



1. Europäischer Tag des handwerklich hergestellten Speiseeises Mehr als 12 Länder bereiten sich vor, am 24. März 2013 mitzufeiern

Die Welt des Speiseeises war sich noch nie so einig. Eine große Beteiligung konnte das Treffen verzeichnen, das von **Artglace** (Verband der Vereinigungen der handwerklich arbeitenden europäischen Speiseeishersteller) am 2. Dezember 2012 auf der **MIG** (Internationale Eis-Messe) in Longarone angesetzt wurde, um Europa die Leitlinien für den 1. Europäischen Tag des handwerklich hergestellten Speiseeises am 24. März 2013 zu verkünden.

Der offiziell am 5. Juli vom Parlament in Straßburg eingerichtete Tag – 387 Parlamentarier haben die Initiative unterzeichnet – ist eine großartige Gelegenheit, um für eines der beliebtesten Produkte in Europa zu werben: das **handwerklich hergestellte Speiseeis**.

Die Herausforderung von **Artglace** liegt in der Organisation eines Programms von Veranstaltungen, die gleichzeitig nicht nur in **Italien**, sondern auch in **Österreich, Belgien, Frankreich, Deutschland, Holland, Portugal, der Tschechischen Republik, Spanien und Großbritannien** stattfinden, um den Verbrauchern klar die Bedeutung des handwerklich hergestellten Speiseeises aufzuzeigen: Es stellt eine vollständige Mahlzeit dar, die von den angesehensten Ernährungsberatern und -wissenschaftler empfohlen wird. Unter den frischen Milch- und Käseprodukten nimmt das handwerklich hergestellte Speiseeis hinsichtlich Qualität und Lebensmittelsicherheit eine herausragende Stellung ein und wertet die Agrar- und Nahrungsmittelprodukte jedes einzelnen Staates auf, in dem handwerklich arbeitende Eiscafé existieren.

In der EU trägt die Branche zur direkten Beschäftigung vor allem bei Jugendlichen von circa 300.000 Mitarbeitern in circa 50.000 Eiscafé bei; insgesamt ist der Branchenmarkt mehr als 4 Milliarden Euro wert.

Die an der Initiative teilnehmenden Speiseeishersteller werden am Veranstaltungstag – mit demselben Rezept - eine Spezialsorte kreieren, um die Veranstaltung zu feiern: Es handelt sich um die Sorte Fior di Latte mit Bitterschokoladeneinstrudlungen und gebrannten Mandeln und sie trägt den Namen "**Fantasia d'Europa**".

Der Präsident **Ferdinando Buonocore** hat präzisiert: *"Die einzige Verpflichtung liegt darin, dass sich alles ausschließlich um das handwerkliche Speiseeis aus eigener Produktion drehen muss."*