

I GELATIERI DEL GAT ALLA 64. MIG

I Gelatieri del **GAT - Gelatieri Artigiani Triveneto** saranno anche quest'anno tra i protagonisti della 64. **MIG – Mostra Internazionale del Gelato Artigianale di Longarone (23-25 novembre 2024)**.

Presenti con una decina di associati guidati dal presidente, **Filippo Bano**, avranno a disposizione un'area espositiva dove, in linea con la nuova impostazione della Fiera, saranno preparati diversi gusti gelato, con tecniche rigorosamente artigianali e utilizzando materie prime naturali e genuine.

Il pubblico dei visitatori potrà così assaporare gelati di altissima qualità in quanto tra i Gelatieri del GAT ci sono dei veri e propri **maestri e campioni della categoria**, inseriti nella guida del Gambero Rosso e che negli anni si sono imposti in tanti concorsi a livello nazionale e internazionale, a partire proprio dalla **Coppa d'Oro** di Longarone.

D'altro canto, tra le motivazioni che nel giugno 1995 hanno portato alla fondazione del sodalizio c'è proprio l'obiettivo migliorarsi dal punto di vista professionale e soprattutto promuovere e difendere il gelato artigianale di qualità. Per questo i gelatieri del GAT sono intervenuti in numerose trasmissioni televisive a livello nazionale quali "Uno Mattina" di Rai 1, "Geo & Geo" di Rai 3, "La vita in diretta" di Rai 1 e "Vivere Meglio" di Rete 4.

Il Gat dal 2007 è entrato a far parte del Comitato italiano per la difesa e diffusione del gelato artigianale e di produzione propria, con lo scopo di unire gli sforzi di tutti i gelatieri italiani per affrontare le diverse tematiche che interessano la categoria.

IL CONCORSO DEDICATO ALLE PROSSIME OLIMPIADI INVERNALI

Ma oltre ad essere composto da ottimi professionisti questo gruppo si distingue per le capacità organizzative e a MIG 2024 curerà, come lo scorso anno con la collaborazione della **Fondazione Cortina**, il concorso dedicato alle prossime Olimpiadi invernali.

Si tratta di una competizione tra gelatieri italiani ed esteri con la finalità di promuovere e valorizzare il lavoro e le capacità professionali e creative dei gelatieri artigiani nella realizzazione e presentazione di un gelato artigianale - utilizzando prodotti e materie prime naturali collegate alle eccellenze agroalimentari dei territori italiani - che rappresenti i valori e gli obiettivi dei Giochi Olimpici, ovvero: Giochi per tutti, sviluppo sostenibile e cooperazione nella macroregione alpina, la promozione dello spirito olimpico, le Alpi come importante polo sportivo.

Il Concorso è articolato in due fasi di qualificazione, di cui la prima si è svolta la scorsa edizione di MIG, e la seconda, appunto, sarà quest'anno. Ogni fase individua i primi cinque classificati che parteciperanno poi alla finale a dieci che avrà svolgimento durante MIG 2025.

Nella prima fase 2023 si sono qualificati, nell'ordine, 1. Vanessa Piantari, 2. Silvia Bianco, 3. a pari merito Mauro Crivellaro e Giovanni Talò, 5. Marco Reato.

Lo svolgimento del Concorso è previsto per domenica 24 novembre.

Il Regolamento è pubblicato nel sito <https://www.mostradelgelato.com/concorso/un-gelato-per-le-olimpiadi/>

Per informazioni:
Filippo Bano, Presidente Gat