

DER EUROPÄISCHE TAG DES GELATO 2016

Mit „Poire Royale“ das Eis feiern

Am 24. März feierten Eisdielen in ganz Europa ihr Handwerk

Im März feierten die italienischen Speiseeishersteller in Deutschland den Europäischen Tag des handwerklich hergestellten Speiseeises. Und dies bereits zum vierten Mal - er wurde im Juli 2012 durch die Mehrheit der Europaparlamentarier in Straßburg beschlossen.

Befürworter und Vorantreiber der Initiative wie die Vertreter von Uniteis e.V., die Messe MIG in Longarone sowie der Dachverband Artglace halten das positive Ergebnis aus Straßburg für einen bedeutenden Schritt im Hinblick auf die Unterstützung und Förderung des handwerklich hergestellten Speiseeises in Europa. Ziel der Initiative sei nicht die Einführung neuer Normen und Regeln, sondern die Intensivierung der Kommunikation mit Kunden

und Institutionen. Es ginge darum, einer Branche, die nicht nur ein Garant in puncto Qualität und Nährwertprofil ist, sondern auch als wichtiger Akteur innerhalb einer Wirtschaftskette fungiert, einen angemessenen Stellenwert einzuräumen.

Der Ablauf des Eis-Tages wurde im Rahmen der 56. Eismesse in Longarone, bei der Versammlung des Verbands Artglace festgelegt. Allen Eiscafé wurde ein kostenloses Set zur Verfügung gestellt, das ein Schaufensterschild und ein Plakat mit dem neuen „Look“ des Gelato-Tages umfasste.

Weiterhin wurde die europäische Eissorte „Poire Royale“ festgelegt: Birnen- eis mit eingestrudelter Apfel- und Birnenmarmelade und Gebäckbröseln, deren Rezept, das vom Speiseeismeister Filippo



Bano stammt, wurde im Januar 2016 in der „Multimediaabteilung“ der Website www.artglace.com veröffentlicht. Die Sets wurden am Stand von Artglace auf der MIG in Longarone und auf der Sigep in Rimini verteilt - und natürlich auf Anfrage bei den Verbänden zugesandt.

