

**GELATIERI FVG: AI NASTRI DI PARTENZA LA NUOVA STAGIONE 2023.
AUSPICATO IL CONTENIMENTO DEI COSTI FISSI PER SCONGIURARE
L'AUMENTO DEL PREZZO DELLA PALLINA.**

**IMMINENTE L'ARRIVO DEL DISCIPLINARE PER IL GELATO ARTIGIANALE
DI QUALITÀ MADE IN FVG**

Il presidente regionale dei gelatieri di Confartigianato Fvg, Giorgio Venudo, delinea i prossimi mesi del comparto che in regione conta 332 aziende per circa 1.300 addetti

«Ci sono tutte le premesse per un inizio stagione con il turbo, probabilmente già a marzo: l'innovazione la fa da padrona tra i gelatieri del Friuli Venezia Giulia, pronti a cogliere ogni opportunità tecnologica per offrire un gelato artigianale di qualità». Il presidente regionale dei gelatieri di Confartigianato Fvg, Giorgio Venudo, racconta così lo spirito che il comparto friulgiuliano ha vissuto a Sigep il Salone internazionale di gelateria, panificazione artigianali caffè di Rimini.

«La categoria – 332 imprese in Fvg, per oltre 1.300 addetti - spera di poter contare su costi fissi in diminuzione, dopo che le bollette energetiche hanno cominciato a rallentare, e l'auspicio è in una diminuzione anche dei costi delle materie prime, per non essere costretti a ulteriori aumenti», prosegue il presidente, che riconosce al comparto di essere reduce da una stagione estiva «assolutamente positiva», tale da aver segnato la netta ripresa dopo gli anni Covid.

«Ora guardiamo con rinnovata fiducia ai prossimi mesi, convinti che la maestria e la voglia di stupire dei nostri maestri gelatieri non potrà che coinvolgere un pubblico sempre più ampio», sottolinea Venudo. Una stagione, la prossima, in cui il Friuli Venezia Giulia potrebbe anche vantare di avere tutti gli strumenti per rendere applicabile la legge 43 del 2021, sulla «Promozione e tutela della produzione del gelato artigianale di qualità in Fvg», ovvero il varo da parte della Regione del Disciplinare tecnico.

«Un importante strumento di tutela e promozione che può favorire l'insediamento di nuove realtà qualificate», sottolinea Venudo, che ricorda le possibilità per le aziende di accedere ai fondi regionali, attraverso il Cata, per l'acquisto di macchinari e tecnologie. Un ulteriore sostegno al continuo miglioramento della categoria «può giungere dal Fondo nazionale per il sostegno alle eccellenze della ristorazione, pasticceria e gelateria – aggiunge Venudo -, che garantisce contributi alle imprese a fronte della sottoscrizione di contratti di apprendistato tra le imprese e giovani diplomati nei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera».

Al Sigep il Friuli Venezia Giulia ha mostrato tutta la creatività dei suoi gelatieri, che hanno saputo unire le qualità professionali alle straordinarie materie prime del territorio. Venudo ha proposto «un sorbetto alla Ribolla Gialla dell'Isola Augusta servito con cialda di frico dei Sapori di Carnia – racconta -, racchiudendo in un unico prodotto una varietà di eccellenze artigiane regionali». Tra i numerosissimi gusti di gelato pronti per il debutto primaverile, anche il «Dolce sinfonia musicale», che Venudo ha proposto con serigrafia al cioccolato dell'artista artigiano Nicola Giotti.

Trieste, 28 gennaio 2023

Ufficio Stampa Confartigianato Imprese FVG