

Il festival del gelato artigianale di Berlino che si svolge nelle migliori gelaterie della città

- **Un'iniziativa per sostenere le gelaterie artigianali a Berlino**
- **Un evento su misura per le condizioni attuali tramite l'opzione di pagamento contactless**

Yogurt rustico con lime, menta e mora, ricotta di bufala con pera e cioccolato piccante, gelato all'asparago, tiramisù al pistacchio nel cannolo siciliano, Piña Colada fatta con frutta fresca, arancia e finocchio, sorbetto al primitivo con gelsi, cioccolato fondente con Habanero piccante, zabaione, babà e molti altri ancora... Questi straordinari gusti di gelato sono solo alcune delle creazioni che 31 delle migliori gelaterie artigianali di Berlino hanno deciso di presentare in occasione della [Berlin Ice Cream Week](#) in programma dal 6 al 12 maggio. E non solo: in ognuna delle gelaterie una porzione di questo gusto si pagherà solo 1€. Per poter organizzare al meglio il proprio tour del gelato è stata realizzata una [mappa](#) di Berlino che rappresenta le gelaterie partecipanti (su [Google Maps](#) è anche disponibile una versione online). Ma l'evento non sarà solo un'occasione per tutti i golosi: grazie ad un contest fotografico su Instagram ci sarà anche la possibilità di vincere una macchina per fare il gelato a casa dal valore di 300 €, mentre con un concorso offline è possibile accaparrarsi un buono gelato di 50 € da spendere una delle gelaterie dell'evento.

Un evento in linea con le norme vigenti in materia di distanziamento

La Berlin Ice Cream Week è un evento che si presta ad essere svolto nel massimo rispetto delle restrizioni anti-Covid. Il gelato è infatti un prodotto perfetto per essere acquistato ed essere poi consumato allontanandosi dal locale, passeggiando all'aria aperta. Ogni gelateria partecipante dedica massima attenzione alle norme igieniche e controllerà che le distanze vengano rispettate in ogni momento. Inoltre, grazie alla collaborazione con SumUp, molte delle gelaterie coinvolte offrono la possibilità di pagare contactless con carta.

Berlin Ice Cream Week, come funziona

Abbiamo selezionato 31 tra le migliori gelaterie artigianali di Berlino e chiesto ai loro gelatieri di creare appositamente per l'evento un gusto particolare a loro scelta, fantasioso, creativo e preparato con ingredienti ricercati. E non è tutto qui: per la settimana dell'evento il

gusto speciale avrà il prezzo di solo 1€ a porzione. Partecipare sarà semplice come mangiare un cono gelato: basta recarsi in una delle gelaterie partecipanti ([qui](#) la lista completa) e chiedere il gusto speciale della Berlin Ice Cream Week.

Berlin Ice Cream Week, organizzatori e partner

L'evento è organizzato da Berlino Magazine/True Italian e DUO - ice cream consulting in collaborazione con [Babbi](#), azienda italiana leader nella produzione di coni, cialde e semilavorati per maestri gelatieri, [SumUp](#), azienda che ha creato soluzioni veloci ed economiche per pagare con carta, [G3 Ferrari](#), produttrice di macchine per realizzare il gelato a casa, [Motor Power](#), produttrice che macchine professionali per fare il gelato e [Fruteiro do Brasil](#), azienda che offre polpe di frutti esotici. Media partner dell'evento sono [Berlin Loves You](#) e [Berlin Amateurs](#).

Perché preferire il gelato artigianale a quello industriale?

Quando entriamo in un bar o in una gelateria, il nostro occhio cade sull'aspetto e sulla presentazione del gelato in vaschetta posto nel reparto freezer. Solitamente non è così difficile distinguere quello di produzione industriale, più appariscente e dai colori più finti, da quello artigianale dall'aspetto decisamente più semplice e naturale. Il gelato artigianale nasce in produzione di piccole quantità, viene solitamente preparato con latte fresco e frutta fresca senza l'aggiunta di additivi e trattamenti, e viene venduto direttamente al consumatore. Ecco perché al gelato artigianale viene associato un sapore più casalingo, fresco e genuino.

Il mercato del gelato in Italia e Germania

L'Italia e la Germania sono i Paesi europei con la maggiore diffusione del gelato artigianale. Secondo i dati del [Sigep 2019](#), in Germania ci sarebbero almeno 9.000 gelaterie. Questo numero in Europa è secondo solo a quello dell'Italia, che conta 39.000 gelaterie (10.000 specializzate e 29.000 bar e pasticcerie con gelato artigianale). Si stima che a livello mondiale la vendita di gelato artigianale nel 2016 abbia superato i 15 miliardi di euro.

Berlin Ice Cream Week 2021

Dal 6 al 12 maggio in 31 delle migliori gelaterie di Berlino

[Evento Facebook](#)