

Comunicato Stampa

GXG LANCIA L'OPERAZIONE TRASPARENZA dal 15 maggio al 15 giugno nelle gelaterie aderenti di tutta Italia

Cosa c'è dentro un gelato? Quali sono gli ingredienti che lo compongono? Quello che consumiamo è vero gelato artigianale? Domande, queste, che meritano risposta certa, a tutela dei diritti dei consumatori e degli stessi artigiani del gelato che portano avanti con passione la tradizione del dolce freddo più famoso al mondo. Proprio per dare risposta a domande come queste, dunque, l'associazione **Gelatieri per il Gelato** lancia un progetto lungimirante dal titolo altamente esplicativo: **Operazione Trasparenza**.

Presentata il **16 maggio a Milano e il 18 a Roma, Operazione Trasparenza** prevede, dal **15 maggio al 15 giugno 2018**, iniziative, appuntamenti e distribuzione di materiale informativo presso le gelaterie associate per **far conoscere come nasce il vero gelato artigianale** e quali sono le condizioni in cui si può definire realmente tale.

Un progetto nato dalla volontà di trasmettere **un sapere unico e tradizionale, quello del mondo del gelatiere artigiano**, invitando il pubblico a focalizzare la propria attenzione sul **libro degli ingredienti** presente in gelateria e a chiedere informazioni e chiarimenti su quello che stanno assaggiando, verificando e comprendendo **cosa renda davvero un buon gelato artigianale davvero tale e acquisendo consapevolezza di come lavora la propria gelateria di fiducia**.

I due incontri, con la partecipazione del presidente dell'Associazione **Roberto Lobrano** e di **Gianfrancesco Cutelli** della Gelateria De' Coltelli di Pisa, **Ariele Guaschino** (titolare della gelateria Tra Le Righe che ospita la presentazione milanese) e **Dario Rossi** della gelateria Greed di Frascati (Rm) tra i relatori, e di numerosi altri gelatieri GXG tra il pubblico, sono l'occasione per presentare nel dettaglio l'iniziativa seguita da una **degustazione di gelato artigianale** realizzato da alcuni dei gelatieri associati.

“L'artigiano è colui che riesce a esternare 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 – tiene a sottolineare Lobrano. – 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”.

Forte volontà è dunque quella di preservare il loro ruolo e i loro ideali: quelli di gelatieri che credono ancora nell'artigianalità di questo mestiere, nella trasparenza,

nella consapevolezza e nell'autodisciplina. Fin dal 2011, prima come semplice movimento e poi come associazione, **GXG ha infatti 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 ordinario** all'associazione previa accettazione del **codice interno** e del pagamento di una quota d'ingresso/associativa. Tuttavia, tra i requisiti è richiesta anche la "sponsorizzazione" da parte di un socio già iscritto, che possa garantire per il nuovo aspirante mentre il lavoro di dimostratore (anche occasionale) per aziende di semilavorati composti per gelateria o di docente durante corsi dove vengono promossi semilavorati composti, non è compatibile con lo status di socio ordinario dei GxG.

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.

I GELATIERI GXG che partecipano agli incontri:

Roberto Lobrano - IceRock Consulting, Presidente GXG

Figlio d'arte – il padre Sergio è stato per molti anni Presidente del Comitato Gelatieri della Provincia di Savona –, allievo e collaboratore di numerosi maestri gelatieri, tra cui Luca Cavieziel, Angelo Grasso e Donata Panciera, ha alle spalle anche studi universitari, un master in marketing e comunicazione e uno sulla realizzazione di eventi culturali e promozionali. Titolare di IceRock Consulting, è docente di gelateria e marketing sul punto vendita e ha prestato la propria opera di consulenza e

formazione nel campo della gelateria in Italia e nel mondo. Nel 2005 ha inoltre pubblicato il primo libro italiano di marketing applicato in gelateria: Il Gelato, come venderlo meglio (Finedit).

Gianfrancesco Cutelli, Gelateria De' Coltelli – Pisa

Siciliano di nascita, ha deciso di portare avanti una tradizione di famiglia dalle radici molto lontane: lui e il fratello Marco (pure lui gelatiere) sono infatti discendenti di Francesco Procopio De' Coltelli che nel XVII secolo fu ambasciatore del gelato nel mondo. Nelle due gelaterie toscane – a quella di Pisa, aperta nel 2004, si è aggiunta quella di Lucca – segue rigorosamente alcune regole fondamentali: solo con latte fresco intero di alta qualità, uova fresche di galline allevate all'aperto e frutta fresca di stagione, biologica e a km zero, rispetto assoluto della stagionalità.

Ariele Guaschino, Tra Le Righe – Milano

Innamorato del gelato dall'età di 18 anni, ha imparato a farlo in Italia ma ha girato per il mondo – tra cui anche il Brasile, Paese della moglie Mel, dove ha lavorato come consulente per gelaterie italiane – prima di tornare a Milano e aprire insieme la loro colorata e accogliente gelateria. Il suo lavoro è improntato all'etica e all'artigianalità e all'uso di materie prime fresche e di qualità per produrre quotidianamente un gelato buono, sano e naturale.

Dario Rossi, Greed, Avidi di Gelato – Frascati (Roma)

Nato a Zagarolo, nella zona dei Castelli Romani, inizia a fare il gelato con una gelatiera casalinga a soli 10 anni. Da allora non si è più fermato realizzando sempre un gelato buono e sano, prodotto esclusivamente con ingredienti freschi, spesso biologici o locali se non provenienti direttamente dal suo orto. Nel 2004 ha inaugurato Greed a Frascati (Roma), che dietro all'apparenza da tipico bar-gelateria nasconde un'attenzione non comune alla qualità e gusti classici o inusuali come il cacio e pepe o il sedano di Sperlonga.

Ufficio Stampa GXG

Luciana Squadrilli

392.1676178

luciana.squadrilli@gmail.com