

Gelato artigianale “firmato dagli agricoltori italiani”: 85 milioni di coni per valorizzare la filiera

Un gelato artigianale 100% italiano, realizzato con oltre 110mila kg di materie prime provenienti da aziende agricole italiane, si trasforma in 85 milioni di coni destinati a gelaterie e consumatori. Il progetto punta a creare una filiera unita, in cui agricoltori, industria e gelaterie lavorano insieme per valorizzare un simbolo della cucina italiana. Secondo Luigi Scordamaglia, amministratore delegato di Filiera Italia, si tratta di un risultato significativo che rafforza il legame tra produzione agricola e prodotto finale. Il progetto continuerà a espandersi nel 2026: tutta la linea Segafredo “Eccellenze Contadine” di Città del Gelato sarà certificata “Firmato Dagli Agricoltori Italiani”, creando un network di gelaterie premium che diventeranno “Ambasciatrici del Vero Gelato Italiano”. Inoltre, nascerà il Campus Città del Gelato, un percorso annuale di formazione e scoperta che coinvolgerà maestri gelatieri, aziende agricole e tecniche di lavorazione italiane, rendendo le gelaterie partner veri ambasciatori del gelato artigianale italiano nel mondo. Il progetto prevede anche una nuova alleanza con Segafredo, leader nel caffè in Italia e socio di Filiera Italia, per valorizzare il know-how italiano dalla produzione alla distribuzione e promuovere un modello sostenibile e di qualità. Il gelato artigianale si conferma uno dei simboli più riconosciuti del Made in Italy, con esportazioni in forte crescita. Nel 2025 ha raggiunto un record storico, con un aumento del 22% in quantità e oltre 106 milioni di chili venduti all'estero nei primi mesi dell'anno, consolidando il ruolo del gelato come ambasciatore della cucina italiana nel mondo.