



ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI
Via del Circo Massimo, 9 – 00153 Roma tel. 06.57.28.88.54
www.associazionebar.com - www.associazioneitalianagelatieri.it



Al Presidente del Consiglio dei Ministri
Dott. Giuseppe Conte
Al Ministro dello Sviluppo Economico
Dott. Stefano Patuanelli
Al Sottosegretario del Ministero dello Sviluppo Economico
Dott. Gian Paolo Manzella

Oggetto: linee guida pro-riapertura gelaterie artigianali dopo chiusura per emergenza epidemiologica da Covid-19

Egregi Signori,

in questo periodo di emergenza sanitaria, economica e sociale riteniamo doveroso e indispensabile da parte della nostra Associazione, che rappresenta migliaia di esercenti in tutta Italia e lavora costantemente per la diffusione e la valorizzazione del gelato artigianale made in Italy, proporre possibili soluzioni in grado di permettere alle nostre aziende di trasformazione alimentare di riaprire le loro attività e non soccombere in questo periodo di crisi la cui durata è, ad oggi, non prevedibile.

La nostra proposta di riapertura delle gelaterie artigianali, fermo restando l'incondizionato e totale rispetto delle norme e dei protocolli di sicurezza vigenti, si basa principalmente sull'analisi e la presa in considerazione di due fattori:

- 1) specificità del prodotto finale e filiera di appartenenza;
- 2) essenzialità del prodotto finale.

Il gelato artigianale italiano è un alimento la cui qualità è riconosciuta su scala planetaria ed è un prodotto di eccellenza del Made in Italy. Non è quindi solo uno sfizio, una golosità, un piacevole passatempo; esso è **cibo**, e questa qualità è conclamata a livello scientifico ed è parte del bagaglio della cultura gastronomica della comunità nazionale ed internazionale.

Il gelato artigianale rappresenta un traino imprescindibile per il settore turistico del nostro Paese e per la filiera di prodotti del territorio. La sua produzione è affidata a circa 39000 aziende (*fonte Trade Lab - AFH Outlook 2017*) con un indotto che interessa comparti industriali di produzione di macchine, attrezzature, confezionamento, servizi, trasporti e materie prime. Di particolare entità è l'impatto sul settore agro-alimentare, dal quale assorbe circa 240mila tonnellate di latte, 70mila tonnellate di zucchero, 23mila tonnellate di frutta fresca e 32mila tonnellate di altri prodotti (*fonte Unione Italiana Food, 2018*).



www.ambasciatoridelgelato.it
www.accademiaculturaenogastronomica.it





ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI
Via del Circo Massimo, 9 – 00153 Roma tel. 06.57.28.88.54
www.associazionebart.com - www.associazioneanagelatieri.it



Le gelaterie artigianali prediligono gli approvvigionamenti di prossimità delle materie prime e quindi si rivolgono, in particolare, proprio a quelle aziende agro-alimentari oggi maggiormente messe in crisi dai noti eventi in quanto tendenzialmente escluse dalla rete della grande distribuzione nazionale.

Bisogna considerare, inoltre, che le gelaterie artigianali sono **aziende di trasformazione della filiera agro-alimentare**; l'artigiano gelatiere trasforma le materie prime e prepara l'alimento che verrà venduto in contenitori edibili o monouso da asporto.

Nello specifico, le gelaterie artigianali non effettuano servizio di somministrazione/ristorazione così come inteso dalla normativa vigente. Per tale motivo non sono, né possono, essere assimilate ovvero associate a quest'ultima categoria merceologica. **Dovrebbero invece essere equiparate alle aziende di panificazione e ai caseifici in quanto trasformano materie prime della stessa filiera in prodotti alimentari.**

Assodato dunque che il gelato artigianale italiano è un alimento a tutti gli effetti, esso è essenziale e pertanto non può essere considerato un prodotto accessorio.

