Gelato, un must in evoluzione grazie alle nuove tecnologie

gelato-bianco-da-schermata-aa962efc

Gelato e innovazione costituiscono un binomio più che mai attuale. Nel settore del gelato, come in altri, l'industrializzazione dei processi spinge infatti sempre più i professionisti a confrontarsi con l'utilizzo di nuove tecnologie e di nuovi prodotti alimentari che permettono di massimizzare la resa e di restare al passo con i gusti dei consumatori. Mantenendo e addirittura incrementando la qualità delle realizzazioni più artigianali.

Materie prime di qualità

«In tema di gusti, anche se a fare il 'cassetto' sono sempre i classici – afferma Roberto Lestani, Presidente FIP – Federazione Italiana di Pasticceria e pluricampione di pasticceria e cioccolateria – si fanno strada le nuove tendenze. Una è legata senz'altro alle intolleranze, un po' per reali esigenze salutistiche e un po' per moda: quindi il senza lattosio e il senza glutine. Inoltre, assistiamo a una progressiva internazionalizzazione del gusto. L'Italia rimane sempre il riferimento mondiale e resistono certe preferenze locali, come il cioccolato in USA e i sapori speziati nel Nord Europa. Ma ormai, anche grazie ai social, esiste una vera e propria community globale che si scambia idee e proposte. In questo quadro Host, che è riconosciuta il Italia e nel mondo come la fiera più internazionale del settore, è un appuntamento sempre più importante e lo sarà ancora di più nel 2015 grazie alla concomitanza con EXPO».

Conferma che sono sempre i classici a "tirare" anche Cristian Beduschi, mastro pasticcere e cioccolatiere, più volte campione e tra i giudici dei Campionati Mondiali di Pasticceria e Cake Design che si terranno nell'ambito di Host2015: «I clienti continuano a chiedere soprattutto i gusti più tradizionali ma, rispetto al passato, sono molto più attenti alla qualità delle materie prime: è questa la vera tendenza. Anche i clienti stranieri preferiscono per lo più i gusti classici, perché vogliono entrare nell'atmosfera del territorio che stanno visitando; chiedono il gelato al pistacchio con i pistacchi di Bronte, per esempio. Un trend che sta avendo un certo successo è quello delle degustazioni 'verticali',

assaggi di tante varietà diverse dello stesso gusto, come il cioccolato. Vediamo in crescita anche le esigenze salutistiche, con la richiesta di gelati senza lattosio, senza glutine e vegani, quindi completamente privi di ingredienti di origine animale. In Italia sono ancora marginali, ma sono senz'altro un trend da tenere presente per il prossimo futuro».

gelato 5954054_l

Host 2015, l'appuntamento per tutti i protagonisti

Investimenti significano innovazione. Host, l'International Hospitality Exhibition di Milano, è da sempre il luogo dove i protagonisti del settore presentano le loro novità. Tecnologiche, e non solo: fra le industrie già confermate a Host 2015, molte le realtà dell'indotto che valorizzano i nuovi trend come il bio.

Ad esempio Alcas, azienda tra i leader nella produzione di contenitori e accessori in plastica per il gelato, ha sviluppato Bio Happy, una linea di coppette, vaschette e palette prodotte in bioplastica di mais interamente biodegradabili, caratterizzate da colori di ispirazione naturale e forme ergonomiche ed esteticamente accattivanti.

Più differenziazione, una buona dose di design, minori consumi, più ecologia e maggiore tecnologia sono oggi le richieste dei clienti Ho.Re.Ca.. Una "innovazione in evoluzione", come afferma Enrico Grampassi, patron di SPM Drink Systems, azienda tra i leader mondiali del settore: «Occorreva reinventare un settore e questa sfida è diventata anche la nostra missione: 'Re-inventing the word of beverage dispensers', la chiamiamo noi. Insieme con il minore consumo e le elevate prestazioni, puntiamo sull'utilizzo trasversale delle tecnologie all'avanguardia, per rendere più facile e piacevole l'interazione con l'operatore».

"Per il mercato della gelateria e della pasticceria, abbiamo lanciato nel 2014 sei nuovi prodotti tutti caratterizzati da alte prestazioni tecnologiche e da un design che vuole sempre di più valorizzare quel saper fare artigianale dei gelatieri e pasticceri che tutto il mondo ci invidia – aggiunge Macro Giulietti, CEO di ISA, produttore umbro di vetrine refrigerate –. Oggi stiamo raccogliendo i frutti di anni di ricerca e sviluppo sui fluidi refrigeranti naturali con il lancio e lo sviluppo del progetto ARIA. Un punto fermo nelle strategie presenti e future di ISA, che ambisce a diventare un'azienda sempre più ecosostenibile: oggi ARIA è una gamma di oltre 40 prodotti plug-in con l'impianto frigo con refrigeranti naturali (Idrocarburi e CO2)".

