

DEFINIZIONE DI GELATO ARTIGIANALE DI TRADIZIONE ITALIANA

L'alimento Gelato Artigianale di Tradizione Italiana è il risultato ottimale del congelamento e contemporanea agitazione di una miscela di materie prime genuine, naturali, preferibilmente fresche e di ingredienti alimentari di alta qualità, scelti, equilibrati e miscelati sapientemente dal gelatiere artigiano nel suo laboratorio di produzione secondo la propria originalità e creatività.

Il Gelatiere Artigiano è il professionista preparato che conosce le particolari tecniche atte ad equilibrare gli ingredienti per la realizzazione di un prodotto ottimale, conosce le proprietà organolettiche e funzionali sia degli ingredienti di base che di quelli riservati a caratterizzare il gelato, è consapevole della fragilità termica dei suoi prodotti e possiede le competenze necessarie relative alla gestione dei processi produttivi utilizzando macchinari ed attrezzature disponibili per la produzione, di conservazione e di vendita nel migliore dei modi e curando la qualità dei propri prodotti fino al momento del loro consumo.

Qualsiasi prodotto mantenga la struttura e la consistenza propria del gelato ad una temperatura superiore agli zero gradi centigradi non può essere considerato Gelato Artigianale di Tradizione Italiana.

Soltanto mediante la mantecazione a freddo tramite mescolamento e contemporaneo congelamento della miscela si raggiungono la caratteristica consistenza e la morbidezza del prodotto. In tale stato è destinato alla vendita ed al consumo.

Il Gelato Artigianale di Tradizione Italiana ha nel nostro paese la sua terra d'elezione dove l'Artigiano Gelatiere trova la sua realizzazione ideale, in particolar modo nell'utilizzo di ingredienti tipici del territorio.

GxG - Rimini, gennaio 2012