Il ‘cono’ corre a casa e cambia il business

cono-corre-a-casa-1-3966b946

L’asporto vince. Considerando i risultati degli ultimi mesi, che sono andati oltre ogni rosea previsione, in un momento così critico, l’anno appena lasciato alle spalle è stato quello del gelato a domicilio. Da coccola per il palato, il gelato artigianale si è rivelato ultimamente la vera scoperta del food delivery. Sono i dati dell’ultimo report dell’**Osservatorio “Gelato-Delivery”** (nato dalla collaborazione tra Deliveroo, piattaforma leader dell’online food delivery, e Sistema Gelato, leader nella consulenza strategica alla filiera del gelato) a confermarlo. Non sappiamo ancora nulla del 2021, ma se andiamo ad analizzare il 2020, notiamo che ha registrato un aumento del 113% degli ordini rispetto al 2019. La stagione autunnale, tra settembre e novembre, ha visto un balzo complessivo del 312% rispetto allo stesso periodo dell’anno precedente. “Il successo del gelato è dimostrato non solo dall’aumento degli ordini, ma anche dell’aumento del numero delle gelaterie in piattaforma: nel 2020 il 60% in più rispetto al 2019 – ha precisato **Matteo Sarzana, General Manager Deliveroo Italia** – In questa stagione, piattaforme come la nostra, hanno rappresentato il principale supporto al fatturato delle gelaterie, sostenendo in maniera determinante i ricavi di molte attività perlopiù localizzate in città di provincia. Il delivery si sta dimostrando altrettanto importante nei mesi invernali, consentendo alla gelateria artigianale di destagionalizzare le vendite”, ha detto **Antonio Verga Falzacappa, founder di Sistema Gelato**.

NUMERI CONFORTANTI

I dati positivi sono confermati da gelaterie partner. Come quella di **OGGI**, acronimo dietro a cui si cela **Officina Gelato Gusto Italiano**: “Nell’ultimo semestre abbiamo notato un forte incremento di ordini e un miglioramento stesso della piattaforma a livello gestionale. Nel nostro menù sono presenti anche prodotti caldi, come le crepes, cioccolate calde, brioches e grazie a questa offerta riusciamo ad avere ancora più ordini anche nel periodo autunno-inverno. Il servizio via piattaforma è completo, veloce e attento alla collaborazione con i rider, che rappresentano il legame tra noi e il cliente finale”, dice tutto d’un fiato **Stefano Ceni**, socio del punto vendita di Milano, in Corso Garibaldi al 60.

GELATO DAY

E intanto è scattato il conto alla rovescia delle iniziative a supporto del settore.

Dopo l’edizione 2020, per la prima volta nella sua storia solo virtuale in molti Paesi causa lockdown, Gelato Day è l’evento che tra fisico e digitale, con coni e coppette ordinati in gelateria o direttamente da casa con servizio di consegna a domicilio, sostiene il settore, in concomitanza con la **Giornata Europea del Gelato Artigianale**. Mercoledì 24 marzo prossimo, come da tradizione, non mancheranno manifestazioni, concorsi, promozioni, masterclass ed eventi (virtuali e non) in tutte le città europee per promuovere e diffondere la cultura del gelato artigianale. È l’unica giornata, questa, che il Parlamento Europeo abbia finora dedicato ad un alimento. Per la nona edizione è stato deciso anche il gusto dell’anno, il Mantecado, la crema antica alla vaniglia con salsa d’arance, variegato con scaglie di cioccolato fondente, scelto dalla Spagna. Un’importante indicazione per tutti coloro che vogliono inserire nella propria lista un gusto speciale e per certi versi anche innovativo, che prende il posto di quello allo yogurt variegato alle fragole scelto dall’Olanda per l’edizione 2020. Il gelato artigianale è un vero trait-d’union europeo, capace di valorizzare i prodotti agro-alimentari di ogni stato membro; importante è anche rivalutare gli ingredienti a chilometro zero. Un’idea sono le collaborazioni che vedono la filiera partire dalla stalla e arrivare alla coppetta. C’è molto da imparare dalla regione Puglia e dalle sue agrigelaterie. Dal Gargano sino al Salento le 3.000 gelaterie artigianali, con 5.500 addetti, valorizzano il lavoro della locale Coldiretti collaborando con gli agricoltori che propongono gelati al latte d’asina o di capra, sino a quello all’olio extravergine di oliva, senza contare quelli ai formaggi Dop o ai grandi vini.

