

GELATIERI PER IL GELATO E LE NUOVE FINALL LEGA PRO

Insieme nel progetto per la creazione del 1° gelato *buono davvero*:
“TUTTO IL BELLO DEL CALCIO, TUTTO IL BUONO DEL GELATO”

Un nuovo progetto per l'associazione Gelatieri per il Gelato, che ha con piacere risposto all'appello di Lega Pro per **una collaborazione che mira a mettere insieme due tra le “passioni” più diffuse, calcio e gelato**, unite sotto la bandiera dei valori condivisi di condivisione e solidarietà.

Un'idea nuova che porterà GxG al coinvolgimento dei suoi associati e delle gelaterie italiane, per sensibilizzare il pubblico e le tifoserie alla partecipazione solidale, in una **raccolta fondi a scopo benefico destinate a finanziare i progetti sociali di Lega Pro**.

Si parte per le FINALL 2017 con la presentazione del progetto, che si svilupperà dal prossimo campionato a partire dalle gelaterie associate GxG delle città delle squadre in Lega Pro, con l'obiettivo concreto e possibile di allargare i confini della solidarietà ai maestri gelatieri di tutta Italia.

Tante le iniziative che accompagneranno le fasi conclusive dei playoff e delle FINALL: laboratori per bambini e ragazzi, degustazioni multisensoriali, contest per la creazione di gusti esclusivi di gelato creati per celebrare la solidarietà, la condivisione e l'integrazione... e tanto di più.

Da Firenze, nota come patria dell'arte del gelato sin dal '500, parte **il primo gusto esclusivo ideato per Lega Pro** dai GxG, capitanati dal presidente Roberto Lobrano, gelatiere di seconda generazione e consulente.

Abbraccio Mediterraneo è il nome di un gusto dall'alto contenuto simbolico, che rimanda ai valori di integrazione e condivisione e che raccoglie i tre colori della nostra bandiera, gli stessi di Lega Pro: un gelato al latte aromatizzato alla menta e al basilico, con aggiunta di frutta secca tipica delle nostre coste (mandorle, pistacchi e pinoli) e decorazione di cioccolato bianco a scaglie e coulisse di fragole.

GELATIERI PER IL GELATO

Gelatieri per il gelato è un'**associazione culturale a difesa del vero gelato artigianale italiano** nella tutela del consumatore i cui membri si associano da ogni parte d'Italia per **un interesse** (il vero gelato artigianale italiano), **un'esigenza** (informare per un consumo consapevole), **una passione** (il mestiere di gelatiere artigiano) **un bisogno** (tutelarne la figura professionale).

L'associazione promuove azioni culturali e sociali per raggiungere i seguenti obiettivi:

- **Unire un gruppo di gelatieri d'eccellenza** che rappresentino la cultura del gelato artigianale di alto profilo;
- **Sensibilizzare i gelatieri** a una produzione d'alto valore salutistico-nutrizionale con le migliori materie prime;
- **Elevare la professionalità dei soci** con incontri formativi con esperti internazionali di varie discipline;
- **Istituire progetti di ricerca e sviluppo** su ingredienti e tecniche produttive con enti e università;
- **Utilizzare il gelato a sostegno di cause sociali** e come veicolo per progetti a favore di fasce deboli e disagiate;
- **Promuovere le economie locali** impegnate nella coltivazione e produzione d'ingredienti naturali;
- **Diffondere la cultura storica e tecnica** del mestiere di gelatiere artigiano e dei suoi valori sociali;
- **Rappresentare un punto di riferimento per il settore** e di interlocuzione con enti, stampa e istituzioni;
- **Aumentare la sensibilità del pubblico internazionale** e promuovere il Gelato Artigianale Italiano;
- **Educare al gusto del buon Gelato Artigianale** ogni fascia di consumatori: bambini, giovani, adulti e anziani.



CONTATTI: Roberto LOBRANO/Presidente GxG

presidenza@gelatieriperilgelato.com tel. 3472762104

CHI SIAMO

L'associazione nasce a Cefalù nel 2011 con l'obiettivo di **valorizzare il gelato artigianale di tradizione italiana** e il mestiere di gelatiere: è un gruppo di professionisti di tutta Italia che svolge attività culturali, promozionali e sociali con l'obiettivo di instaurare un dialogo chiaro e trasparente tra i produttori di gelato artigianale di qualità e i consumatori. Indipendenza e libertà di azione sono garantite dall'autofinanziamento, che permette di portare avanti principi etici e di trasparenza senza sottostare a compromessi. Tra i fondatori c'è il Maestro Luca Caviezel.

