Osservatorio Sigep: cresce ancora il consumo di gelato in Italia

20230918121752gelatotrend-4bb8b644

Le ultime rilevazioni dell'Osservatorio Sigep non lasciano dubbi: **la passione per il gelato è fortissima**, da nord a sud d'Italia, dall'Australia all'Argentina passando per la Spagna.

"Il gelato artigianale italiano si conferma una tra le eccellenze del made in Italy in tutte le regioni del Bel Paese numeri molto positivi fanno registrare un incremento per il settore e la filiera" spiega **Claudio Pica**, titolare di una storica gelateria romana, vicepresidente di Fiepet-Confesercenti Nazionale e segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri (Aig). Per l'estate non ancora conclusa, nel Nord Italia Aig stima una **crescita del +8%, nel Centro Italia +12% e nel Sud, isole comprese, una media che si attesta tra il 16 e il 20%.**

"In particolare aumenti nelle città d'arte dove il turismo straniero ha fatto da traino e dove spiccano Roma, Firenze, Napoli, Milano, Bologna, Torino, Venezia e Palermo" continua Pica.

*"I **gusti più richiesti** per tutte le regioni segnano il trionfo dei **sorbetti, con frutti italiani ed esotici, con l'aggiunta di diverse spezie**; in Sicilia, apprezzate le **granite e la nocciola**; a conquistare Piemonte, Lombardia e Veneto il **pistacchio e le creme**; in Lazio, Toscana, Marche e Umbria prevalgono i* gusti classici e gli immortali cioccolato, zabaione e variegati a base di caramello salato".

Giancarlo Timballo, Presidente della Coppa del Mondo di Gelateria e Maestro gelatiere di Udine, prova a sintetizzare: *"In base alla mia esperienza e a quella di tanti colleghi con gelaterie diffuse in tutta Italia, direi che l'**estate è andata bene**, è stata calda e non piovosa. E ciò aiuta le vendite di gelato. Certo, in estate si vende sempre, la differenza la fanno i periodi a ridosso della primavera, prima e dell'autunno, poi. Maggio-giugno sono andati così così, ma questa coda di estate ci sta aiutando a recuperare bene, e credo che potremo chiudere la stagione 2023 con un ritorno ai livelli pre covid"*.

E sul **fronte rincari?** *“**Il gelato artigianale risente meno di altri prodotti della diminuita capacità di spesa delle famigli**e, perché ha costi sempre accessibili. In tanti paesi si trovano ancora coni con una pallina a un euro e cinquanta. La maggior parte di noi anno scorso ha assorbito internamente i rincari delle bollette energetiche, e ha rincarato i prezzi solo quest’anno, quando sono arrivati pure gli aumenti delle materie prime. Direi che a fronte di maggiori spese pari ad un 20%, i ritocchi dei listini si sono mantenuti sotto il 10%”*.
Se dovesse **delineare una tendenza**, quale indicherebbe? *“Il **cliente** è diventato sempre **più attento e consapevole**. E questo ci stimola a innovare, a puntare su prodotti sempre più sani, di qualità. Ad esempio, questa estate ho proposto un **gusto all’Aronia**, una bacca dalle forti proprietà antiossidanti. Ebbene, ho scoperto con piacere che molti clienti la conoscevano già e il gelato ha ottenuto un successo che mi ha lusingato”.*

Roberto Rinaldini, riminese, già campione del modo di gelateria e pasticceria, membro Relais Dessert, ricorda: *“**Il gelato vive un periodo d’oro,** l’estate in particolare è andata benissimo e sono convinto sarà un 2023 record. Parliamo di un prodotto sempre più iconico tanto che il consumo è ormai definitivamente annuale”*.

La tendenza? *“Si punta a **diminuire l’apporto zuccherino**, mantenendo le peculiarità delle materie prime e della frutta. Alle modalità tradizionali di consumo si aggiunge l’impennata della domanda di coppa al tavolo. Ne abbiamo proposte tante, anche come fosse un gioco, **componendo parti croccanti e salse da abbinare** a piacimento e personalizzare il prodotto. Molto bene sono andate le **brioche e maritozzi col gelato**, per merende gustose nella fascia pomeridiana. Segnalo la novità del **bombolone col gelato.** Nel take away e street food vanno invece forte granita siciliana con frutta fresca, caffè e mandorla. **Successo anche per smoothie e frappè a base di latte,** o vegani a base latte di soia vegetale, con sorbetti all’acqua e frutta e zucchero. Boom di richieste per il pistacchio vegano, nel quale la parte di grasso è solo quella del frutto ed è privo di panna e latte, col prodotto che trasmette una percezione del gusto quasi travolgente”*.

