



Berlin Ice Cream Week 2022: il festival del gelato artigianale di Berlino che si svolge nelle migliori gelaterie della città

Cassata Siciliana, gelato al latte di bufala con pezzetti di focaccia e topping di pesto di pistacchio, Crema Milano con zafferano con polvere di amaretto, gelato al burro con confettura di mirtili e pane fatto in casa, amarene, caffè e brownies, lampone con zenzero, sesamo e arancia, cocco con variegato alla liquirizia... Questi straordinari gusti di gelato sono solo alcune delle creazioni che 37 delle migliori gelaterie artigianali di Berlino hanno deciso di presentare in occasione della [Berlin Ice Cream Week 2022](#) in programma dal 5 all'11 maggio. E non solo: in ognuna delle gelaterie una porzione di questo gusto si pagherà solo un euro. 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 un soggiorno a Roma o Milano, mentre con un concorso offline è possibile accaparrarsi un buono gelato dal valore di 50 € da spendere una delle gelaterie dell'evento.

Berlin Ice Cream Week, come funziona

Abbiamo selezionato 37 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 (o molte) 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 [Agrimontana](#), PURO – Italian Specialty Food, [Motor Power](#), [Acqua Panna](#) e [San Pellegrino](#). 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. Con questo evento intendiamo celebrare la qualità del buon gelato artigianale.

Il mercato del gelato in Italia e Germania

Il mercato del gelato artigianale è in costante crescita: nel 2021 la filiera europea del gelato ha avuto un giro d'affari complessivo di 8,7 miliardi di euro, in crescita del 25% rispetto al 2020. 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.

Berlin Ice Cream Week 2022

Dal 5 all'11 maggio in [37 delle migliori gelaterie di Berlino](#)

[Evento Facebook](#)

[Mappa in PDF](#) - [Mappa su Google Maps](#)

True Italian: [Website](#), [Facebook](#), [Instagram](#)