

Stop a coloranti e additivi, quest'anno la Mostra Internazionale del Gelato di Longarone celebra la genuinità

scritto da Selena Vacca | 23/10/2024



Sta per iniziare, a due passi dalle Dolomiti bellunesi, un appuntamento imperdibile che ha il potere di attrarre, da più di sessant'anni, migliaia di golosi, grandi maestri gelatieri ed eccellenze produttive del settore primario

Dal **23 al 25 novembre** prende il via la 64^a edizione della **Mostra Internazionale del Gelato Artigianale** di Longarone, un evento unico nel settore - al centro del triangolo della bellezza e dell'oro tra Belluno, Treviso e le Dolomiti - capace di richiamare l'interesse di migliaia di artigiani, produttori di materie prime e appassionati.

I protagonisti dell'evento di quest'anno si legano a doppio filo con il territorio, le tradizioni e la biodiversità che garantisce, allo stesso tempo, valore nutrizionale e gusto.

Mostra Internazionale del Gelato Artigianale di Longarone

La cifra comunicativa del 2024 esalta l'**esclusione dei semilavorati, degli additivi, dei coloranti e degli aromi artificiali**: una scelta che vuole promuovere a tutto tondo una visione naturalista e,

contemporaneamente, innovativa della lavorazione del gelato. Una formula, in sostanza, che ha tutta l'intenzione di prendere per mano il presente per orientarsi verso il futuro, pur mantenendo fede alle ricette dei Maestri, espressione della storia del settore.

Nei settori espositivi del MIG, quindi, saranno ammessi solo prodotti conformi ai precetti di genuinità, freschezza e autenticità. Un filone argomentativo che magnifica e glorifica, finalmente, l'incredibile ricchezza delle materie prime del nostro Paese, ancora una volta al primo posto in Europa per i riconoscimenti DOP, IGP E STG.

Un altro punto forte dell'edizione sarà l'**innovazione e la ricerca**, il perno che dovrà dare ossigeno alle prossime sfide del settore. È fondamentale, infatti, non perdere di vista le istanze del tempo che viviamo: quelle di sostenibilità, di qualità, dell'uso di tecnologie a basso impatto ambientale e di circolarità della filiera produttiva.

Informazioni: www.mostradelgelato.com/