Gelato artigianale, un giro d'affari da 8,7 miliardi di euro

01-dolce-sinfonia-gelato-day-553b4c06

Tra i prodotti gastronomici con più gusti al mondo, di cui si stima ogni italiano abbia consumato circa 2,8 chili nel 2021, il gelato artigianale è l'emblema della maestria e della creatività degli artigiani ed è apprezzato in lungo e in largo in tutto il pianeta da persone di ogni età.

Nel contempo il gelato rappresenta anche un'**eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare**, e, non a caso, è l'unico alimento cui il Parlamento Europeo abbia mai dedicato una Giornata - la **Giornata Europea del Gelato Artigianale**, che il prossimo 24 marzo festeggerà il decimo anniversario: un'occasione per omaggiare una filiera in grado di sostenere un giro d'affari da 8,7 miliardi di euro, oltre 65.000 punti vendita e 300.000 addetti solo in Europa.

I NUMERI DEL GELATO IN ITALIA E IN EUROPA

Nonostante la battuta d'arresto causata dallo scoppio della pandemia (-35% del fatturato nel 2020), la filiera ha già registrato **nel 2021 un +25%**, recuperando quasi del tutto il terreno perso in precedenza, come rivelano le stime dell'**Osservatorio Sigep**: il trend positivo ha interessato soprattutto l'estate 2021, con i consumi trainati principalmente dal turismo nazionale dei Paesi più importanti, quali Italia, Germania, Spagna, e punte dovute alle alte temperature che hanno sostenuto i consumi nel Centro e Sud Italia. E nel 2022 si prevede una ulteriore ripresa dei flussi turistici che **alimenta l'ottimismo degli artigiani europei del gelato artigianale**, vero e proprio trait d'union del Vecchio Continente, capace di coniugare la tradizione con l'innovazione, la creatività con la tecnica, gli ingredienti di qualità con le attrezzature di ultima generazione.

Il gelato artigianale conta infatti su una **geografia molto ampia** in cui l'Europa è assoluta protagonista. Se le gelaterie sono presenti in 76 Paesi al mondo, il Vecchio Continente è in prima fila sia per presenza di gelaterie (circa 65 mila) sia per consumi artigianali – in primis in Italia, Germania,

Spagna e Polonia, ma importante è la presenza anche in altri Paesi, dall'Austria alla Francia, dal Belgio all'Olanda. L'Italia, in particolare, si distingue per fatturato (2,8 miliardi di euro nel 2019, 1,85 miliardi nel 2020 e 2,3 miliardi nel 2021) e numero di punti vendita di gelato artigianale (36 mila tra gelaterie, pasticcerie e bar con gelato), con la maggiore concentrazione di gelaterie in Lombardia (11,2%), seguita da Toscana (9,3%) e Sicilia ed Emilia-Romagna (8,4%).

La **leadership italiana** nel mondo riguarda anche il settore degli ingredienti e dei semilavorati per gelato, in cui, secondo l'Osservatorio Sigep, operano 65 imprese che generano un fatturato complessivo di **1,8 miliardi di euro**, di cui 800 milioni di semilavorati per gelato. Senza contare il significativo impatto sulla filiera dei prodotti agroalimentari: circa 220 mila tonnellate di latte, 64 mila tonnellate di zuccheri e 50 mila tonnellate tra frutta fresca e secca e altre materie prime, spesso riguardanti piccole eccellenze agricole italiane, come il **pistacchio di Bronte** (ogni anno ne vengono acquistate circa 1.500 tonnellate, quasi la metà della produzione totale di Bronte, per fare il gelato al pistacchio) o la nocciola Piemontese (le aziende di ingredienti acquistano, trasformano e rivendono circa 1.800 tonnellate di nocciole Piemontesi sgusciate l'anno), la **mandorla siciliana** o i **limoni di Sorrento**.

