

Un cono che vale 4 miliardi di euro

Il settore dei gelati muove quasi tre miliardi, che aumentano considerando tutta la filiera, dando lavoro a centomila persone nel nostro Paese. E il consumo è cresciuto del 6 per cento quest'anno. Lunghe file davanti alle gelaterie artigianali delle località di villeggiatura e delle città d'arte. Clienti italiani e stranieri che scelgono il gelato, nei gusti classici o nelle varianti sorbetto, per contrastare le alte temperature ma anche come sostitutivo del pasto. L'estate in corso è contrassegnata da un più 6 per cento di consumi di questo dolce made in Italy con punte del 12 per cento in crescita rispetto all'anno precedente. Una fetta importante dell'industria agroalimentare che sfiora i 2,7 miliardi di euro più 11 per cento nel 2023 sul 2022 e raggiunge i 4 miliardi se si considera la filiera completa: dalle materie prime alle macchine per la lavorazione. Filiera che occupa circa centomila addetti in 39 mila punti vendita suddivisi tra gelaterie, pasticcerie e bar. Altri due miliardi arrivano dai ricavi dei prodotti industriali. A monitorare il fenomeno e le tendenze collegate è il Sigep, Salone internazionale del dolciario artigianale organizzato da Igea (Italian Exhibition Group) alla Fiera di Rimini la prossima edizione è in programma dal 18 al 22 gennaio che conta 1.200 espositori provenienti da 35 nazioni. Qui è stato lanciato il gelato dedicato al campione di tennis Jannik Sinner, a base di carota, mandarino e limone, creato dal maestro gelatiere romano Eugenio Morrone mentre i colleghi tedeschi azzardano accostamenti insoliti tra cioccolato bianco e asparagi e quelli spagnoli puntano su un prodotto a basso contenuto di zuccheri. L'Italia è in vetta alla classifica dei consumi con il 28 per cento delle porzioni servite sul totale europeo. Lo scorso anno, l'Unione Italiana Food ha calcolato la produzione di 170 mila tonnellate di gelato industriale e i segnali sono positivi anche per i primi mesi del 2024 che vedono il canale retail con crescita a valore del 3,9 per cento e a volume dell'1,3 per cento. Complici le novità sul mercato lanciate da grandi gruppi quali Barilla e Ferrero, con biscotti che si trasformano in gelato in vaschetta o in sandwich da passeggio. Un sondaggio di Astra Ricerche per conto di Igi (Istituto italiano del gelato) evidenzia che il 70,8 della produzione è destinato alle famiglie e che i confezionati più consumati a casa sono le vaschette segmento di mercato che in Italia vale 1,45 miliardi di euro, in crescita dell'8,4 per cento a valore il gelato biscotto, le torte gelato, il formato stecco normale e mini, le barrette gelato. Fuori casa, vince il cono (60 per cento) seguito dalla coppetta. «Mediamente lavoriamo fra i novemila e gli undicimila chili l'anno di gelato e la nostra clientela sceglie nell'ordine i gusti pistacchio, per la cui produzione utilizziamo un blend proveniente dalla Sicilia e dalla Turchia, seguito dalla nocciola e dal cioccolato», spiega Valerio Esposito, pluripremiato fondatore di Tonka ad Aprilia in provincia di Latina. Da qualche tempo porta avanti un progetto di sensibilizzazione ambientale che ha interessato il mondo delle api, la piantumazione degli alberi, la salvaguardia degli ecosistemi marini e ora guarda alla montagna con quattro nuovi gusti Ice Tonka Adamello, Marmolada, Forni e Monte Bianco che puntano a stimolare la riflessione sul riscaldamento globale. «Distribuiremo questi gusti nelle scuole elementari e faremo una donazione a Legambiente e alla sua Carovana dei Ghiacciai», anticipa il maestro gelataio. Per andare incontro alle esigenze di una clientela composta quasi esclusivamente da americani, alcuni alberghi di lusso hanno pensato bene di proporre una carta dei gelati e sorbetti: nella Capitale il ristorante Anima all'interno del The Rome Edition a due passi da via Veneto, progettato da un imprenditore visionario come Ian Schrager, ha fatto un accordo con il famoso bar Ciampini di Piazza San Lorenzo in Lucina. Va forte il gusto Parmigiano by Ciampini accompagnato dal vino dolce Muffato della Sala di Antinori. A Monte Mario, la piscina frequentata anche da molti romani del Rome Cavalieri ha lanciato il gelato al barattolo, monogusto o bigusto, più pratico da consumare: «Fra bar, Patio 101 aperto a giugno e ristorante L'Uliveto, la scelta varia dai sorbetti all'anguria e lime o al mojito alle granite che rappresentano un trend in ascesa», racconta l'executive pastry chef Dario Nuti. «I gusti più insoliti? Ciliegia e ibisco e uva fragola mentre in autunno punteremo sul gelato all'olio extravergine d'oliva». E il mondo del gelato sposa anche cause sociali: **Fabrizio** 1905 tramite il progetto nazionale SI SOSTIENE in carcere del Soroptimist International d'Italia, favorisce il reinserimento nel mondo del lavoro delle detenute attraverso corsi professionali di gelateria artigianale. Partito dall'Icam di Milano, la Casa di Reclusione a Custodia Attenuata di San Vittore dove vivono mamme con figli fino ai sei anni di età, prossimamente coinvolgerà le sezioni femminili delle carceri di Genova, Vigevano, Milano Bollate, Mantova e Bologna. Un impegno che non si esaurirà con il corso: grazie alla macchina professionale donata dai due Club Soroptimist milanesi, le detenute potranno preparare il gelato per i loro bambini. «L'obiettivo è più ambizioso: vendere il gelato fuori dal carcere sfruttando la posizione centrale dell'Icam e aprendo un vero e proprio negozio», anticipa Paola Pizzaferrari,



coordinatrice del progetto nazionale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706