

## 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