Cuneo, 28 gennaio 2020

**Confartigianato Imprese Cuneo:  
“Difendiamo il gelato artigianale dalle contraffazioni”**

Sapori tradizionali, ingredienti sani e genuini e una lavorazione artigianale rendono il gelato italiano un simbolo di bontà per gli appassionati di tutto il mondo. Ma il suo confezionamento non sempre è “artigianale” come viene comunicato.

«*È proprio quell’aggettivo “artigianale” a fare la differenza nella qualità. –* commenta **Giovanna Chionetti**, rappresentante provinciale dei Gelatieri di Confartigianato Imprese Cuneo *– Il gelato che nasce nell’azienda artigiana è un prodotto di alto livello qualitativo, con ingredienti freschi e naturali ed una tecnica di lavorazione assolutamente tradizionale. Attenzione quindi, al corretto uso del termine che richiama alla manualità e all’unicità delle produzioni dolciarie con caratteristiche inequivocabili di freschezza. Purtroppo, i casi di finto gelato artigianale sono molti, più di quanto si possa credere. E questo perché in Italia attualmente non esiste per legge una distinzione delle varie lavorazioni: artigianale, industriale, semilavorato, ecc. Il confine dunque è labile e spesso c'è chi se ne approfitta a danno dei consumatori*».

Oggi il settore gelatiero conta in Italia circa 39.000 punti vendita di gelati artigiani (che comprendono le gelaterie e altri esercizi che distribuiscono gelato come pasticcerie, bar, ristoranti) con oltre 90.000 addetti, una realtà produttiva molto importante per il nostro territorio, che va salvaguardata in quanto testimone della migliore qualità del “made in Italy”.

Ma che come si fa riconoscere un vero gelato artigianale?

«*Innanzitutto, bisogna diffidare dai gelati con i colori troppo accesi, -* spiega Chionetti *- sicuramente non sono realizzati con materie prime nobili. Un gusto pistacchio di colore verde smeraldo non sarà realizzato certo con il pistacchio di Bronte, anche il gusto fragola se è rosso brillante avrà sicuramente dei coloranti. Un altro trucco per identificare un gelato artigianale è la cremosità: se il gelato presenta cristalli di ghiaccio sarà stato scongelato e dunque non artigianale*».

«*Oltre ad essere rinfrescante, gustoso e appagante per il palato, -* sottolinea **Luca Crosetto**, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo *- il gelato, se artigianale, è un dolce equilibrato, che fornisce la giusta proporzione di proteine, grassi, zuccheri e, nel caso dei sorbetti alla frutta, di vitamine. Un alimento ideale che nasce da ingredienti freschi e genuini, e che, in quanto eccellenza del territorio, va tutelato e difeso contro le contraffazioni presenti sul mercato. Con il nuovo anno tematico dedicato ai “dolci d’autore”, Confartigianato Cuneo intende valorizzare proprio quell’artigianalità di pasticcerie, cioccolaterie e gelaterie, autorevoli alfieri di quel “Valore Artigiano” che significa capacità, creatività, freschezza e sapore*».