Domenico Belmonte, noto maestro gelatiere di Castellabate, in Cilento, conferma: *“Abbiamo rallentato a maggio/giugno, ma dovrebbe esserci un buon ritorno nei mesi di settembre e ottobre”*.
Quali i gusti che vanno per la maggiore? “*Quelli del gelato artigianale variano in base alle zone geografiche, ma anche tra città e località di mare di una stessa regione: il nostro gusto con **nocciole di Giffoni e mandorle tostate al miele**, ad esempio, è piaciuto molto, ma i gusti classici come c**rema, cioccolato e fiordilatte sono sempre i più richiesti”.***

GELATO PROTAGONISTA ANCHE OLTRE I CONFINI

Seguendo lo sviluppo internazionale della manifestazione di IEG, l'Osservatorio Sigep ha sondato anche altri Paesi, nei quali il gelato artigianale all'italiana ha forte presa.

Martino Piccolo, gelatiere **in Australia**, ricorda come *"il gelato artigianale è molto apprezzato soprattutto dal grande pubblico asiatico presente in Oceania e nelle zone più turistiche. La clientela assaggia volentieri i gusti a "edizione limitata". Ma anche in Australia i* ***gusti preferiti sono quelli "classici"****, sebbene si stia assistendo ad una* ***tendenza a sperimentare*** *e a preparare variegati* ***con biscotti, torte e croccanti*** *per provare qualcosa di nuovo".*

Marco Miquel, Presidente dell'Asociación Nacional Heladeros Artesanos de España, sottolinea invece il grande successo del gelato artigianale nel suo Paese, la **Spagna**: *"La tradizione spagnola del gelato è stata reinventata e* ***le gelaterie artigianali stanno vivendo un boom senza precedenti****. Questa rinascita è dovuta alla ricerca di sapori autentici e all'apprezzamento della qualità degli ingredienti.*
I maestri gelatieri, nei loro laboratori, creano delizie ghiacciate che ricordano le ricette della nonna. Dai ***classici come il Turrón de Jijona****, il cioccolato e la vaniglia, ai gusti più innovativi, i nostri artigiani offrono un'ampia gamma di opzioni, evidenziando t****ra le novità i sapori che evocano la nostalgia*** *e puntando soprattutto sulla frutta di stagione della propria zona, alla quale aggiungono un tocco diverso e facendolo proprio".*

Molte gelaterie spagnole collaborano con produttori locali e regionali per **approvvigionarsi di frutta fresca, erbe e altri ingredienti di altissima qualità**, creando al contempo sinergie in un momento in cui la sostenibilità è sempre più determinante e il consumatore vi presta massima attenzione, partendo dalle materie prime di confezioni e imballaggi. Grandi città come **Madrid, Barcellona, Valencia e Siviglia** stanno assistendo a un **incremento significativo dell'offerta di gelato artigianale** e gli esperti prevedono che **la domanda continuerà a crescere,** come dimostra l'aumento della richiesta di corsi di gelato artigianale.

Maximiliano Maccarrone, Presidente di AFADHYA (Associazione Produttori Gelato Artigianale, Argentina) si spinge anche oltre: ***"Il gelato*** *artigianale* ***fa parte della cultura degli argentini, come la carne, il vino, il tango****: identificano il Paese, le abitudini di consumo. Dati di mercato, affermano che 9 argentini su 10 consumano gelato artigianale durante tutto l'anno.* ***Il consumo annuo pro capite è oggi di 7 chili****, e contiamo circa 3.500 gelaterie artigianali sparse su tutto il territorio nazionale. T****ra i***

gusti preferiti: cioccolato con mandorle, sambayón (zabaglione), dulce de leche e frutti rossi”.