Oltre ad essere un cibo per tutti, è noto che il gelato artigianale sia un **alimento essenziale** per determinate categorie di consumatori che se ne nutrono in maniera esclusiva ovvero preponderante, come ad esempio coloro affetti da patologie oro-faringee e da disturbi alimentari, pazienti oncologici, persone che soffrono di alcune depressioni, anziani in genere, persone che devono seguire regimi alimentari particolari, ecc.

In periodi storici di emergenza sociale e difficoltà come quello presente, il gelato è un alimento che ingenera nel consumatore conforto e piacere; i negozi di generi alimentari di vicinato e i supermercati della grande distribuzione hanno infatti registrato a marzo 2020 un incremento del 21% del fatturato da vendita di gelato rispetto allo stesso periodo del 2019 (*fonte Nielsen MarketTrack Italia, 2020*), mentre il divieto di apertura al pubblico delle gelaterie artigianali **sta provocando una crisi economica gravissima che in molti casi si potrà trasformare in una definitiva chiusura delle attività**, provocando un impatto negativo e disastroso sia dal punto di vista economico, sia per quanto riguarda l'eccellenza e l'artigianalità made in Italy orientata verso alimenti sani, nutrienti, gustosi e soprattutto ottenuti con metodi che non impattino sull'ambiente.

Si stima, infine, che nel comparto delle circa 39000 gelaterie che hanno generato nel 2017 un fatturato di circa 4,2 miliardi di euro (*fonte Trade Lab - AFH Outlook 2017*), a causa delle perdite e delle possibili chiusure definitive, si potrebbe determinare una disoccupazione potenziale di circa 90-100000 persone e una riduzione degli acquisti di materie prime della filiera agro-alimentare di circa il 50% (*fonte Unione Italiana Food, 2020*).



www.ambasciatoridelgelato.it
www.accademiaculturaenogastronomica.it





ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI
Via del Circo Massimo, 9 – 00153 Roma tel. 06.57.28.88.54
www.associazionebar.com - www.associazioneitalianagelatieri.it



In virtù di quanto sopra esposto, in qualità di Presidente e Segretario Generale dell'Associazione Italiana Gelatieri chiediamo che le nostre aziende siano, fin da ora, correttamente classificate e pertanto ritenute negozi di alimenti ai quali sia consentito, nel pieno rispetto delle normative di sicurezza sanitaria, di aprire e lavorare per assecondare le esigenze della cittadinanza, soprattutto di quella impossibilitata a richiedere la consegna a domicilio.

Ci impegniamo a fornire ai nostri associati un codice deontologico accurato da applicare con rigore e a incentivare le istituzioni di riferimento ad effettuare controlli ed irrogare, nel caso di infrazioni, sanzioni severe per le inadempienze alla normativa. Diffonderemo attraverso tutti i mezzi di comunicazione a nostra disposizione, i protocolli di sicurezza sanitaria con le indicazioni dei comportamenti da seguire, tra cui:

- 1) l'accesso al locale contingentato dal personale al quale saranno forniti tutti i dispositivi di protezione necessari;
- 2) il distanziamento tra le persone e il divieto di consumo in loco del prodotto, esattamente come avviene oggi in un qualsiasi negozio di alimenti;
- 3) la promozione, oltre alla consegna porta a porta effettuata nel pieno rispetto dei protocolli sanitari e normativi, della prenotazione telefonica del prodotto ed il suo conseguente ritiro veloce in azienda (col servizio cosiddetto di "pick-up") estendendo ai clienti la consegna "contactless";

Infine, ma non da ultimo, **per tutte quelle aziende che svolgono attività di gelateria e quella di bar**, similmente a quanto oggi accade per le aziende di Bar/Tabacchi, garantiremo l'accesso e la fruibilità esclusivamente della parte gelateria.

Restando a disposizione per qualsiasi tipo di collaborazione o informazione in merito e nella speranza di un positivo e celere riscontro, porgiamo distinti saluti.

Roma, 7 aprile 2020

Il Segretario Generale

Il Presidente



www.ambasciatoridelgelato.it
www.accademiaculturaenogastronomica.it

