Nasce l'Accademia del Gelato: una guida sul vero gelato artigianale

gelato-accademia-1-b775fc66

Non tutti i gelati sono uguali e di certo un **gelato semplice, fatto di pochi ingredienti, a basso contenuto calorico, che rispetta le materie prime stagionali**, è quello che dovrà man mano prevalere sul mercato italiano e internazionale. Quel famoso gelato **artigianale** di cui tanto si parla ma che ancora oggi non ha un riconoscimento normativo e fa fatica a imporsi. Anche per questo nasce l' **Accademia del Gelato Artigianale "Alberto Pica"**.

In un momento storico in cui **perfino le vendite del gelato crollano facendo precipitare i fatturati a livello nazionale su una media del -40% in un anno**, avere una struttura che si faccia garante del sapere multidisciplinare per valorizzare il mestiere dell'artigiano gelatiere può rappresentare una svolta importante. A presentare l'Accademia nella sala del consiglio della Camera di Commercio di Roma sono stati, questa mattina, il segretario generale **Claudio Pica**, il coordinatore dell'Accademia **Aldo Pasquarella**, il Presidente Agro Camera **David Granieri**, il Direttore generale Agrocamera **Carlo Hausman**, il Presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri **Vincenzo Pennestrì**. Presenti anche **Paolo Orneli**, assessore al commercio della Regione Lazio, il Presidente Confesercenti Roma e Lazio **Valter Giammaria** e il padrone di casa della Camera di Commercio, il Presidente **Lorenzo Tagliavanti**.

Pica ha sottolineato come "tra gli obiettivi dell'Accademia, oltre quello di fare formazione e di accompagnare le imprese italiane ad affacciarsi con consapevolezza sui mercati internazionali, c'è la promozione di un gelato di qualità. In attesa di un riconoscimento normativo di un gelato di qualità, infatti, il nostro obiettivo è favorire il made in Italy e gli accordi di filiera, come quello che abbiamo sottoscritto con **Coldiretti**. Ringrazio i rappresentanti politici oggi presenti e coloro che non sono potuti venire ma che hanno manifestato grande interesse per il progetto e assicurato tutto il loro sostegno".

L'Accademia, che ad oggi conta **4200 iscritti di cui 1300 solo nel Lazio**, offre **corsi di formazione** per i gelatieri e per tutti coloro che vorranno diventarlo, **assistenza**, demo dimostrative, incontri di

approfondimento e stage. Si avvale, infatti, di un team di docenti specializzati e di collaboratori qualificati e oltre all'attività di formazione offre **servizi di consulenza tecnica e business per imprenditori che vogliono trasformare o avviare un'attività di gelateria in Italia e/o all'estero**.

Tra le iniziative immediatamente rese possibili dall'Accademia, la realizzazione di una **guida sul gelato**, voluta dall'Arsial e dal suo Presidente **Mario Ciarla** e in collaborazione con l'Agrocamera, nella quale si possono trovare ricette sfiziose e soprattutto gelati a basso contenuto calorico e fatti con ingredienti di prima qualità, e stagionalità che aiutano la scelta di un gelato che possa sostituire un pasto e che è completo anche da un punto di vista nutrizionale. La guida sarà un valore aggiunto per la valorizzazione del gelato artigianale italiano e un volano per tutto il settore del mondo del gelato ma anche tra i consumatori al fine di diffondere un prodotto interamente made in Italy non solo sul nostro territorio, ma in tutto il mondo.