Gelato e wheatgrass: l'erba delle celebrities sbarca nelle gelaterie Versace

stefano-versace-low-b801cf0b

Per le tavole del 2018 si aprono nuovi scenari con nuove tendenze: dal Trend Med, “utilizzo degli scarti”, al maggiore consumo di superfood, cresciuto, secondo il nuovo rapporto dell’Osservatorio Vegano Veg, dell’8,2% nel 2017. Un italiano su quattro, secondo i dati, sceglie di integrare la dieta con questi prodotti: dalle bacche di açai a quelle di goji, dalla maca alla moringa, dalla pitaya alla graviola, tutti energizzanti naturali e ricchi di vitamine, sali minerali e fibre. Per il 2018 si prevede un incremento del 24,5% sui lanci di prodotti a base di superfood.

Sono però i cibi bio ad aver avuto il maggiore incremento nell’ultimo anno: secondo i dati raccolti da Nomisma, nel 2017 le vendite di biologico in Italia hanno raggiunto i 3,5 miliardi nel mercato domestico (+15% rispetto al 2016 e +153% rispetto al 2008) a cui si aggiunge il dato dell’export del bio made in Italy, che vale quasi 2 miliardi e pesa per un 5% (+16% rispetto al 2015, +408% rispetto al 2008) sul totale dell’export agroalimentare italiano (la cui crescita rispetto al 2008 si ferma al +45%). Le vendite bio, domestiche + export, hanno superato i cinque miliardi (+9% rispetto al 2016 e +218% rispetto al 2008).
Come sempre gli Stati Uniti si sono dimostrati precursori in questa tendenza, con l’apertura di catene totalmente dedicate al bio, come Whole Food Markets, dove è possibile trovare la più ampia scelta di prodotti di origine controllata e naturale, senza conservanti artificiali, né coloranti, aromi, dolcificanti o grassi idrogenati. I francesi sono sbarcati in Italia con la catena Bio C’ Bon, con 10 punti vendita nella sola città di Milano, mentre le italiane Natura Sì e Biomì sono ormai benchmark di settore.

Anche dall’altra parte dell’oceano il vento sta cambiando. Negli Stati Uniti, il Paese con il più alto tasso al mondo di malattie legate al peso, dove, secondo un rapporto dei Centers for Disease Control, il 39,8% degli adulti e il 20,6% degli adolescenti sono obesi, così come il 18,4% dei bambini compresi tra i 6 e gli 11 anni e il 13,9% tra i 2 e i 5 anni, l’attenzione all’alimentazione e a uno stile di vita più sano sta crescendo di pari passo.

Avere cura della propria salute - oltre che del responso della bilancia - è fondamentale anche quando ci si concede un peccato di gola. *“Gli americani iniziano a sentire sempre di più la necessità di alimentarsi in maniera salutare e ad integrare la dieta con frutta e verdura. L’ultima novità che ho introdotto nelle mie gelaterie è lo shot di ‘Wheatgrass’ - il succo di erba di grano , un alimento ricco di clorofilla, vitamine, minerali ed enzimi dalle numerose proprietà benefiche – che i clienti stanno dimostrando di apprezzare moltissimo, assieme al gelato alla guanabana, a quello ai limoni di Sicilia o alla nocciola del Piemonte”,* dichiara **Stefano Versace**, che nel 2013 ha aperto a Miami la prima gelateria STEFANO VERSACE – Gelato, arrivando, in poco più di 4 anni, a quota 31 negozi fra Florida, Virginia, New Jersey e Pennsylvania. *“Oggi i clienti non si accontentano di soddisfare il palato, ma desiderano anche prendersi cura di sé attraverso l’alimentazione: sono sempre più numerosi quelli che per pranzo si fermano in gelateria e insieme al succo di wheatgrass chiedono una porzione di frutta con banana, mango e granola, ad esempio”*, aggiunge Versace.

Anche se non è da sostituire al consumo di verdura fresca, il succo di wheatgrass fornisce numerosi i benefici, antiossidanti e altri nutrienti, il tutto in un’unica porzione. Un alimento dalle numerose virtù, eletto come beauty juice da celebs del calibro di Kate Moss, Angelina Jolie e Liz Hurley. “*”Un altro motivo per bere la ‘Wheatgrass’?”*– chiede Stefano Versace – Questa bevanda stimola il metabolismo e migliora i processi digestivi, tramite l'attivazione della flora batterica intestinale”.

I vantaggi del superfood:
1. fornisce benefici vitali alcalinizzanti per il corpo e favorisce l’assorbimento di sostanze nutritive come elettroliti, vitamina C e vitamina E;

2. riduce i livelli di infiammazione e diminuisce il rischio di malattie come il cancro, le malattie del fegato e le patologie cardiache;

3. aiuta a ridurre i livelli di colesterolo e trigliceridi insieme all'infiammazione da stress ossidativo;

4. può anche aiutare ad attenuare gli effetti collaterali correlati alla chemioterapia, come affaticamento, malassorbimento e carenze.

STEFANO VERSACE - Gelato nasce dall'idea del suo fondatore, Stefano Versace che, spinto da un forte spirito imprenditoriale, ha esportato il made in Italy negli USA con uno dei prodotti più rappresentativi dell'eccellenza culinaria italiana: il gelato artigianale. Attualmente il brand STEFANO VERSACE - Gelato conta 31 Gelaterie negli USA, con una media annua di revenue che va fra i 400mila e 800mila dollari.

www.gelaterieversace.com