



COMUNICATO STAMPA

28 maggio 2026 - ore 10:30
Spazio Esposizioni
Via Milano 9A, 00184 Roma

NASCONO GLI STATI GENERALI DEL GELATO CONFEZIONATO

L'Istituto del Gelato Italiano riunisce a Roma imprese, esperti del settore e università per un primo grande momento di confronto dedicato al prodotto simbolo dell'estate italiana.

*E con l'occasione lancia la Giornata nazionale del Gelato confezionato: "**Happy Stecco Day**"*

Link foto: <https://we.tl/t-MfYdOeFsdZ>

Roma, 28 maggio 2026 – Il gelato confezionato italiano ha da oggi il suo appuntamento annuale di riferimento e una giornata nazionale dedicata. In occasione dell'evento organizzato a Roma dall'Istituto del Gelato Italiano (IGI), presso Spazio Esposizioni, prendono ufficialmente il via gli **Stati Generali del Gelato Confezionato**, il primo forum nazionale pensato per riunire aziende, esperti, nutrizionisti, giornalisti e stakeholder del comparto.

Nel corso della mattinata, oltre all'analisi degli ultimi **dati** di settore, le principali **tendenze** di consumo, le **proprietà nutrizionali** e le **novità** per la stagione estiva alle porte, l'IGI annuncia l'istituzione dell'**Happy Stecco Day**, la **Giornata Nazionale del Gelato Confezionato**, che sarà celebrata ogni anno per valorizzare un prodotto che accompagna da generazioni gli italiani nei momenti di convivialità o di relax in solitaria e che rappresenta oggi un settore dinamico, innovativo e sempre più attento alla **sostenibilità**.

Un settore che guarda al futuro

Gli Stati Generali del Gelato Confezionato nascono con l'obiettivo di creare un momento strutturato di confronto e approfondimento su un comparto che coniuga tradizione, ricerca, qualità e capacità di interpretare i nuovi stili di consumo. L'iniziativa vuole offrire una fotografia aggiornata del settore e favorire un dialogo aperto tra imprese, media e mondo scientifico.

Nel corso dell'evento verrà presentato anche il Report sulla sostenibilità ambientale del settore, intitolato "*Studio delle performance ambientali nella produzione del gelato confezionato in Italia*", condotto per l'**Istituto del Gelato Italiano (IGI) da Ergo S.r.l.**, società **spin-off della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa**, per rendicontare le performance ambientali del comparto e valorizzare le buone pratiche già in uso: dal packaging in carta riciclata alle soluzioni di ecodesign, dall'efficientamento energetico alle filiere certificate e la valorizzazione degli scarti di produzione.

Grande attenzione è rivolta anche al tema nutrizionale e alla trasparenza delle informazioni al consumatore, in un contesto in cui il gelato confezionato continua a rappresentare un piacere accessibile e compatibile con uno stile di vita equilibrato.

Happy Stecco Day: una giornata per celebrare il gelato confezionato

Con l'istituzione dell'**Happy Stecco Day**, il gelato confezionato vanterà una sua giornata dedicata, in qualità di prodotto iconico, capace di unire gusto, innovazione e socialità.

Dallo stecco ai coni, dalle coppette ai sandwich gelato, il comparto rappresenta una parte importante della cultura alimentare italiana e continua a evolversi per rispondere alle nuove esigenze dei consumatori, con proposte sempre più varie, attente agli ingredienti e alla sostenibilità degli imballaggi e dei processi produttivi.

L'**Happy Stecco Day** nasce con l'intento di celebrare un alimento radicato nella memoria di grandi e piccoli, che profuma di mare e di giornate all'aperto, ma evoca anche la sensazione di benessere legata a un pomeriggio d'inverno sul divano, davanti a un film o un buon libro, o la spensieratezza di una serata di chiacchiere e confidenze tra amici.

*«Con gli Stati Generali del Gelato Confezionato inauguriamo un appuntamento che ci auguriamo possa diventare un punto di riferimento per l'intero settore – dichiara **Michelangelo Giampietro, Presidente IGI** e Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione e Medicina dello Sport – Allo stesso tempo, con l'Happy Stecco Day, vogliamo celebrare un prodotto amatissimo dagli italiani e raccontare il lavoro, l'innovazione e l'impegno che stanno dietro alla creazione di ogni gelato confezionato, sempre più in linea con le esigenze nutrizionali moderne, attento all'impronta sul Pianeta e ai nuovi trend di consumo».*

Ice Cream Experience

Dalla teoria, alla pratica: il gelato confezionato è un piacere da gustare tal quale, ma può diventare anche un ingrediente gustoso e versatile per ricette adatte ad ogni momento della giornata.

Grazie allo chef Alessandro Cinciello e alla mixologist Daniela Garcea, ne esploreremo le possibili declinazioni: dalle idee per il dessert dopo-pasto ai cocktail (alcolici e non) per la merenda e l'aperitivo. Al termine della degustazione, seguirà un light lunch.

Per info e accrediti:

Ufficio Stampa

Grapho Srl

gloria.amato@grapho.it – 328 7725864

ilaria.scenna@grapho.it – 328 1699436

About IGI

L'Istituto del Gelato Italiano, IGI, nasce nel 1991 su iniziativa delle più importanti industrie gelatiere italiane, con la finalità di promuovere e diffondere la conoscenza delle caratteristiche di qualità, bontà e valore nutritivo dei gelati confezionati prodotti e commercializzati in Italia.

La prima importante iniziativa dell'Istituto del Gelato Italiano nel 1993 è stata la messa a punto di un Codice di Autodisciplina Produttiva, che fissa dettagliatamente le regole di produzione dei gelati confezionati in Italia, garantendo un alto standard qualitativo ai prodotti. Il Codice IGI è stato aggiornato periodicamente per adeguarsi all'evoluzione delle normative e alle mutate esigenze del consumatore.

Il codice IGI rappresenta ancora oggi in Italia, dopo oltre 30 anni dalla sua emanazione, l'unico esempio di Codice di Regolamentazione nel settore della gelateria.