

Nasce il marchio “doc” del gelato artigianale

Pubblicato: Giovedì 22 Luglio 2010



Solo in Lombardia le imprese artigiane sono 6.093, per un totale di 17.849 addetti. La spesa per famiglia in gelato nel nord Ovest dell'Italia è di 94 euro all'anno, per 635 milioni complessivi nell'area: **sono i numeri a dire che il gelato dalle nostre parti si mangia**, altrochè.

Ed è la storia a decretare il successo di uno dei prodotti “made in Italy” più apprezzati, che ha reso noti gli artigiani italiani in tutto il mondo. Ma la storia dice anche che, in Italia, il settore della gelateria ha lasciato spazio, negli ultimi quarant'anni, ad una lavorazione improntata a tecniche produttive semi-industriali e all'utilizzo spesso indiscriminato di prodotti semilavorati. Questa scelta, dettata spesso dalla carenza di adeguate competenze professionali, ha influito sulla qualità media del prodotto, a scapito di genuinità e gusto.

Per questo Cna Alimentare e Confartigianato Gelatieri hanno deciso di valorizzare e segnalare quelle imprese artigiane che, assumendosi l'impegno di selezionare le materie prime e adottare un procedimento produttivo tradizionale e controllato, difendono lo standard qualitativo del buon gelato italiano. Così è nata l'idea di Artigelato, un marchio di “riconoscimento” per il Gelato Artigianale Tradizionale Garantito che coniuga tracciabilità delle materie utilizzate, definizione e verifica delle fasi di produzione e conservazione del prodotto, qualità e gusto finali.

L'attribuzione del marchio Artigelato è subordinato all'adozione, da parte del gelatiere, di un rigido disciplinare di produzione che ricalca fedelmente la filosofia propria del gelato artigianale italiano: poche precise regole che definiscono le caratteristiche delle materie prime da utilizzare, gli ingredienti per la preparazione, il loro utilizzo, i componenti supplementari, i metodi specifici di produzione e lavorazione, le prescrizioni generali per la formulazione delle ricette, e le caratteristiche del prodotto finito. Ovviamente, il rispetto delle condizioni dettate dal disciplinare sono oggetto di verifica da parte di un ente terzo di Certificazione, sulla base di un preciso piano di controlli.

«**Con Artigelato abbiamo coronato un sogno!** – ha dichiarato Marco Gennuso, Vicepresidente Cna Alimentare – Finalmente è nato il primo disciplinare di produzione del gelato artigianale, un successo che riporta i gelatieri al centro della scena. Per la prima volta centinaia di gelatieri sono liberi di scegliere come valorizzare la loro produzione, attenendosi ad un codice di disciplina, creato dagli stessi

gelatieri. Con Artigelato – continua Gennuso – è **possibile oggi sostenere tutte quelle gelaterie che da sempre in Italia hanno lottato per riconoscere la loro professionalità ed il loro prodotto**. Aderendo al disciplinare, avranno la possibilità di vedere il loro lavoro certificato».

Per Loris Molin Pradel, di Confartigianato Gelatieri «**È una ricetta antica, semplice e genuina quella del gelato artigianale italiano**. Il gelato tradizionale, fatto secondo la nostra arte gelatiera, è un prodotto che nasce da materie prime fresche, o non conservate artificialmente, e che viene consumato in un lasso di tempo assai breve. Con il marchio Artigelato i consumatori troveranno la storia e la tradizione di un prodotto che nasce in Italia e che i gelatieri italiani hanno esportato con successo in tutto il mondo».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it