



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

Yogurt con banana caramellata e croccante di cacao fatto in casa, miele e lavanda, sorbetto all'avocado, curry e arachidi, Whisky Talisker con pepe Kampot fermentato e un pizzico di sale dell'Himalaya, cioccolato fondente e barbabietola rossa, gelato al latte con infuso di cardamomo e mandorle pralinate, granita al pesto di pistacchi, sorbetto all'infuso di fiori di ibisco e cannella con fiori di ibisco caramellati... Questi straordinari gusti di gelato sono solo alcune delle creazioni che 25 delle migliori gelaterie artigianali di Berlino hanno deciso di presentare in occasione della prima edizione della Berlin Ice Cream Week dal 23 al 29 giugno. E non solo: in ognuna delle gelaterie una porzione di questo gusto si pagherà solo 1€. Per organizzare al meglio il proprio tour del gelato è stata realizzata una mappa di Berlino che rappresenta le gelaterie partecipanti accanto alle relative stazioni della metro. Ma l'evento non sarà solo un'occasione per tutti i golosi: grazie ad un contest fotografico ci sarà anche la possibilità di vincere un soggiorno di una settimana nella splendida località di Cefalù in Sicilia insieme ad un corso d'italiano per due persone, valido fino a settembre 2021.

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

La Berlin Ice Cream Week è un evento in linea con le vigenti restrizioni. Ogni locale controllerà, nel caso in cui si creino file, che le distanze vengano rispettate e massima cura verrà dedicata alle norme igieniche.

Berlin Ice Cream Week, come funziona

Abbiamo chiesto ai 25 gelatieri partecipanti 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, Eurovanille, azienda francese specializzata nella produzione di vaniglia naturale, Zicaffè, che da 90 produce miscele di caffè di alta qualità, Spoontainable, azienda tedesca giovanissima che ha brevettato cucchiaini da gelato commestibili e Solemar Academy, scuola di italiano nella bellissima Cefalù. Media partner dell'evento sono Berlin Loves You, Berlin Amateurs e Berlin Isst Eis.

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 panna 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.

Quanto gelato si mangia in Italia e Germania?

Nel 2017 in Italia un adulto ha mangiato in media tra i 6,5 e i 7 kg di gelato. Non prendono troppa distanza la Germania dove, secondo i dati statistici del 2017, sono stati prodotti 515 milioni di litri di gelato contro i 595 milioni di quello italiano. Le esportazioni di gelato tedesche sarebbero superiori rispetto a quello italiano, conferma del fatto che in Italia a prevalere è quello artigianale, definita anche una delle attrazioni principali per i milioni di turisti che ogni anno hanno modo di visitare il 'bel Paese'.