



## L'Istituto del Gelato Italiano al *Food & Science Festival* di Mantova

[Mantova, 1 ottobre 2021]

### Il gelato confezionato italiano guarda a una nuova stagione nel segno di una bontà sempre più sostenibile e amica del pianeta

Milano, 1 ottobre 2021 - IGI - Istituto del Gelato Italiano, a cui aderiscono le più importanti aziende gelatiere italiane allo scopo di promuovere la conoscenza delle caratteristiche qualitative e del valore nutritivo del **gelato confezionato**, ha scelto la qualificata platea del **Food & Science Festival di Mantova** per presentare il **Rapporto di Sostenibilità 2020**, estratto dal *Report di Sostenibilità* di **Unione Italiana Food**, di cui IGI fa parte.

**“La nuova stagione dei gelati: il gusto della sostenibilità”**, questo il tema scelto da IGI per la quinta edizione del Festival. Verranno analizzati i principali impatti ambientali del settore in materia di energia, acqua, CO<sub>2</sub> e rifiuti prodotti e il loro andamento negli ultimi anni, per attestare e valorizzare l’impegno dell’IGI verso un futuro più sostenibile.

*“Il gelato confezionato è interprete di una tradizione italiana di eccellenza che ha intrapreso da tempo un percorso di innovazione e miglioramento a 360 gradi, costantemente aperto al confronto non solo con l’evolversi dei gusti, delle esigenze e delle abitudini di consumo, ma anche con i contributi che arrivano dalla ricerca scientifica e dalle nuove tecnologie allo scopo di garantire prodotti sempre più gustosi, sicuri, innovativi e accessibili a tutti”* - dichiara **Michelangelo Giampietro, Presidente IGI, medico dello sport e specialista in Scienza dell’Alimentazione**. *“Oltretutto, il Food & Science Festival cade in un periodo dell’anno nel quale, esauritosi il picco estivo nei consumi, è consuetudine per le aziende gelatiere fare il punto della situazione e ragionare nella prospettiva di una nuova stagione.”*

I dati messi in evidenza nel Rapporto - presentato alla platea del Festival dal prof. Carlo Alberto Pratesi, Professore ordinario di marketing, innovazione e sostenibilità all'Università Roma Tre – testimoniano come la **sostenibilità ambientale e sociale** giochi un ruolo importante nel percorso di lungo periodo imboccato dal settore del gelato confezionato. Il **Rapporto di Sostenibilità 2020**, infatti, è il secondo in ordine di tempo dopo quello pubblicato nel 2013 e i progressi nelle performance tra le due edizioni parlano chiaro sulla serietà dell’impegno dell’intero settore sia per rendere i prodotti “buoni” anche per il pianeta sia per indirizzare i consumatori verso scelte d’acquisto responsabili.

#### UFFICIO STAMPA AIDA PARTNERS

Barbara Fortunati – [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)  
Manuela Stradiotti – [manuela.stradiotti@aidapartners.com](mailto:manuela.stradiotti@aidapartners.com)  
via Rutilia 10/8 – 20141 Milano - 02.89504650



A ribadire ulteriormente la rilevanza della sostenibilità nell'economia delle aziende gelatiere italiane provvede l'oggettività dei numeri sull'**impatto ambientale nel periodo 2013-2019**.

