



**GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE
VENERDÌ 24 MARZO, DALLE 14.30,
EVENTO AL CRO DI AVIANO**

**I maestri gelatieri di Confartigianato Fvg faranno gustare a
pazienti, familiari e operatori il gusto dell'anno: l'Apfelstrudel**

Il presidente regionale dei gelatieri di Confartigianato Fvg: «In regione sono 332 le aziende del settore, per circa 1.300 dipendenti. Siamo pronti per una stagione che auspichiamo molto interessante, nonostante sulla produzione del gelato gravino l'aumento dei costi di materie prime e processi produttivi».

Sarà il Cro di Aviano ad ospitare quest'anno l'appuntamento centrale in regione per la Giornata europea del gelato artigianale, che si celebra venerdì 24 marzo. Confartigianato Fvg, infatti, ha deciso di regalare dalle 14.30 un momento di dolcezza ai pazienti che si trovano presso la struttura sanitaria, coinvolgendo nell'iniziativa anche i famigliari, gli amici e gli operatori sanitari che lavorano presso il centro oncologico d'eccellenza. «A tutti sarà offerto il gusto scelto a livello europeo per questa Giornata, ovvero l'Apfelstrudel che è stato proposto dall'Austria ed è ispirato al famoso strudel di mele – spiega il presidente regionale dei gelatieri di Confartigianato Fvg e delegato nazionale del settore, Giorgio Venudo -. In questa occasione contiamo che possano apprezzare il gusto artigianale dell'anno circa quattrocento persone».

Con i maestri gelatieri artigiani saranno presenti anche alcuni artisti, per creare legami curiosi e appassionanti tra l'antica arte del gelato e le altrettanto antiche manifestazioni artistiche legate a pittura, poesia e canto. Parteciperanno all'evento il presidente di Confartigianato Fvg, Graziano Tilatti, il presidente di Confartigianato Pn, Silvano Pascolo, il presidente dei gelatieri di Confartigianato Pn, Leonardo Ceschin, e il presidente del Movimento Giovani imprenditori di Confartigianato Udine, Marco Battistutta

In Friuli Venezia Giulia la categoria comprende 332 imprese per circa 1.300 addetti ed è in procinto di affrontare una stagione che «auspichiamo molto interessante, pur dovendo affrontare aumenti generalizzati per il reperimento delle materie prime e per la gestione del processo di produzione del gelato», spiega Venudo. L'interesse per il gelato artigianale resta significativo in regione ed è alimentato «da una ricerca costante da parte della categoria per unire fantasia nei gusti e qualità nella proposta finale», sottolinea il presidente di categoria.

Nella Giornata che unisce tutti i gelatieri d'Europa, i maestri artigiani del Friuli Venezia Giulia si misureranno con la personalizzazione del gusto dell'Apfelstrudel che, ispirandosi allo strudel, prevede di partire da un gelato a base bianca con polpa di mela e una leggera aromatizzazione con rum e olio di limone cui si aggiunge una spolverata di cannella, uva sultanina e pan grattato.

«Siamo particolarmente lieti di poter celebrare questo giorno molto importante per noi con una realtà straordinaria del Friuli Venezia Giulia, che coniuga eccellenza professionale, passione e umanità come cerchiamo di fare quotidianamente nel nostro lavoro», conclude Venudo.

Trieste, 21 marzo 2023

Ufficio Stampa Confartigianato Imprese FVG