Il Cornetto Algida festeggia 60 anni

cornetto-algida-7f500bfa

Nato a Napoli 60 anni fa come gelato artigianale, dal 1959 il **Cornetto Algida** è diventato l'icona del gelato industriale e il numero uno fra i gelati da passeggio, in Italia e nel mondo. Un successo globale legato alla qualità delle materie prime certificate di alta qualità, a partire dal latte fresco 100% italiano e dalle nocciole, anch'esse tutte italiane. E da un equilibrio tra i diversi ingredienti: cialda croccante ripiena di gelato alla crema di latte, coperto da una granella di nocciole e cacao,

L'Algida fu fondata a Roma, nella zona del Prenestino, nel 1945, da tre ingegneri slavi che avevano acquistato dagli Stati Uniti il **brevetto per la produzione del gelato industriale**. In seguito, la produzione è stata trasferita a Napoli.

Da quando, con la nascita della catena del freddo, è diventato un prodotto industriale, acquisito dalla **Unilever** dal 1964, il "cuore di panna", come recitava un fortunato claim, è prodotto a Caivano, in provincia di Napoli, nelle sue diverse varianti, comprese quelle salutistiche, gluten free e vegan. Lo stabilimento campano è **la più grande fabbrica europea di gelati** e, precisa Unilever, la seconda al mondo dopo quella degli Stati Uniti; vi vengono prodotti ogni giorno oltre due milioni di esemplari, dei quali il 60% resta in Italia, e gli altri sono destinati all'export.

Il 30 gennaio, per celebrare i primi 60 anni, a Salerno si terrà l'**Ice Cream Party** più grande del mondo, degustazione collettiva organizzata per cercare di entrare nel Guinness dei Primati, in collaborazione con il Guinness World Records.