

## COMUNICATO STAMPA

### GIOVEDÌ 24 MARZO: GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE. “DOLCE SINFONIA” IL GUSTO EUROPEO 2022

**Il presidente regionale e delegato nazionale Giorgio Venudo: «Abbiamo continuato a ricercare e sperimentare per affrontare la complessa situazione. Sulla pallina di gelato pesano i rincari energetici e la difficoltà a reperire le materie prime, come per esempio lo zucchero».**

Il gelato artigianale del Friuli Venezia Giulia in festa giovedì 24 Marzo, insieme a quello di tutta Europa, per la decima Giornata europea del Gelato Artigianale, l'unica Giornata che il Parlamento europeo dedicato ad un alimento, approvandola nel 2012. Un traguardo che è significativamente riassunto nel nome del gusto che nel 2022 unisce tutti i gelatieri artigiani aderenti all'iniziativa: Dolce Sinfonia.

«È un appuntamento estremamente significativo per la categoria, posto all'inizio di una stagione che segna l'avvio del tradizionale maggior consumo di gelato durante l'anno», sottolinea Giorgio Venudo, presidente regionale dei gelatieri di Confartigianato Fvg e delegato nazionale dei gelatieri di Confartigianato. «È una stagione che affrontiamo con molta energia, creatività, come dimostra il nuovo gusto, ma anche con qualche preoccupazione – spiega Venudo -, per le ricadute sul nostro lavoro e sul prodotto finito che stanno avendo i continui rincari, dall'energia ai trasporti, e anche per la difficoltà a reperire alcune materie prime, come lo zucchero».

Tutti fenomeni che, indubbiamente, finiscono per influire sul prodotto finale. «Se la pallina di gelato dovesse subire un qualche rincaro – osserva Venudo – non è certo la conseguenza di una decisione assunta a cuor leggero dai gelatieri, quanto piuttosto la diretta conseguenza di un contesto estremamente critico che ha inesorabilmente fatto aumentare i costi di produzione».

In una pallina di gelato, infatti, non c'è solo il costo delle materie prime – per altro esse stesse aumentate nel prezzo -, ma ricadono in modo proporzionato i costi di ammortamento dei macchinari, dell'attrezzatura minore, del personale, dell'affitto o del mutuo della bottega, del packaging, del commercialista, delle bollette oltremodo rincarate. Un elenco che rende evidente come «produrre gelato artigianale costi».

A sancire il gusto 2022 è stata la giuria, di cui fa parte anche Venudo, che ha selezionato le proposte pervenute a Longarone. «Dolce Sinfonia – illustra il presidente – è una squisita variante del gelato a base cioccolato e nocciola, con fichi al rum e ricotta fresca. Un inno ad una energetica genuinità, di cui in questo momento tutti avvertiamo la necessità», conclude Venudo.

In Europa le vendite di gelato artigianale hanno raggiunto i 9 miliardi di euro, pari al 60% del mercato globale. In Italia le gelaterie arrivano a quota 39mila. In Friuli Venezia Giulia le imprese artigiane di settore sono 332, per oltre 1.300 addetti. «È un mondo che non si è fermato, ha continuato a ricercare e a sperimentare per arrivare più pronto di sempre all'appuntamento con la bella stagione e con le tante persone che, ci auguriamo, continueranno a scegliere il gelato artigianale», conclude Venudo.