VirtùQuotidiane

OPERAZIONE TRASPARENZA DEI GELATIERI, AL DUOMO DELL'AQUILA IL "LIBRO" DEGLI INGREDIENTI

7 Maggio 2018

di Redazione

L'AQUILA – Cosa c'è dentro un gelato? Quali sono gli ingredienti che lo compongono? Quello che consumiamo è vero gelato artigianale? Domande, queste, che meritano risposta certa, a tutela dei diritti dei consumatori e degli stessi artigiani del gelato che portano avanti con passione la tradizione del dolce freddo più famoso al mondo. Proprio per dare risposta a domande come queste, dunque, l'associazione Gelatieri per il Gelato ha lanciato un progetto lungimirante dal titolo altamente esplicativo: Operazione Trasparenza.

Una campagna alla quale Gelaterie Duomo dell'Aquila aderisce con tutti i suoi cinque punti vendita.

L'Associazione Gelatieri per il Gelato nasce come movimento culturale volto a diffondere e condividere la cultura del gelato artigianale di tradizione italiana, nel rispetto dell'ambiente, promuovendo le economie locali e l'utilizzo di ingredienti naturali per una alimentazione sana, buona e giusta nel rispetto del cliente. Gli aderenti al Movimento, pur nel rispetto della propria individualità e creatività, intendono seguire le semplici regole previste, frutto di scelte legate a principi professionali, etici, qualitativi.

Fatti capisaldi la trasparenza e la chiarezza nella comunicazione di processi produttivi ed

ingredienti utilizzati, i Gelatieri aderenti si impegnano a scegliere prodotti freschi, possibilmente del proprio territorio, incentivando le economie locali, ad evitare l'uso di coloranti artificiali e prodotti semilavorati che li contengono, e di grassi vegetali idrogenati, le "scorciatoie" commerciali quali le paste composte, le "basi in polvere" prebilanciate e standardizzate, il tutto nel massimo rispetto per l'ambiente, riducendo sprechi e consumi energetici.

Il loro progetto, "Operazione trasparenza", è una campagna tesa a far conoscere come nasce il vero gelato artigianale e quali sono le condizioni in cui un gelato artigianale si può definire realmente tale; un progetto nato dalla volontà di trasmettere un sapere unico e tradizionale, quello del mondo del gelatiere artigiano, caratterizzato da forte connotazione artistica e personalizzazione.

"L'artigiano è colui che riesce a esternare se stesso ponendosi come anello di congiunzione tra un passato lontano e tradizionale, e la dimensione futura dell'innovazione, ma anche tra la teoria e la pratica del lavoro – dice in una nota il presidente dell'Associazione, **Roberto Lobrano**. – Come gelatieri facciamo parte di questa grande categoria di mestiere, riproponendo giorno dopo giorno un sapere autentico che ci rende fieri di essere portatori di cultura, di tradizione e allo stesso tempo di arte e passione".

Forte volontà è dunque quella di preservare il loro ruolo ed i loro ideali: quelle di gelatieri che credono ancora nell'artigianalità di questo mestiere, nella trasparenza, nella consapevolezza e nell'autodisciplina.

Con questa missione, con l'obiettivo di invitare il pubblico a controllare gli ingredienti, in modo da avere consapevolezza di come lavora la propria gelateria di fiducia, i Gelatieri per il Gelato promuoveranno i loro prodotti artigianali, i loro principi etici e le peculiarità della loro realtà, presso le gelaterie dal 15 maggio al 15 giugno. Per l'occasione, tutti i gelatieri aderenti aiuteranno il pubblico a focalizzare l'attenzione sul loro libro degli ingredienti e saranno disponibili a qualsiasi chiarimento; inoltre, altro materiale informativo sarà distribuito nelle gelaterie che diventeranno veri punti d'incontro per gli appassionati in cui disquisire piacevolmente sull'argomento, magari gustando un buon gelato.

In una stagione perfetta per questo dolce, gli associati avranno così modo di farsi conoscere, e di promuovere un consumo consapevole di questo alimento che può essere altamente sano e nutriente, oltre che, come noto, gustoso.