IL CONO DALLA PARTE DEL MANICO

Chi decide il numero e i gusti del gelato, in casa, prima dell’ordine? Come si muove e verso cosa il borsino dei sapori? Sempre Deliveroo, in collaborazione con Doxa, ha affermato che il giorno del gelato, delivery oppure no, è la domenica. Quando ordinano a domicilio gli italiani non mollano le loro preferenze e, se proprio decidono di farlo, lo fanno soprattutto per

galanteria verso il proprio partner o pensano soprattutto ai bambini. In famiglia, nessuno vuole rinunciare al proprio gusto del cuore quando si tratta di ordinare a domicilio gelato artigianale. Se ci sono cinque persone, di fronte all'ipotesi di poter ordinare solo 4 gusti, la maggioranza non ha dubbi. Per il 65% degli intervistati, nel caso in cui non ci si trovi d'accordo sui gusti da scegliere, occorre ordinare una vaschetta più grande. Solo il 22% si dichiara invece disponibile ad avere un atteggiamento più morbido, adattandosi alle decisioni altrui. Ma in quali occasioni le persone sono disposte a fare un passo indietro nella scelta? In una cena con il proprio partner, ad esempio, il 40% degli intervistati – gli uomini quasi 1 su 2 (48%) – lascerebbe la decisione all'altro per un atto di gentilezza; in presenza di bambini il 36% darebbe loro la priorità lasciandoli decidere per tutti, in modo particolare nelle zone del sud e delle isole (43%). In una cena tra amici, invece, la scelta va lasciata agli invitati per il 35% dei rispondenti, mentre in occasione di un compleanno per il 32% la parola va al festeggiato, opzione che sale al 41% dei consensi per i più giovani tra i 18 e 25 anni. Infine, solo per il 10% – 19% nei millennial – far scegliere all'altro è considerata una buona mossa.

IL SETTORE DEL FREDDO IN UN MOMENTO BOLLENTE



La sperimentazione non si ferma. Dalla linea "I gelati del ricordo" inaugurata la scorsa estate da **Stefano Guizzetti** con l'ormai culto del gelato barricato e gusti come il gelato alla brace o quello al sottobosco, arriva la new entry: il "Gelato Stagionato, il mio viaggio in cantina", un nuovo incredibile gusto in cui la percezione olfattiva diventa e si confonde con quella gustativa, portando alla memoria situazioni e ricordi comuni dal passato. Dopo mesi di prove e di sperimentazioni, Guizzetti presenta un vero e proprio dessert del ricordo, composto da due elementi che trasportano visivamente e 'gustativamente' agli ambienti e ai profumi della cantina, al passare del tempo e alla stagionalità. Il primo elemento è una pera cotta nel lattosio, nella quale viene inoculata la penicillumcandidum, così da creare all'esterno un leggero e candido strato di bianchissima muffa nobile (quella dolcissima che ricopre brie e camembert). La sensazione che ne deriva è la stessa, vellutata e quasi piccante, tipica di questi formaggi, portando però la mente a una dimensione lontana da quella della pera, che giunge al palato solo dopo in tutta la sua freschezza. All'interno del frutto, un inedito sorbetto alla pera che Stefano caratterizza con il grasso di rifilatura di prosciutto di suino nero degli Appennini parmensi e stagionato 7 anni. Un elemento grasso inconsueto che conferisce al sorbetto note gustative complesse ma eleganti, dalla frutta secca alla nocciola. Un gelato gourmet,

insomma.

SEMPRE PIÙ INNOVAZIONE NEL COMPARTO

Anche il CES – Consumer Electronic Show di Las Vegas – ha presentato recentemente la **Coldsnap di LG**, una macchina che usa le capsule per preparare il gelato in 60 secondi. Non è una soluzione solo per la casa, questa, ma un primo timido tentativo di trovare spazio in ogni cucina, soprattutto quando queste avvertono la carenza di personale e soprattutto di gelatieri profilati e preparati. Molti ristoranti negli Stati Uniti stanno studiando ricette da consegnare poi attraverso nuove reti di distribuzione. Non bisogna vedere la Coldsnap come una macchina che sostituisce una risorsa umana, bensì un attrezzo che viene in aiuto dell'uomo nel caso qualche preparazione supplementare legata al freddo necessiti di processo istantaneo per la finalizzazione di un piatto.

