

Off Topic

# Il Gelato è più buono se sai com'è fatto

di: Redazione

21 maggio 2018



Cosa c'è di più rassicurante di un buon cono gelato nelle mani grondanti di un bambino? Sinonimo di affettuosa coccola, compagno di miti primavere e torride estati, il gelato è una delle espressioni del food peninsulare più amate e desiderate al mondo. Fino a qualche decennio fa espressione "artigianale" di una categoria di maestri, ha vissuto alterne fortune sino a divenire un settore a rischio persino in Sicilia. Sicilia che al gelato e alle granite ha dato i natali nel cosiddetto "periodo arabo".

Ma cosa c'è dentro un gelato? Quali sono gli ingredienti di oggi? Sono domande che meriterebbero una risposta chiara, a tutela dei diritti dei consumatori e degli stessi artigiani che portano avanti con passione la tradizione del "dolce freddo" più famoso al mondo.

Proprio per dare risposta a domande come queste l'associazione italiana, con sede in Sicilia presso il mastro gelatiere *Antonio Cappadonia*, "Gelatieri per il Gelato" ha lanciato un progetto lungimirante dal titolo altamente esplicativo: *Operazione Trasparenza*.

L'iniziativa è stata presentata il 16 maggio a Milano e il 18 a Roma, e prevede, dal 15 maggio al 15 giugno prossimi, iniziative, appuntamenti e distribuzione di materiale informativo presso le gelaterie associate per far conoscere come nasce il vero gelato artigianale; e, ovviamente, quando e quali sono le condizioni in cui si può definire realmente tale, a partire dal *libro degli ingredienti*.

*"L'artigiano è colui che riesce a estermare se stesso ponendosi come anello di congiunzione tra un passato lontano e tradizionale, e la dimensione futura dell'innovazione, ma anche tra la teoria e la pratica del lavoro – sottolinea Roberto Lobrano, Presidente della associazione – come gelatieri facciamo parte di questa grande categoria di mestiere, riproponendo giorno dopo giorno un sapere autentico che ci rende fieri di essere portatori di cultura, di tradizione e allo stesso tempo di arte e passione".*

Fin dal 2011, prima come semplice movimento e poi come associazione, GXG, Gelatieri per il Gelato, ha l'obiettivo di diffondere e condividere la cultura del Gelato Artigianale di Tradizione Italiana, nel rispetto dell'ambiente, promuovendo le economie locali e l'utilizzo di ingredienti naturali per una alimentazione sana, buona e giusta nel rispetto del cliente.

L'Associazione è indipendente e aperta e punta a mettere insieme quanti più artigiani vogliano dividerne gli scopi e i principi etici: chiunque lavori o gestisca una gelateria può fare domanda per essere ammesso quale socio.

Ecco i punti principali che caratterizzano il lavoro degli artigiani che aderiscono a GXG:

- Impegno a scegliere prodotti freschi, possibilmente del proprio territorio, incentivando le economie locali.
- Impegno a evitare l'uso di coloranti artificiali e prodotti semilavorati che li contengono, e di grassi vegetali idrogenati.
- Impegno a evitare le "scorciatoie" commerciali quali le paste composte, le "basi in polvere" prebilanciate e standardizzate.
- Massimo rispetto per l'ambiente, riducendo sprechi e consumi energetici.

Dal 15 maggio al 15 giugno le gelaterie aderenti diventeranno veri punti d'incontro per gli appassionati in cui disquisire piacevolmente sull'argomento, magari gustando un buon gelato.

In una stagione perfetta per questo dolce, gli associati avranno così modo di farsi conoscere, e di promuovere un consumo consapevole di questo alimento che può essere altamente sano e nutriente, oltre che, come noto, gustoso.

La lista delle gelaterie siciliane che hanno aderito alla iniziativa:

- **Gelaterie Cappadonia.** Gelatiere: Antonio Cappadonia, Palermo;
- **Gelateria pasticceria Santo Musumeci.** Gelatiere: Musumeci Giovanna, Randazzo (CT);
- **Gelateria Flamingo.** Gelatiere: Flamingo Giuseppe, Modica;
- **C&G Cioccolato & Gelato.** Gelatiere: Siracusano Armando, Catania;

Per informazioni e una lista completa degli esercizi in Italia:  
[www.gelatieriperilgelato.com](http://www.gelatieriperilgelato.com)

Il comunicato stampa: CS Operazione Trasparenza 2018

La cartolina: cartolina gxg

---