# Gelato, la ripresa si fa dolce. L’Osservatorio Sigep

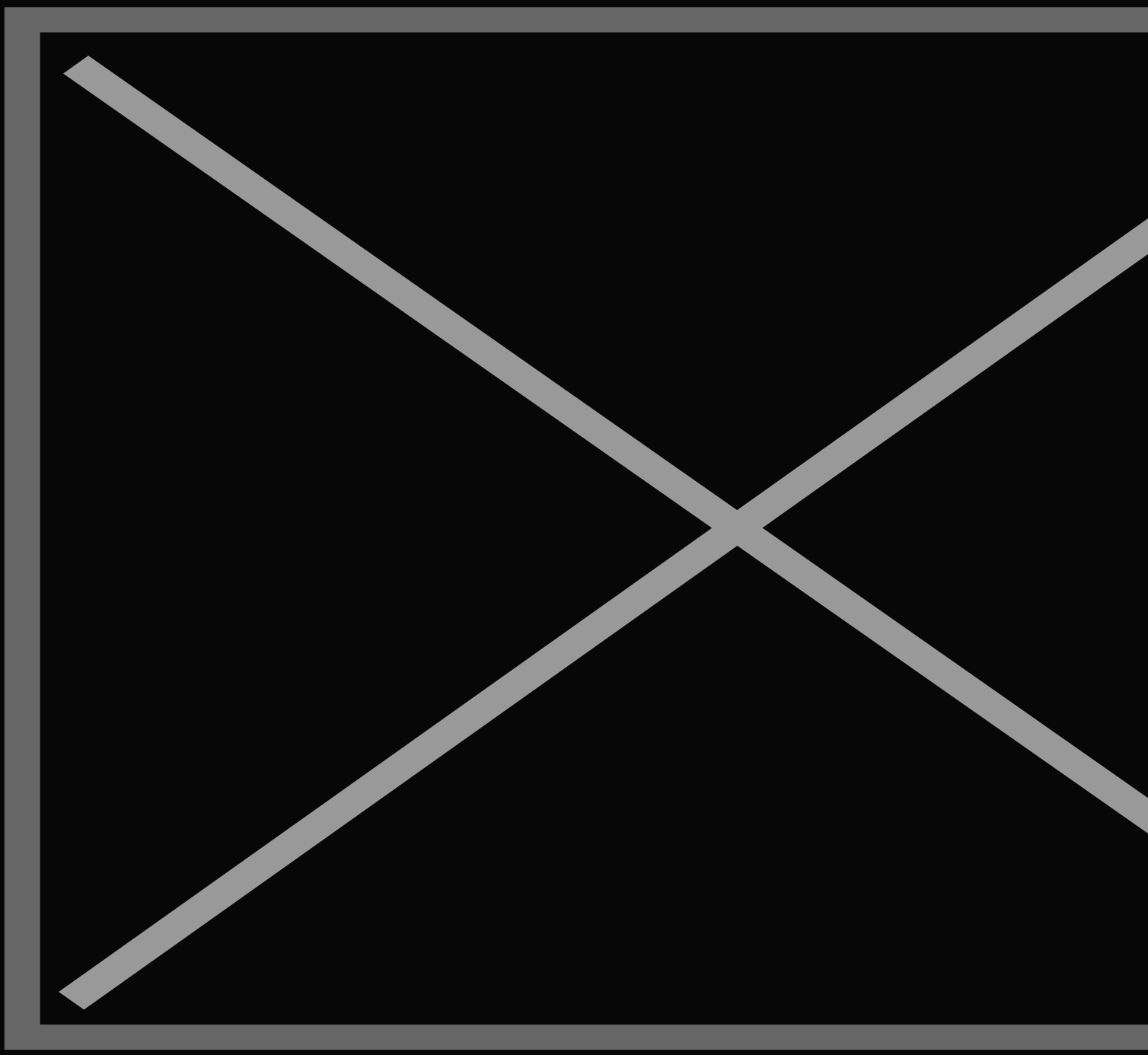
gelati-timballo-cono-sambuco-df1af1e6

*Il gelato artigianale rimonta alla grande in questo anticipo di estate e le previsioni dell’osservatorio Sigep parlano di un +14% da inizio anno.*

**E’ ufficiale: nell’estate 2021 ripresa fa rima con gelato. La conferma arriva dall’Osservatorio Sigep, e dà quindi rinnovato entusiasmo a un settore che fino al 2019 valeva, tra gelaterie con produzione e sole rivendite, oltre 39mila imprese per un fatturato annuo di 4,2 miliardi e 75 mila addetti diretti.**

Le prime stime? I consumi nazionali segnano **un +14%** da inizio anno, con punte legate al meteo che spingono Calabria e Roma, rispettivamente con un +20% e +22%.