Da non dimenticare poi il **settore delle macchine e delle attrezzatture** per il gelato artigianale, in cui il Belpaese è di nuovo in prima fila, esportando oltre il 70% della produzione: secondo ACOMAG - Associazione Nazionale Costruttori Macchine Arredamenti Attrezzature per Gelato, grazie alla netta ripresa nel 2021 il settore ha sfiorato i risultati del pre-pandemia, con 500 milioni di euro di giro d'affari e 1.300 addetti solo in Italia.



DELIVEROO

Ormai consolidata l'abitudine di comprare cibo online, il gelato artigianale vede numeri in crescita anche quando si parla di delivery. Già nel 2020 il mercato europeo del food delivery è arrivato complessivamente a 13,8 miliardi di dollari . E proprio Deliveroo, la piattaforma leader dell'online food delivery, ha confermato, per il secondo anno consecutivo, il suo sostegno alla Giornata Europea del Gelato Artigianale con le gelaterie partner attive nel suo circuito e una campagna d'informazione dedicata a questo amatissimo prodotto. In Italia, secondo i **dati condivisi** da Deliveroo, le principali città per ordini di gelato sono **Ferrara, Parma, Gorizia, seguite da Domodossola, Terni, Carpi,**

Modena, Sanremo, Pisa e Pavia. Ma che gusti ordinano gli italiani? Nell'ultimo trimestre del 2021, registrano un trend positivo il caramello salato (+112%), il fior di latte (+95%), il croccante della nonna (+85%), e ancora: tiramisù, liquirizia, biscotto, stracciatella Grand Cru, infine Nutella, cioccolato bianco e Bacio.



COUNTDOWN ALLA 10° GIORNATA EUROPEA DEL GELATO ARTGIANALE

In attesa di celebrare la decima edizione del Gelato Day del **24 marzo**, che darà ufficialmente il via alla stagione 2022, il gelato artigianale e i suoi professionisti saranno tra i protagonisti della 43° edizione di **SIGEP**, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè di Italian Exhibition Group in programma **dal 12 al 16 marzo** alla Fiera di Rimini. In questa occasione, Artglace accenderà i riflettori sulla decima edizione del Gelato Day e premierà Silvia Chirico, la titolare della Tenuta Chirico ad Ascea (Salerno) che ha firmato la ricetta ufficiale di **"Dolce Sinfonia"**, il Gusto dell'Anno 2022, nonché Taila Semeraro della gelateria Ciccio in Piazza di Ostuni (BR), Luca Coccè della gelateria Peccati di Gola di Gallarate (VA) ed Andrea Lunardon della gelateria Temptations di Soave (VR), ovvero i tre gelatieri vincitori del videoconcorso 2021, con cui lo scorso anno gli artigiani del gelato di tutta Europa sono stati invitati a realizzare brevi video aprendo le porte dei loro laboratori e svelando i segreti della preparazione del Gusto dell'Anno 2021, il Mantecado.

Un **videocontest** che ha riscosso un grande successo, tanto che **Artglace** ha deciso di riproporlo anche per il 2022, chiamando i gelatieri europei a destreggiarsi con creatività e maestria tra cioccolato, nocciole, ricotta fresca e fichi sciroppati al rhum - gli ingredienti della ricetta ufficiale di "Dolce Sinfonia" - realizzando un breve video di 90 secondi in cui mostrare la preparazione del Gusto che sarà assoluto protagonista del decennale del Gelato Day.

Tutte le gelaterie d'Italia e d'Europa sono invitate a partecipare al concorso per stabilire la ricetta del Gusto dell'Anno 2022 "Dolce Sinfonia" e a aderire all'edizione 2022 del Gelato Day registrandosi sul

sito **www.gelato-day.com** e segnalando tutte le iniziative in programma per il 24 marzo 2022.

Tutti gli aggiornamenti sulla decima edizione del Gelato Day sono disponibili sul sito www.gelato-day.com e sulle pagine ufficiali del Gelato Day su Facebook, Instagram, e YouTube.