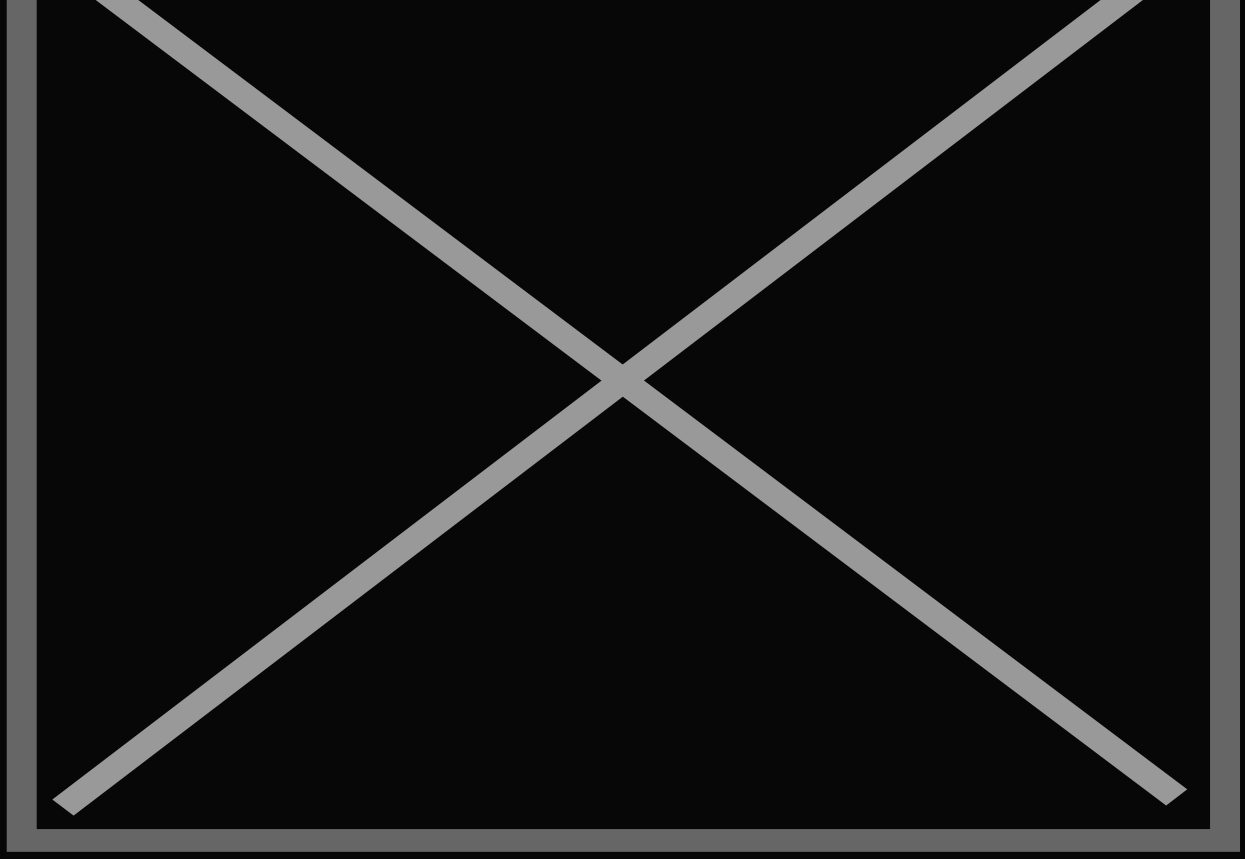
# Caffè e gelato, in Danimarca un mercato in crescita

caffe-gelato-danimarca-1-b84b471f

**L’approccio green a Km zero, dalle fonti rinnovabili al bean to cup ai grandi stellati, in vent’anni ha portato il Paese nordico, tra i maggiori consumatori di Coffea, dall’anonimato all’avanguardia gastronomica.**

C’è del verde in Danimarca. Il Paese, con uno dei più alti Pil del mondo, ha da tempo imboccato la strada della sostenibilità, è un pioniere delle energie rinnovabili e dello sfruttamento delle risorse naturali. Un approccio che una ventina di anni fa è stato abbracciato anche dalla scena gastronomica, che in una manciata d’anni è assurta dall’anonimato alla ribalta internazionale grazie alla New Nordic Cuisine avviata dai fondatori del Noma, Claus Meyer e René Redzepi, improntata su uso e recupero di ingredienti locali, foraging, sostenibilità e ripresa del genius loci. Un approccio che attraverso la formazione, il Nordic Food Lab, gli incontri del Mad Symposium, i pop up della no profit Mad si è diffuso in tutto il mondo, dalla Bolivia all’Albania. Oggi il Paese ha 25 ristoranti premiati con 33 stelle Michelin e un’industria che nel 2018 contava 6746 ristoranti con un giro d’affari di 61,3 milioni di euro e 47.300 lavoratori. La Danimarca, con un consumo di 1,46 tazze al giorno a persona, è tra i dieci Paesi al mondo in cui si beve più caffè, e vanta una forte comunità specialty. Il volume delle vendite di caffè nel settore del food service ha registrato crescite costanti e si prevede che raggiungerà i 6.829 milioni di dollari nel 2021, con una crescita annua dell’8,1%. La cultura del caffè, legata all’hygge, quel benessere che deriva dallo stare in un posto piacevole in compagnia degli amici o anche solo di un buon libro, è in costante sviluppo, con locali a disposizione per tutte le occasioni della giornata. Si punta su esperienze originali e uniche.

[caption id="attachment_184674" align="aligncenter" width="640"]



La

Danimarca è tra i dieci Paesi al mondo in cui si beve più caffè, e vanta una forte comunità specialty[/caption]

Ad esempio, la svedese Espresso House ha aperto un coffee shop in una banca ad Aarhus nel 2019, e a Copenaghen ci sono caffetterie con libreria (Paludan Bog & Café), negozi di vinili (Sort Kaffe & Vinyl) e create da una serie di comodi e avvolgenti salotti (Living room). È un settore dunque vitale e in costante sviluppo. Una conferma viene dalle previsioni sull'import. Le macchine per espresso nel 2019 hanno visto importazioni per 59 milioni di euro, e si attende per il 2023 un incremento delle importazioni del +8,3% medio annuo in valori; dall'Italia, al 5° posto tra i Paesi partner del mercato con 1,6 milioni di euro esportati nel 2019, nel periodo 2020-2023 si attende un raddoppio dei valori esportati (con un CAGR del +20% circa). Quanto al prodotto confezionato (109 milioni di euro nel 2019 e 150,9 milioni di euro di consumo apparente) per il 2023 si attende un aumento delle importazioni del +6% medio annuo in valori. L'Italia, al 6° posto tra i Paesi partner del mercato con 3,1 milioni di euro esportati nel 2019, dovrebbe incrementare di 1,1 milioni di euro le esportazioni (con un CAGR del +8.2%). Non si raffredda neanche il mercato del gelato, anzi: per il 2023 le importazioni di gelato confezionato dovrebbero segnare un +7,6% medio annuo a valore; dall'Italia, al 6° posto tra i principali importatori con 5 milioni di euro esportati nel 2019, nel periodo 2020-2023 si attende un

CAGR del +3,2%. Quanto alle vetrine refrigerate (importate per 52,2 milioni di euro nel 2019) si attendono incrementi del +4,5% medio annuo a valore con l’Italia, secondo importatore dietro la Cina con 7 milioni di euro nel 2019, che dovrebbe mantenersi sostanzialmente stabile nei valori esportati.