

## GELATIERI, “OPERAZIONE TRASPARENZA” A FAVORE DEL VERO ARTIGIANALE

21 Maggio 2018



L'AQUILA - “L'esposizione del listino degli ingredienti è obbligatorio per legge già da qualche anno, deve essere esposto bene in vista a disposizione del cliente, in tutte le gelaterie artigianali d'Italia e anche nei locali che vendono gelato sfuso acquistato da terzi, la novità sta nello stimolare il cliente che entra in gelateria artigianale a leggere gli ingredienti del gelato, in modo da instaurare un rapporto di fiducia con la sua gelateria preferita ed essere consapevole di ciò che mangia”.

Per il maestro gelatiere **Francesco Dioletta**, titolare delle Gelaterie Duomo di L'Aquila e Avezzano, l'“**Operazione trasparenza**” messa in campo dall'associazione Gelatieri per il Gelato vuol far conoscere come nasce il vero gelato artigianale e quali sono le condizioni in cui un gelato artigianale si può definire realmente tale.

Una campagna che “non è contro i colleghi artigiani che non sono iscritti ai GxG – precisa Dioletta – In Italia ci sono tantissime gelaterie artigianali di altissimo livello, ognuna di esse ha la propria identità e lavora secondo i propri criteri, l’invito è a mangiare con fiducia il gelato artigianale, il gelato è più buono se sai come è fatto”.

“Questa campagna non è contro ma a favore delle migliaia di gelaterie che lavorano con sani principi in tutto il territorio nazionale”, ripete Dioletta, “ed è a sfavore delle poche gelaterie che di artigianale hanno ben poco e preferirebbero non mostrare il loro libro degli ingredienti”.

“Non siamo dei fenomeni, come qualche collega della penisola ci ha definito, ma vogliamo mettere in evidenza tutte le gelaterie artigianali, e ce ne sono veramente tante in Italia e anche all'estero, a scapito delle poche presunte tali”, conclude.