COMUNICATO STAMPA

**GELATO ARTIGIANALE DA RECORD:  
IN EUROPA SFIORA I 10 MILIARDI DI EURO DI FATTURATO**

**A SIGEP PROTAGONISTA CON L’11ª EDIZIONE DEL GELATO DAY**

PARTE A SIGEP IL COUNTDOWN PER L’**UNDICESIMA EDIZIONE DELLA** **GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTIGIANALE**, CHE IL **24 MARZO** DI OGNI ANNO CELEBRA UNO DEI PRODOTTI PIÙ AMATI DI SEMPRE, NONCHÉ IN GRADO DI MUOVERE UN GIRO D’AFFARI IN FORTE CRESCITA E DI SOSTENERE LE **FILIERE D’ECCELLENZA** ITALIANE E IN TUTTO IL VECCHIO CONTINENTE.

*Rimini, 17 gennaio 2023* – Inizierà alla **44° edizione di SIGEP-The Dolce World Expo**, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group, in programma dal 21 al 25 gennaio al quartiere fieristico di Rimini, il countdown per **l’undicesima edizione della Giornata Europea del Gelato Artigianale**, unica Giornata che il Parlamento Europeo abbia mai dedicato a un alimento, celebrata in tutto il Vecchio Continente (e non solo) **il 24 marzo di ogni anno** con eventi, incontri ed iniziative per contribuire alla valorizzazione di questo **prodotto amato in tutto il mondo** e della sua importante filiera. Ed è un amore, quello per il gelato artigianale, che non conosce crisi.

**I NUMERI IN EUROPA**. Dopo i mesi della pandemia, il 2022 ha infatti visto un **record di vendite del gelato artigianale in Europa**, con un fatturato arrivato a sfiorare i **10 miliardi di euro**, in crescita **del 13% rispetto all’anno precedente** (9,83 miliardi di euro nel 2022 contro gli 8,7 del 2021). La crescita, cui hanno certamente contribuito anche le dinamiche inflattive, è stata principalmente alimentata da un clima particolarmente favorevole e dalla ripresa dei flussi turistici che, in alcune aree, ha permesso di toccare punte di oltre il +20% nei trend di vendita.

E nonostante gli aumenti dei costi di energia e materie prime tengano sotto pressione la redditività delle imprese artigiane, resta stabile la presenza di gelaterie in Europa, che si conferma assoluta protagonista nel mondo quando si parla di gelato artigianale. Il Vecchio Continente è infatti in prima fila sia per presenza di gelaterie (**oltre 65 mila punti vendita e 300 mila addetti**), con protagoniste Germania (9.000), Spagna (2.200), Polonia (2.000), Inghilterra (1.100) e Austria (900), a cui seguono Grecia (680) e Francia (450), sia per **consumi artigianali**, con Italia, Germania, Spagna e Polonia alla guida, senza dimenticare il ruolo di paesi come l’**Austria** - protagonista dell’edizione 2023 del Gelato Day con il **Gusto dell’Anno, Apfelstrudel** -, nonché la Francia, il Belgio e l’Olanda.

**I NUMERI IN ITALIA.** Ancora più importanti i trend di crescita nel Belpaese, dove la filiera del gelato artigianale muove nel complesso un giro d’affari da 3,8 miliardi di euro e impiega oltre 100 mila addetti. Nel 2022 le vendite di gelato artigianale hanno raggiunto i **2,7 miliardi di euro** tra gelaterie, pasticcerie e bar con gelato, in **crescita del 16% rispetto al 2021** (2,3 miliardi nel 2021 e 1,85 miliardi nel 2020). Ad aumentare è anche il **numero di gelaterie** sul territorio nazionale (+139 punti vendita), con **Lombardia, Sicilia e Campania sul podio delle regioni** con la maggior presenza di laboratori di produzione artigianale. Cresce poi del 5% annuo l’impatto dell’acquisto da parte delle aziende di **prodotti agroalimentari**, dal latte (ben 230mila tonnellate) allo zucchero, dalla frutta fresca a quella secca, come il pistacchio di Bronte (1.650) e le nocciole piemontesi (1.900), due dei gusti più amati e venduti. Non solo: anche quest’anno l’Italia conferma la sua **leadership mondiale nel settore degli ingredienti e dei semilavorati** (65 imprese coinvolte e un fatturato pari a 1 miliardo di euro) e il suo ruolo da protagonista nel **settore delle macchine, delle vetrine e delle attrezzature** (con un giro d’affari di circa 700 milioni di euro e un export pari al 70% della produzione).