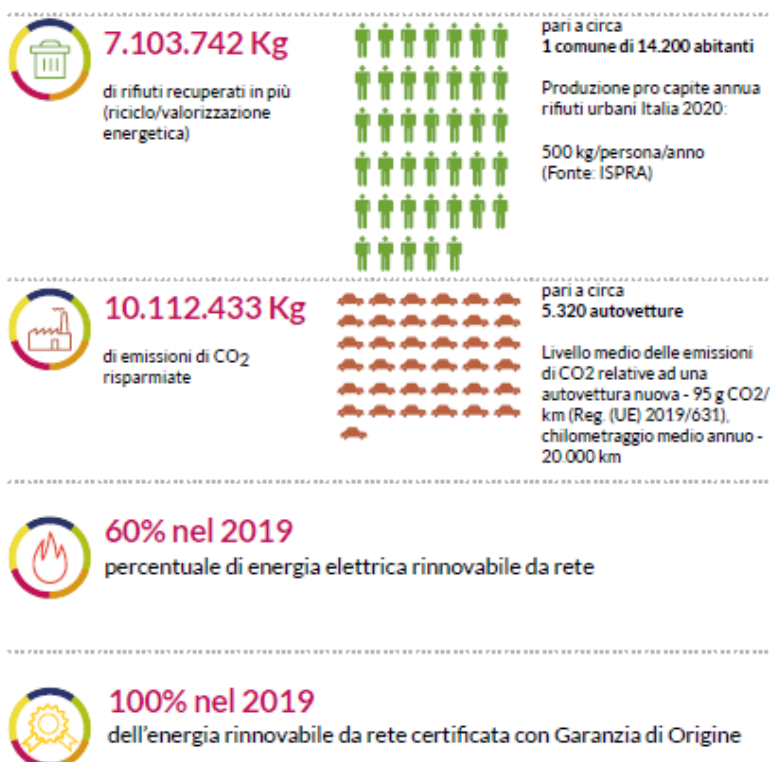
Risultati come i **10.112.433 kg di anidride carbonica risparmiati** all'ambiente, pari al ritiro dalla circolazione di 5.230 autovetture, i **7.103.742 kg di rifiuti recuperati** e avviati al riciclo o alla valorizzazione energetica o ancora **il 100% dell'energia rinnovabile da rete certificata con Garanzia di Origine** non sono farina del sacco di uno storytelling "verde", bensì i solidi mattoni con cui si può costruire una *nuova stagione* e un futuro accettabile per le prossime generazioni.

*"Quando si parla di sostenibilità, troppo spesso la conversazione si ferma ad un livello alto, quello dei principi generali e dei buoni auspici. - commenta il **prof. Carlo Alberto Pratesi, Professore ordinario di marketing, innovazione e sostenibilità all'Università Roma Tre**. "Passare dalla teoria ai fatti concreti richiede uno sforzo in più alle aziende, sia nella selezione delle azioni, sia in termini di educazione dei consumatori che troppo spesso assumono atteggiamenti guidati da pregiudizi o scarse competenze scientifiche. Tutto ciò vale in tutti i mercati ma, in particolare, nella filiera agroalimentare della quale fanno parte i gelati confezionati".*

**UFFICIO STAMPA AIDA PARTNERS**

Barbara Fortunati – [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)  
Manuela Stradiotti – [manuela.stradiotti@aidapartners.com](mailto:manuela.stradiotti@aidapartners.com)  
via Rutilia 10/8 – 20141 Milano - 02.89504650

## PRINCIPALI RISULTATI CONSEGUITI PER IL SETTORE DEL GELATO NEL PERIODO 2013 - 2019



IGI ([www.istitutodelgelato.it](http://www.istitutodelgelato.it)) nasce nel 1991 su iniziativa delle più importanti industrie gelatiere italiane con lo scopo di promuovere e diffondere la conoscenza delle caratteristiche di qualità, bontà e valore nutritivo dei prodotti della gelateria industriale prodotta e commercializzata in Italia. Nel 1993 l'IGI mette a punto un Codice di Autodisciplina Produttiva che fissa dettagliatamente le regole di produzione della gelateria industriale in Italia garantendo un elevato standard qualitativo a tutti i prodotti. Il Codice IGI – periodicamente aggiornato per adeguarsi all'evoluzione delle normative e alle variate esigenze del consumatore - rappresenta ancora oggi in Italia, dopo quasi 30 anni dalla sua emanazione, l'unico esempio di Codice di Regolamentazione nel settore della gelateria.

UFFICIO STAMPA AIDA PARTNERS

Barbara Fortunati – [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)  
Manuela Stradiotti – [manuela.stradiotti@aidapartners.com](mailto:manuela.stradiotti@aidapartners.com)  
via Rutilia 10/8 – 20141 Milano - 02.89504650