratteristiche della torta sono state trasferite a nuovo gusto di gelato.

Per festeggiare la Giornata europea del gelato artigianale, i Gelatieri di Confartigianato Imprese Veneto, come i loro colleghi di tutta Italia, offriranno ad 1 euro (prezzo uguale in tutta Europa) una coppetta di 'Stracciatella d'Europa'. Il gusto speciale a base di fiordilatte, succo di arance e variegato con copertura di cioccolato.

Inoltre, proprio per valorizzare le qualità nutritive del gelato artigianale, i Gelatieri di Confartigianato hanno firmato un accordo con la Fondazione Umberto Veronesi per sostenere il progetto di ricerca sul rapporto tra nutrizione e DNA, che analizzerà il ruolo bioattivo di antocianine e polifenoli nel favorire la salute e nella prevenzione di malattie cardiovascolari, tumorali e della obesità. Il percorso di studio è parte della campagna informativa 'Il gelato artigianale fa bene e aiuta la ricerca scientifica!' che accompagnerà nel corso del 2014 le iniziative per promuovere il "dolce freddo".

"L'aumento del numero di gelaterie artigiane – sottolinea **Marco Viel, Presidente Veneto dei Gelatieri di Confartigianato**– conferma che, nonostante la crisi, gli italiani non rinunciano alla qualità e genuinità del nostro prodotto realizzato con materie prime rigorosamente fresche, senza conservanti ed additivi artificiali, e lavorate secondo le tecniche tradizionali senza insufflazione d'aria. Inoltre, i gelatieri artigiani sono sempre più attenti a soddisfare particolari esigenze dietetiche o legate a intolleranze alimentari della clientela".