Una industry ricca di specializzazioni

Crescono d’importanza anche specializzazioni come quella di Selmi Group, nelle macchine temperatrici e ricopritrici per la lavorazione completa del cioccolato: infatti, se da un lato cresce il segmento di clienti finali che desiderano un prodotto in linea con le proprie esigenze nutrizionali, dall’altro aumentano anche i target che ricercano soprattutto gusti raffinati e originali, che spesso nascono da una maggiore integrazione con la pasticceria. Su questa linea si muove anche Anselli che, nel comparto dei semilavorati, affianca ai prodotti a catalogo anche proposte innovative come i “dopocena”, miniporzioni di semifreddo e frutta gustosa alternativa al gelato da asporto, o come i “gelatoforte” (cocktail che si fa gelato), le minitorte e i pasticcini-gelato dei “kubetti”.

gelato ter

Ancora nel segmento dell’equipment, invece, Ugolini propone macchine per il soft ice – altra nicchia di interesse – che vanno dalla taglia “mini” a quella “giant”.

Anche i dispenser di Bras Internazionale rispondono ai nuovi stili di consumo, sia come dimensioni (il modello Quark è il più piccolo in commercio) sia per tipologia, come con B-Cream, la nuova macchina per preparare creme fredde oltre al gelato.

A proposito di internazionale, moltissime saranno anche le realtà estere presenti a Host 2015. Dalla Slovenia, Valmar Global propone un’ampia gamma di mantecatori elettronici e meccanici, pastorizzatori, cuocicrema, montapanna e macchine multifunzione. Arrivano invece dalla Spagna le panne di Ken Lacteos, azienda con oltre 40 anni di esperienza nella fornitura di ingredienti a base di latte per gelateria e pasticceria.

Gelato, le cifre chiave

Il settore del gelato ha risentito molto meno di altri della stasi dei consumi interni che ha caratterizzato gli ultimi anni. Le cattive condizioni climatiche hanno influito negativamente sui dati dell’estate 2014 (l’Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari ha stimato un calo del 5-10%), ma questo dato va a inserirsi in un dato di crescita costante negli anni.

gelato quaterUna resilienza di fronte alla crisi che non stupisce, se si considera che il gelato è percepito dai consumatori come il classico “genere di conforto”: stando a un sondaggio commissionato a Eurisko dall’IGI, l’Istituto del Gelato Italiano, piace al 95% degli italiani, che gli associano un’idea di piacere (95%), allegria (84%), compagnia (75%), libertà (55%) e auto-gratificazione (50%).

Si stima che in Italia si consumino circa 360 mila tonnellate di gelato l'anno, equivalenti a circa 6 kg pro capite, per un giro di affari di 2,5 miliardi di euro, che arrivano a 3,5 miliardi di euro se consideriamo anche il settore delle macchine, attrezzature e ingredienti in cui l'Italia detiene un primato mondiale.

Il comparto "Macchine per gelato", in particolare, è leader mondiale assoluto e guida la tendenza all'internazionalizzazione del nostro settore food equipment. I dati di ANIMA-Assofoodtec certificano che il segmento sta superando la crisi che riguarda il mercato domestico, con una sostanziale stabilità della produzione nel corso del 2013 e con la previsione di concludere il 2014 con una lieve crescita, da 310 milioni di euro in valore lo scorso anno a 313 milioni quest'anno (+1%).

Nel corso del 2013, la situazione del mercato interno è stata compensata dall'export, in particolare verso i paesi emergenti, che conta quasi tre quarti (72%) del valore della produzione La domanda è sostenuta anche dalle macchine soft (gelato espresso) che il mercato mostra di apprezzare. L'occupazione è rimasta stabile nel 2013 e si prevede si manterrà stabile anche alla conclusione del 2014. Anche gli investimenti si prevede risulteranno in aumento (+1,8%), da 16,50 a 16,80 milioni di euro alla fine del 2014, così come cresce un altro dato molto indicativo delle capacità di ripresa, il tasso di utilizzo degli impianti che sale dal 70 al 73%.

Nel settore dei semilavorati per gelato, dal canto suo, la capacità innovativa è attestata oltre che dalla leadership mondiale, anche dalle performance finanziarie. Un'analisi condotta da MODE Finance, analista italiano specializzato nel rating delle società di capitale, rileva che nel 2013 è proseguito il trend di miglioramento sotto molti profili, quali la redditività e la riduzione dell'indebitamento. Il ROE mediano (Return on Equity) è cresciuto di due punti percentuali, portandosi al valore dell'8%, a testimonianza di un'ottima redditività conseguita dalle imprese del settore.

Il leverage mediano (rapporto tra debiti e patrimonio netto) prosegue la sua discesa, si è portato nel 2013 a 1,4, valore di assoluto rilievo, specie se confrontato ai valori mediani nazionali per le imprese produttive, che sono ben più elevati.