Gelaterie italiane nel mondo, arriva il "certificato" contro i "falsi"

gelateria-italiana-20e3fdc9

Di fronte al dilagare nel mondo delle **gelaterie** che si presentano come "**italiane**" nel nome (di fantasia) e in poco o niente altro, arriva il "**certificato di originalità**", un **riconoscimento di qualità e di italianità** garantito attraverso verifiche indipendenti e imparziali, sulla falsariga di quanto già avviene nella ristorazione.

Il disciplinare, al quale gli aspiranti gelatai italiani nel mondo dovranno attenersi, si articola in **dieci regole** che riguardano l'accesso e la posizione della struttura, l'accoglienza, la comunicazione, l'ambiente interno, il prodotto, il servizio, la trasparenza, gli elementi accessori, l'approccio ecocompatibile e la valorizzazione del made in Italy. L'impresa dovrà quindi rispondere prima di tutto a cinque requisiti essenziali, che riguardano il termine **gelateria e/o gelato** per identificare il locale ma soprattutto l'utilizzo di attrezzature, metodi di produzione e materie che dimostrano la tradizionalità e origine italiana nella preparazione.

La nuova "certificazione" delle gelaterie italiane all'estero si affianca a quella ormai consolidata della qualità e dell'italianità di **2.183 ristoranti certificati in 60 paesi del mondo e in 456 grandi città**. Una rete per far conoscere il bello e il buono del made in Italy, che intercetta almeno 65 milioni di consumatori l'anno.