



UNIONE PROVINCIALE
ARTIGIANI PADOVA
Confartigianato

ARTIGELATO

Arriva il marchio di qualità per il gelato artigianale

La lavorazione rigorosamente artigianale del gelato come garanzia della genuinità di un prodotto simbolo della cultura alimentare italiana nel mondo. E' questo il principio che ha ispirato Confartigianato Gelatieri per la creazione di ARTIGELATO, il marchio di garanzia che certificherà l'adozione, da parte degli artigiani gelatieri, di un disciplinare di produzione che prevede l'impiego prevalente di materie prime naturali, fresche, selezionate direttamente presso il produttore.

ARTIGELATO perché

La storia dice che i nostri artigiani si sono distinti in tutto il mondo per la bontà di un prodotto sano e inimitabile. Ma la storia più recente dice anche che, in Italia, il settore della gelateria ha lasciato spazio, negli ultimi quarant'anni, ad una lavorazione improntata a tecniche produttive semi-industriali e all'utilizzo spesso indiscriminato di prodotti semilavorati. Questa scelta, dettata spesso dalla carenza di adeguate competenze professionali, ha influito sulla qualità media del prodotto, a scapito di genuinità e gusto. Per questo Confartigianato Gelatieri ha deciso di valorizzare e segnalare quelle imprese artigiane che, assumendosi il compito di selezionare le materie prime e adottando un procedimento produttivo tradizionale e controllato, difendono lo standard qualitativo del buon gelato italiano. Su questa premessa è nata l'idea di ARTIGELATO, un marchio di "riconoscimento" per il Gelato Artigianale Tradizionale Garantito che coniuga tracciabilità delle materie utilizzate, definizione e verifica delle fasi di produzione e conservazione del prodotto, qualità e gusto finali.

Un Disciplinare rigoroso

L'attribuzione del marchio ARTIGELATO è subordinato all'adozione, da parte del gelatiere, di un rigido disciplinare di produzione che ricalca fedelmente la filosofia propria del gelato artigianale italiano. Poche precise regole che definiscono le caratteristiche delle materie prime da utilizzare, gli ingredienti per la preparazione, il loro utilizzo, i componenti supplementari, i metodi specifici di produzione e lavorazione, le prescrizioni generali per la formulazione delle ricette, e le caratteristiche del prodotto finito.