GLI STRANIERI CI GUARDANO



Van Leeuwen Ice Cream, uno dei più acclamati negozi di gelato artigianale di New York City, ha rivelato di essere in procinto di aprire la sua prima sede a Houston, a Rice Village. "La possibilità di crescere in nuove comunità, di investire nell'asporto e di utilizzare il food delivery è un importante passo nella crescita del nostro marchio", ha detto il CEO e co-fondatore Ben Van Leeuwen, grande appassionato di ricette legate al gelato artigianale italiano. Aperto come semplice food truck nel 2008, il brand si è allargato a 22 negozi tra New York e Los Angeles puntando soprattutto su ingredienti vegani (con un'offerta limitata di gusti ai latticini) realizzati con latte di anacardi o latte di avena. Ancora una volta la specializzazione paga, soprattutto se rientra a pieno nei gusti del cliente. Alla base di tutto ci sono latte, panna, uova e zucchero di canna. O i loro equivalenti vegani. Sono gli sforzi questi compiuti anche da Katiushka Melo, che sta dietro il progetto di gelato probiotico Culture Cream. Cresciuta da genitori cileni nello stato di New York, la Melo è stata cittadina del mondo. Vivendo ovunque, dal Rajasthan all'India, dal Messico a Taiwan, Hong Kong e Kingston, nella sua sporta ha messo migliaia di spezie. Da qui parte il suo suo successo: "Sono stato in grado di setacciare i mercati e raccogliere sapori strani da tutto il mondo e li ho messi nei miei gelati". Un atto culturale e onesto che l'ha portata ultimamente alla ribalta sulle riviste patinate statunitensi.

RIFLETTORI SUL GUSTO DEL 2021: IL MANTECADO

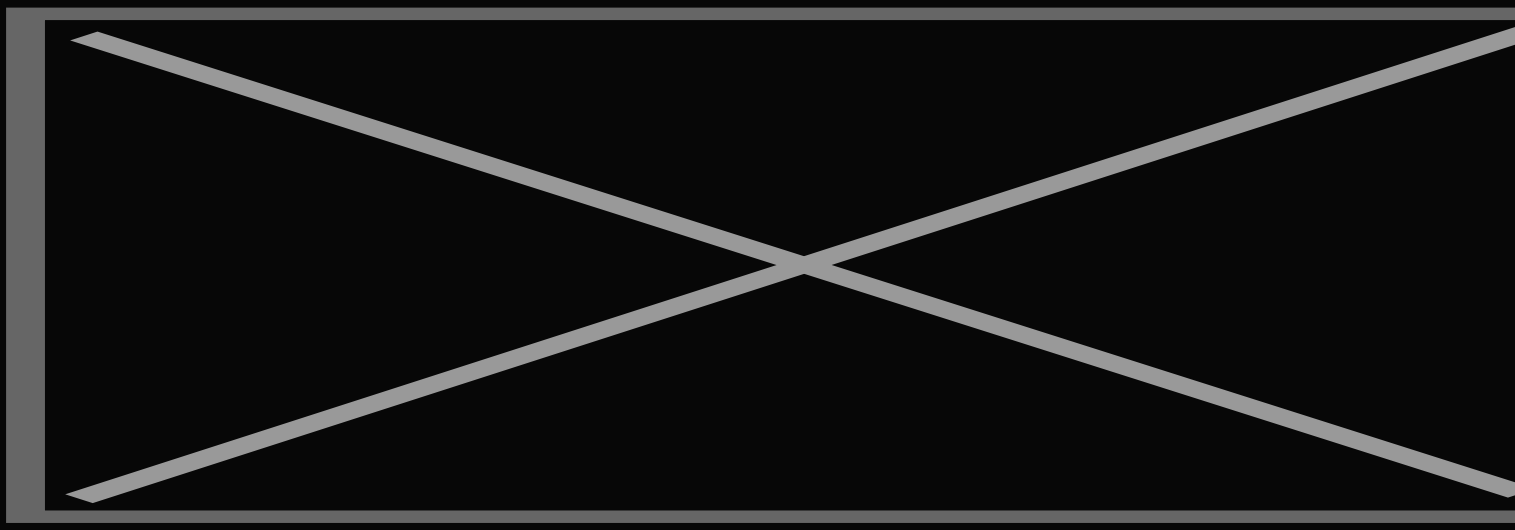
Dalla vaniglia, che deve il suo nome ai conquistadores, al cioccolato, che approdò nel vecchio

continente proprio dai porti spagnoli, fino alle arance, di cui la Spagna è primo produttore europeo (3,4 milioni di tonnellate raccolte nel 2019) e uno dei principali esportatori mondiali. Dolce e amaro, cremoso e croccante, il **Mantecado** gioca con i contrasti trovando quell'equilibrio capace di conquistare i palati più esigenti, ma anche di stuzzicare la creatività degli artigiani del gelato che vorranno proporre ai loro avventori un'interpretazione inedita del Gusto dell'Anno, impiegando ingredienti e materie prime della propria terra.

SITI INTERNET SUGGERITI

www.ciaccolab.it
www.gelato-day.com
www.ces.tech
www.eatculturecream.com
www.goodhumor.com

[caption id="attachment_184158" align="aligncenter" width="829"]



(da sinistra): Coldsnap di LG e le capsule per preparare il gelato in 60 secondi; il Mantecado, gusto dell'anno 2021[/caption]

Gelato: Numeri dal mondo