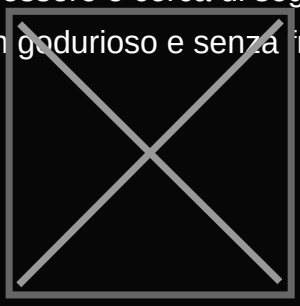
Un gelato dr Jekyll e mr Hyde

gelato-tendenze-1-f1fa025d

Dottor Jekyll o signor Hyde? Potremmo scomodare il celeberrimo personaggio del romanzo di Robert Louis Stevenson per descrivere le tendenze che sta vivendo il gelato oggi. Rispondono infatti a due esigenze del consumatore che parrebbero opposte e inconciliabili. Da una parte c'è il cerebrale dottor Jekyll ovvero il lato integerrimo e salutista, che sa quanto l'alimentazione sia importante per regolare il proprio benessere e cerca di seguire un regime in linea perfetta con le indicazioni dei nutrizionisti. Dall'altro un godurioso e senza freni signor Hyde attratto in maniera irresistibile da colori sgargianti e sensazioni  golose, che magari richiamano l'infanzia ma muovono sicuramente nella direzione della gratificazione di tutti i sensi, dalla vista al gusto ma anche al tatto e all'udito (ASRM docet) grazie a consistenze croccanti e rugose, coperture lussuriose e forme originali, spesso mutuate dalla pasticceria. Verso la quale sempre più guarda anche il dessert freddo. Il gelato artigianale, che ha finalmente imboccato la via della destagionalizzazione – ce lo dice Fipe che parla di quattro gelaterie artigianali su dieci aperte anche d'inverno – ha conquistato il mondo e si trova ormai nei cinque continenti. Dando il vita a versioni etniche, proprio come la cucina. È dunque comprensibile che per incontrare i gusti – è il caso di dirlo – di una platea sempre più ampia di consumatori abbia preso a seguirne le evoluzioni delle esigenze dietetiche e degli stili di vita.

TUTTO PER TUTTI

La novità rispetto agli anni passati è che sempre più spesso non siamo in presenza di due categorie contrapposte di consumatori: salutisti contro crapuloni, vegani contro onnivori impenitenti. Ma è la stessa persona, proprio come nel personaggio di Stevenson, che, a seconda del momento della giornata, dell'umore, degli impegni o del caso sceglie un'opzione piuttosto che un'altra. Con due importanti precisazioni: se da un lato nessuno è più disposto ad accettare opzioni salutistiche punitive, che tagliano zuccheri e grassi draconianamente senza però curarsi di quei sapori e quelle consistenze che hanno reso il gelato goloso e apprezzato universalmente, dall'altro il gusto generale è ormai cambiato e richiede, anche nell'indulgenza, un limite alla presenza di zuccheri, che se in eccesso risultano ormai stucchevoli, o di grassi, che appesantiscono. Resta la possibilità di giocare sulle porzioni, che si fanno mini e quasi diremmo di design. Ma questa, in fondo, è un'altra storia.

Tendenze gelato: Indulgenza

Tendenze gelato: Salute