Una ripresa dolce, dunque, come ben sottolinea **Claudio Pica,** segretario generale dell’Associazione Italiana Gelatieri e vicepresidente nazionale FIEPET Confesercenti secondo cui: “Tra eccellenze di ingredienti, marcato aspetto salutistico del prodotto, e socialità nei consumi, il gelato, da Nord a Sud di un’Italia quasi interamente in zona bianca, è il simbolo della voglia di rinascita di questo Paese”.



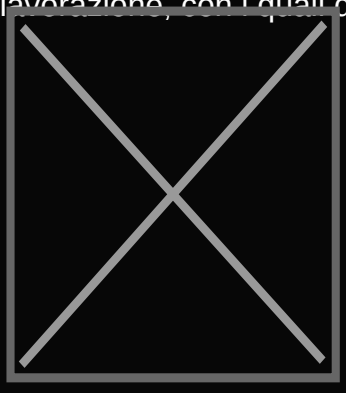
**Gelato, quali tendenze?**

La riminese **Sonia Balacchi**, che proprio al Sigep ha conseguito il titolo di Campionessa Mondiale di Pasticceria (ed anche l'unica donna professionista chiamata nel 2015 a rappresentare l'Italia al palazzo dell'ONU, per l'ItalianFoodFestival, come Ambasciatrice della Pasticceria Italiana) propone una collezione di monoporzioni gelato, ideale tanto per lo street food, quanto per la home delivery.



"Si chiama 'Natura Sandwich'- spiega Balacchi - studiata con ingredienti che produco nell'azienda agricola di famiglia da energia rinnovabile. Abbiamo il Natura Sandwich Gold, con pane biscotto all'albicocca, arancio e zafferano ripieno di gelato Kefir mango, ananas, maca e zenzero candito; il Natura Sandwich Purple con pane biscotto ai frutti di bosco ripieno di gelato Kefir uva rossa, barbabietola, carota nera e bacche di goji; il Natura Sandwich Green, senza lattosio e vegano, con pane biscotto al limone e banane con ripieno di sorbetto al kiwi, avocado, mela e moringa".

Anche per **Giancarlo Timballo (foto in apertura),** Maestro friulano, presidente della Coppa del Mondo di Gelateria oggi è importante "assecondare il ritmo della natura. Noi lavoriamo per brevi periodi con il tarassaco, che in Friuli è una pianta tipica del territorio, ora è già il momento del sambuco. Ma lavoriamo anche con i petali di rosa canina o di papavero, poi tocca all'olivello spinoso e al ginepro. Lavoriamo prima i petali e poi le bacche, con gli infusi prepariamo le variegature. Così ne scaturisce il gelato al tarassaco variegato al papavero. Ingredienti che richiedono pazienza e attenta lavorazione, con i quali da anni interpreto la mia attenzione agli aspetti salutistici del gelato".



Semplici ma intriganti le proposte di **Eugenio Morrone,** calabrese trapiantato a Roma e campione del mondo di gelateria al Sigep del 2020. "Oggi su 25 gusti, 13 sono sorbetti e 12 creme. Acqua, zucchero e pistacchio: è semplice e funziona. Vado a visitare i vivai per il basilico

che abbino al limone di Sorrento e alla cannella. Trovo la salvia, che abbino alla mela Smith e all’ananas, che lavoro con alto contenuto di solidi, con una texture simile alle creme. La menta piperita, che lavoro a freddo. I classici caffè o zabaione restano nel cuore dei romani. Ma c’è l’exploit della mandorla grezza che divide il podio con il pistacchio e la massa di cacao”.

**Una panoramica interessante che rende chiare le tendenze dell’imminente estate, ben riassunte da Matteo Figura, Direttore Foodservice Italia di NPD Group: “In questa fase come in tutte le fasi post recessive, i consumatori tendono a razionalizzare e a scegliere in maniera oculata. C’è voglia di riscatto, di star bene. Il concetto è ‘Qualcosa di bello e buono me lo merito’, senza sensi di colpa, con il contesto che stiamo vivendo che presenta ancora elementi di incertezza economica. Inoltre, il gelato rappresenta il legame di fedeltà del consumatore con la gelateria, che è un luogo in cui si ritrovano sapori famigliari, cui siamo fortemente legati”.**