



**La Nuova Stagione dei gelati: il gusto della sostenibilità
al Mantova Food&Science Festival IGI – Istituto del Gelato Italiano
presenta il Rapporto di Sostenibilità del gelato confezionato**

Buono, nutriente, sano e sicuro: il gelato confezionato, si sa, è una dolce passione che non conosce stagioni! Per l'IGI - l'**Istituto del Gelato Italiano** – però, c'è una Nuova Stagione che vede protagonista il dolce più amato da grandi, piccini e... anche dall'ambiente: quella della sostenibilità!

I gelati confezionati, infatti, hanno anche un sapore "green": **IGI presenta il "Rapporto di Sostenibilità 2020"**, estratto dal Report di Sostenibilità di Unione Italiana Food – di cui l'IGI fa parte - che analizza i principali impatti ambientali del settore in materia di **energia, acqua, CO₂ e rifiuti prodotti** e il loro andamento negli ultimi anni, valorizzando l'impegno delle Aziende nel raggiungimento dei nuovi obiettivi.

Carlo Alberto Pratesi, Professore ordinario di marketing, innovazione e sostenibilità all'Università Roma Tre, ci aiuterà a capire cosa bisogna valutare in un prodotto per sapere se veramente è o meno sostenibile. Di fondamentale importanza, come vedremo è **l'innovazione** – per la quale, da sempre, le industrie italiane produttrici di gelato confezionato sono state all'avanguardia – oggi strettamente legata anche alle tematiche di **sostenibilità**.

Si inserisce in questo contesto la partecipazione dell'Istituto del Gelato Italiano al **Mantova Food&Science Festival** che quest'anno invita tutti ad una riflessione sulla **Nuova Stagione**: la necessità di cambiare affrontando le nuove sfide con gli strumenti innovativi che abbiamo a disposizione. Per attestare il proprio impegno verso un futuro più sostenibile, consapevole dell'importanza di operare in maniera etica e responsabile.

IGI (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 IGI

Barbara Fortunati – barbara.fortunati@aidapartners.com

Manuela Stradiotti – manuela.stradiotti@aidapartners.com