COSA FACCIAMO

Un cambio di rotta del comparto della gelateria artigianale: la novità è che i gelatieri GxG, nelle loro attività, sono aperti al dialogo con l'esterno e al confronto con altre professionalità e competenze trasversali, in modo da portare nel settore una vera ventata di innovazione e di cambiamento. Le azioni promosse sono di carattere culturale, tecnico e ludico. Esse sono rivolte da un lato agli operatori del settore per: aumentare la conoscenza tecnica, organizzativa e culturale del proprio mestiere e la propria consapevolezza del ruolo etico e sociale da loro ricoperto in quanto trasformatrici di prodotti agricoli e operatori nel campo del food di una delle eccellenze del Made in Italy. Dall'altro lato si rivolgono al grande pubblico e agli amanti del buon gelato artigianale per: fare chiarezza sulla qualità dell'offerta presente sul mercato e permettere di comprendere i valori e le scelte dei gelatieri professionisti che, con la propria professionalità, lavorano nella tutela della salute dei propri clienti.

PROGETTI CONCRETI

- **Incontri di discussione "aperti" con l'applicazione di metodologie innovative di art of Hosting** e altre discipline legate alla formazione e ai processi creativi "sociali" per trovare soluzioni a problematiche del settore.
Sherbeth Festival di Palermo 1 Ottobre 2016: Immagina il Futuro
- **L'approfondimento di argomenti tecnici e legati all'ingredientistica** in collaborazione con Università e Istituti di Ricerca, per fare chiarezza sulla salubrità degli ingredienti e favorire le scelte dei gelatieri nel loro uso.
L'11 Aprile 2017 è stato siglato l'accordo con l'Università Tor Vergata di Roma per lo studio di erbe e prodotti funzionali da utilizzare e certificare nel gelato artigianale.
- **Creazione di percorsi di studio specifici per il settore di gelateria** da inserire nei programmi di studi delle scuole secondarie e per le Università.
Progetto avviato con l'Università di Tor Vergata per la creazione di Master universitario per la qualifica di "Esperto Gelatiere"
- **Organizzazione di visite guidate per il pubblico, dimostrazioni di lavorazione, laboratori aperti, diffusione della cultura del buon gelato** e degustazioni guidate al gelato artigianale buono, sano e pulito.
Festival della Granita di Acireale - giugno 2017 - presentazione del progetto "Impariamo il Buon Gelato" corso di educazione per i bambini delle scuole dell'obbligo, che da settembre verrà proposto a livello nazionale
- **Aggiornamenti per i soci operatori di settore** con diverse discipline, visite e scambi presso i produttori (coltivatori e allevatori) di ingredienti in Italia e all'estero, visite e studi all'interno di strutture di ricerca.
A gennaio 2017 è partito il progetto sull'analisi sensoriale del gelato in collaborazione con il CNR-IBIMET di Bologna, che prevede un percorso formativo per professionisti, e in seguito anche per il pubblico, sull'analisi sensoriale del gelato e degli ingredienti che lo compongono.
- **Condivisione di cultura e tecniche tra gli associati ed altri professionisti**, attraverso corsi on-line e una piattaforma informatica professionale dedicata.
A maggio 2017 è stata proposta "l'Operazione Trasparenza", che ha previsto un tutorial su come preparare la comunicazione in gelateria e il cartello degli ingredienti
- **Messa a punto di un codice etico professionale del gelatiere** in vista di una proposta di legge da proporre in sedi Regionali, Nazionali e Comunitarie.
 - > *Presentato l'11 di Aprile a Roma un codice Etico che è già stato accettato da altre Associazioni di categoria (Conpait Gelato – Gelatieri Vicentini).*
 - > *La definizione di "Gelato di Tradizione Italiana" redatta dal Movimento dei Gelatieri per il Gelato nel 2011 è stata interamente inclusa nella proposta di legge D'Inca sulla regolamentazione del gelato artigianale.*
- **Realizzazione di progetti di inclusione e solidarietà sociale.**
Da febbraio 2017 è stata avviata una collaborazione con alcune strutture carcerarie, in particolare quelle del carcere di Rebibbia in Roma e del carcere di Padova per incontri formativi per i detenuti.



CONTATTI: Roberto LOBRANO/Presidente GxG

presidenza@gelatieriperilgelato.com tel. 3472762104