**GELATO DAY 2023 A SIGEP**. Proprio per sostenere e valorizzare il gelato artigianale e tutta la sua importante filiera, **il Gelato Day sbarcherà a SIGEP**, uno dei più importanti momenti di incontro tra gli operatori del settore. Protagonisti il Gusto dell’Anno 2023, l’Apfelstrudel scelto dall’Austria, e i vincitori della seconda edizione del videocontest che ha messo alla prova i mastri gelatieri di tutta Europa alle prese con il Gusto dell’Anno 2022, *Dolce Sinfonia*. Dopo l’annuncio nel corso della MIG – Mostra Internazionale del Gelato a Longarone lo scorso novembre, saranno premiati a SIGEP i vincitori: Silvia Chirico di *Tenuta Chirico* (Ascea, Salerno), Kairet Denis di *Place* Docteur Jacques Anthee (Onhaye, Belgio), Maria Chiara Sanna di *L’arte del gelato* (Anzio, Roma).

Non solo. Durante il SIGEP saranno presentate **due nuove importanti collaborazioni** che animeranno l’undicesima edizione della Giornata Europea del Gelato Artigianale: quella con il **Gambero Rosso**, che coinvolgerà le migliori gelaterie italiane, e quella con "Gelato a Primavera", la storica manifestazione dell'**Associazione Italiana Gelatieri**.

Tutti gli aggiornamenti sull’undicesima edizione del Gelato Day sono disponibili sul **sito** [**www.gelato-day.com**](http://www.gelato-day.com)e sulle **pagine ufficiali del Gelato Day su Facebook** ([@24MarzoEuropeanGelatoDay](http://www.facebook.com/24MarzoEuropeanGelatoDay)), **Instagram** ([@Gelato\_Day](https://www.instagram.com/gelato_day/)) e **YouTube** (<https://www.youtube.com/c/GelatoDay>).

Tutte le gelaterie d’Italia e d’Europa sono invitate a aderire all’edizione 2023 del Gelato Day registrandosi sul sito [www.gelato-day.com](http://www.gelato-day.com) e segnalando tutte le iniziative in programma per il 24 marzo 2023.

\*\*\*

La **Giornata Europea del Gelato Artigianale** è l’unica giornata che il Parlamento Europeo abbia finora dedicato ad un alimento. Celebrata il 24 marzo di ogni anno in tutti i Paesi europei, con eventi, incontri ed iniziative volti a diffondere la cultura del gelato artigianale, quella del “Gelato Day” è un’occasione unica per contribuire alla valorizzazione di questo prodotto, alla promozione del sapere artigiano e allo sviluppo della tradizione gastronomica del settore. Peculiarità del “Gelato Day” è il “Gusto dell’Anno”, scelto ogni anno da uno dei Paesi aderenti: per l’undicesima edizione del Gelato Day del 24 marzo 2023 sarà “Apfelstrudel”, scelto dall’Austria, gelato a base bianca con polpa di mela, aromatizzata con rum e olio di limone.

Accanto ai suoi ideatori, Longarone Fiere e Artglace, il Gelato Day vede come partner dell’edizione 2023: ACOMAG - Associazione Nazionale Costruttori Macchine Arredamenti Attrezzature per Gelato, Associazione Italiana Gelatieri, CNA, Comitato Gelatieri Campani, Confartigianato, Conpait Gelato – Confederazione Pasticceri Italiani, Federazione Italiana Gelatieri, G.A. - Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di produzione propria, G.A.T. – Gelatieri Artigianali del Triveneto, Ilgelatoartigianale.info, Maestri della Gelateria Italiana, SIGEP - Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group.

www.gelato-day.com

Materiali stampa e immagini sono disponibili al link Google Drive:  
https://drive.google.com/drive/folders/1HFfzpw-KuwVz-3nFp18VJIUxYXnjRvYS

**UFFICIO STAMPA GELATO DAY**Emanuela Capitanio . Cell. 347 4319334  
Alessandra Perrucchini . Cell. 340 4212323  
[press@wondercomunicazione.net](mailto:press@wondercomunicazione.net)