

## Comunicato stampa

Milano, 7 luglio 2010

### **ARTIGELATO**

#### **Arriva il marchio di qualità per il gelato artigianale**



La lavorazione rigorosamente artigianale del gelato come garanzia della genuinità di un prodotto simbolo della cultura alimentare italiana nel mondo. E' questo il principio che ha ispirato **Cna Alimentare** e **Confartigianato Gelatieri** per la creazione di **ARTIGELATO**, il marchio di garanzia che certificherà l'adozione, da parte degli artigiani gelatieri, di un disciplinare di produzione che prevede l'impiego prevalente di materie prime naturali, fresche, selezionate direttamente presso il produttore.

#### **ARTIGELATO perché**

La storia dice che i nostri artigiani si sono distinti in tutto il mondo per la bontà di un prodotto sano e inimitabile. Ma la storia più recente 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 il compito di selezionare le materie prime e adottando un procedimento produttivo tradizionale e controllato, difendono lo standard qualitativo del buon gelato italiano. Su questa premessa 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.

#### **Un Disciplinare rigoroso**

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 il marchio **ARTIGELATO** possono essere inoltre contraddistinti vari tipi di gelato e vari prodotti della gelateria. In tal modo il marchio collettivo garantisce per ogni tipologia le relative specifiche caratteristiche opportunamente codificate e stabilite nello stesso disciplinare.

## Gelato Artigianale Tradizionale Garantito

Milano - Qualità e genuinità impresse in un simbolo. Nasce **Artigelato**, il marchio di garanzia del Gelato Artigianale Tradizionale. Cna Alimentare e Confartigianato Gelatieri rispondono ai prodotti industriali in un settore che rappresenta la tradizione italiana di artigianalità e gusto in tutto il mondo.

Per **Loris Molin Pradel**, Presidente 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 – prosegue Molin Pradel - Confartigianato e Cna intendono tutelare queste caratteristiche dai vari ‘tentativi di imitazione’ di quel gelato che cerca in modo subdolo di spacciarsi per artigianale, rendendo queste peculiarità immediatamente riconoscibili ai consumatori. Nel 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. Uno dei tanti primati del nostro Made in Italy, che gli artigiani preservano dall’appiattimento dei gusti e dall’attacco ai sapori della nostra tradizione alimentare”. “Artigelato – ha concluso Molin Pradel - serve a certificare e valorizzare specificità, qualità, sicurezza, varietà di gusti del vero gelato artigianale italiano. Soltanto i gelatieri che rispetteranno le regole indicate dal disciplinare (i controlli, svolti da un Ente di certificazione, sono molto rigorosi) potranno ottenere ed esporre il marchio Artigelato”.

“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. Con Artigelato i gelatieri hanno a disposizione uno strumento in grado di fare rete e di creare una community volta al miglioramento costante e continuo del gelato artigianale. Infine Artigelato è una certificazione volontaria e non una imposizione: finalmente sono i gelatieri che hanno la possibilità di scegliere se aderire o no, se vedere riconosciuta la loro produzione attraverso una certificazione, se vedersi proiettati attraverso una grande community del gelato artigianale italiano”.