Arriva il caldo, boom nelle vendite di gelati: +30% in una settimana

gelato-17870828-l1-32fb5ab1

Il grande caldo fuori stagione della scorsa settimana ha determinato un **incremento di ben il 30% dei consumi di gelato**, rispetto alla settimana precedente. E' la stima di **Coldiretti** relativa all'impatto sugli acquisti del forte innalzamento delle temperature in un Paese che, con i suoi 595 milioni di litri, è il **primo produttore di gelato dell'Unione Europea**: con una quota del 19% del totale UE l'Italia ha infatti superato la Germania, che ha detenuto il primato per oltre 20 anni ma che - sottolinea Coldiretti - ora è ferma a 515 milioni di litri (16%), seguita dalla Francia con 454 milioni (14%).

Secondo Coldiretti, a trainare le vendite è anche il consumo come **pasto alternativo** per gli italiani. Il preferito è ancora di gran lunga il **gelato artigianale nei gusti storici** anche se - sottolinea la Coldiretti - cresce la tendenza nelle diverse gelaterie a offrire "specialità della casa" che incontrano le attese dei diverse target di consumatori - tradizionale, esterofilo, naturalista, dietetico o a chilometri zero - come i **gelati con frutta e verdura locali** ma anche con **formaggi Dop o grandi vini**.

Gli italiani consumano oltre 6 chili di gelato all'anno pro capite, prodotto soprattutto nei 40mila laboratori artigianali che utilizzano materie prime fresche che arrivano dal territorio. Tutto il comparto - precisa Coldiretti - utilizza ogni anno 220mila tonnellate di latte, 64mila di zuccheri, 21mila di frutta fresca e 29mila di altre materie prime e va per questo sottolineata l'importanza della frutta e del latte freschi italiani nella preparazione del vero gelato, laddove purtroppo rischiano di prevalere surrogati di bassa qualità.

Negli ultimi anni si registra peraltro il boom delle **agrigelaterie**, che garantiscono la provenienza della materia prima dalla stalla alla coppetta con gusti che vanno dal latte di asina a quello di capra fino alla bufala.