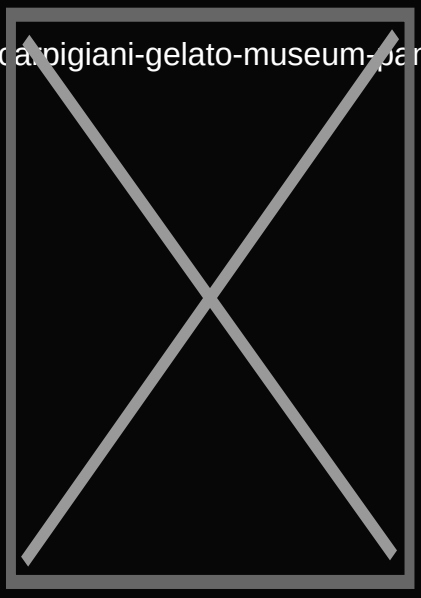
Stracciatella per la seconda giornata europea del gelato artigianale

carpigiani-gelato-museum-panoramic-view-490931cc



Oggi, 24 marzo si celebra per la seconda volta la Giornata Europea del Gelato Artigianale.

L’evento, la cui idea iniziale nasce a Longarone in occasione della MIG 2008, è stato ufficializzato nella seduta plenaria del Parlamento di Strasburgo il 5 luglio 2012 a seguito dell’impegno profuso, dalla Confederazione europea delle associazioni dei gelatieri artigiani, Artglace, e alla pressante azione, in particolare, dell’europarlamentare pugliese Sergio Silvestris che aveva patrocinato nel mese di marzo 2012 l’annuale presenza dei gelatieri al Parlamento europeo.

Il Parlamento Europeo nell’istituire la “Giornata Europea del Gelato artigianale” sottolinea come prima motivazione il fatto che “tra i prodotti lattiero-caseari freschi il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro”. Il traguardo raggiunto è importantissimo, in quanto è l’unica “Giornata” che il Parlamento di Strasburgo abbia finora dedicato ad un prodotto alimentare.

Anche quest’anno sono state messe in campo diverse iniziative, da parte di Associazioni, Comitati e Organizzatori di manifestazioni. Tra questi, il Gelato Museum di Anzola dell’Emilia (nella foto grande), il primo dedicato all’approfondimento di storia, cultura e tecnologia di questo alimento che ben rappresenta l’eccellenza e la creatività Made in Italy resta aperto con possibilità di visita guidata gratuita per tutti coloro che acquisteranno un gelato presso il Carpigiani Gelato Lab.

Ha riscosso un indubbio successo l’idea di Artglace, di individuare anche quest’anno, un gusto ufficiale per l’occasione: la “Stracciatella d’Europa”, gelato fior di latte variegato al cioccolato fondente e succo di arance, scelto come esplicito omaggio al bergamasco Enrico Panattoni, scomparso nell’ottobre 2013, considerato l’inventore della stracciatella. Il gusto è stato infatti adottato un po’ da tutti. Anche Confartigianato, CNA, Fipe - Confcommercio e tante altre associazioni territoriali hanno dedicato particolare attenzione alla “Giornata” proponendo per la ricorrenza il gusto “Stracciatella d’Europa”.

Per questo grande evento, è stato creato un hashtag ufficiale: #gelatoday. Condividendo opinioni, foto e video sui social abbinati a #gelatoday, verrà creata alla fine della Giornata una "storia" condivisa della manifestazione, arricchita delle esperienze di tutti i partecipanti!

Sarà un'occasione unica per assaggiare un buon gelato artigianale e sostenere la qualità e il valore di un prodotto consigliato anche da dietologi e nutrizionisti, una vera eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che contribuisce all’economia del territorio, coinvolgendo i produttori locali quali maggiori fornitori di materie prime per i gelatieri.