Gelato, è italiano il record dei consumi

gelati-fe203ba5

Dal dopoguerra ad oggi il consumo annuale di gelato confezionato pro capite nel mercato domestico è aumentato del 1.600%, passando da 250 gr a 4 kg a fronte dell'acquisto di 3,5 miliardi di confezioni industriali suddivise nei vari formati: stecchi, coppette, coni, cialde, bon bon, miniature, biscotti, torte, vasche, molte delle quali vendute nel canale Ho.Re.Ca. Per quanto riguarda il gelato artigianale il consumo pro capite annuo è pari a 12 kg e colloca gli italiani al primo posto nella graduatoria mondiale. Nel dopoguerra si attestava intorno al chilo e mezzo. Nel caso di gelato sfuso gli acquisti sono ovviamente tutti effettuati nell'Ho.Re.Ca. Negli ultimi 70 anni la crescita del consumo di gelato industriale è stata quindi doppia rispetto a quella di gelato artigianale; globalmente il consumo di gelato nelle Mixed ice creamdue tipologie è passata da 1,750 kg dell'immediato dopoguerra ai 16 Kg annui pro capite attuali, facendo registrare quindi una crescita pari ad oltre il 900%. Forse nessun altro prodotto alimentare già presente nella cultura e nella tradizione italiana da almeno un secolo ha avuto una simile crescita di consumo. Sicuramente lo sviluppo industriale e tecnologico, in particolare della catena del freddo, hanno contribuito a questa escalation vertiginosa, ne è prova la crescita doppia del consumo di gelato industriale rispetto a quello sfuso, ma alla base di questo successo ci sono anche precise reason why di acquisto che abbiamo analizzato. Analizziamo ora i mood dei netsurfer ed individuiamo abitudini di consumo, plus e minus del gelato venduto nell'Ho.Re.Ca. nelle due tipologie.

Consumi e trend

Il primo dato che emerge è un consumo concentrato per il 50% nei 4 mesi tradizionalmente caldi. Ma se, come abbiamo visto, la ripartizione annuale è 75% di consumo di gelato confezionato e 25% di gelato sfuso, da metà maggio a metà settembre il mix vede crescere il gelato artigianale fino quasi al 50% del totale. Il 10% dei naviganti sostiene di sostituire il panino, il toast, la pizzetta, l'"insalatona" , il "piattino" che costituisce il pranzo veloce, lavorativo, dei giorni feriali con un gelato durante il periodo estivo. Nei 4 mesi caldi il 50% delle mamme che scrivono in rete i propri pareri riguardo al gelato afferma di sostituire la merenda pomeridiana dei propri figli con un gelato; nei restanti 8 mesi le stesse mamme dichiarano di comperare per i propri figli uno/ due, massimo tre gelati alla settimana. Il gelato int 2secondo dato macroscopico rilevato è che gli internauti, pur non dividendosi in due fronti

contrapposti tra amanti del gelato artigianale e fan di quello confezionato ed apprezzando in egual maniera entrambe le tipologie, le ritengono due prodotti distinti, ciascuno con la propria connotazione ben definita, con ambiti e momenti di consumo differenti. Il gelato sfuso è una prelibatezza, una specialità, viene consumato nel 75% dei casi seduti al tavolino, preferibilmente di una gelateria ma anche del bar (e del ristorante); dato in controtendenza con il proliferare di gelaterie take away, in particolare di catene. Il gelato confezionato è assaporato dai naviganti nell'80% dei casi nelle situazioni più disparate ma comunque non seduti ad un tavolino: passeggiando, allo stadio, al cinema, in piedi al bancone del bar, lavorando …. Al gelato artigianale da passeggio, cono o coppetta in cartone, è imputata poca praticità, il gelato sfuso si assapora seduti (come abbiamo visto) non solo per motivi di degustazione, quello confezionato è considerato molto più pratico (e infatti si consuma nelle situazioni più disparate). In entrambi i casi il primo motivo di consumo è il piacere (95%) e nel 70% dei casi è piacere condiviso quando ci si riferisce al gelato sfuso: al tavolino della gelateria ci si siede in compagnia.

Pregi e difetti

Analizziamo ora plus e minus delle due tipologie, secondo il sentiment dei netsurfer. Il gelato artigianale è differente da locale a locale – eccezion fatta per le catene di recente apparizione – e questo implica un rischio, come lo è recarsi presso un ristorante sconosciuto; i consumatori abituali di gelato artigianale frequentano gelaterie conosciute, di fiducia. In questo ambito il gelato confezionato è una certezza garantendo, a parità di marca e referenza, sempre e ovunque, la stessa qualità. I pareri sulle due tipologie divergono quando si indagano i due temi più scottanti, sicurezza alimentare ed alimentazione corretta. In assoluto il gelato è considerato un alimento sano – nonostante il contenuto calorico – e tale reputazione positiva nel web supera la considerazione negativa che hanno le merendine, di cui una parte dei gelati confezionati fa parte. In altre parole, se gli snack sono molto spesso considerati in rete junk food, gli snack al gelato lo sono molto meno. In ogni caso oltre l'80% degli apprezzamenti per il gelato inteso come alimento salutare riguardano quello artigianale.
Analizziamo ora i pareri negativi nei confronti del gelato (confezionato o artigianale), che globalmente superano di poco il 10%. Fatto 100 questo 10% di critiche al gelato, un 20% circa riguarda il gelato artigianale considerato poco, o comunque meno, igienico di quello industriale, in alcuni casi i naviganti arrivano a menzionare il "rischio salmonellosi"; nel 25% dei pareri invece è il gelato confezionato ad essere criticato poiché contiene addensanti, stabilizzanti, emulsionanti, conservanti ed è preparato utilizzando oli vegetali, olio di cocco, burro di cacao, oli vegetali, lecitina di soia, mono e di-gliceridi di acidi grassi, farina di semi, alginato di sodio, latte reidratato, uova e latte in polvere... Un aspetto critico per entrambe le tipologie di gelato è, per gli internauti, la scadenza (circa il 40% dei pareri negativi): il gelato artigianale non consente al consumatore un controllo della data di preparazione e il

gelato confezionato non prevede sulla porzione singola la data di scadenza, presente solo sulla scatola che contiene tutte le confezioni. Le mamme critiche nei confronti di una delle due tipologie di gelato sono equamente ripartite: al 50% che sostiene la pericolosità per i propri figli dei “componenti chimici” del gelato industriale, si contrappone il 50% di chi sostiene il “pericolo igiene” derivante da un laboratorio della gelateria o da un gelataio poco puliti. Il sentiment riguardo il prezzo premia il gelato confezionato, ritenuto gelato int 3troppo elevato solo nel 10% dei pareri intercettati. Gli internauti invece considerano “buon ma costoso” il gelato artigianale nell’80% dei pareri.

Il packaging

Per quanto riguarda il packaging abbiamo visto come il gelato sfuso sia giudicato poco pratico nelle confezioni da passeggio; le confezioni del gelato industriale che riscuotono il gradimento maggiore in rete sono, in ordine di preferenza: la cialda (lo storico “Cornetto”, 30%), lo stecco (25%, molte citazioni per il “Magnum”) e la coppetta (20%, molto menzionata la “Coppa del Nonno”). Per quanto riguarda il gelato industriale i motivi che fanno preferire una referenza all’altra sono (pareri multipli):

- 80% il gusto, come già visto per il gelato in generale
- 70% la tipologia
- 40% la marca
- 10% la confezione. Spesso, però, la tipologia di packaging è identificata col tipo di gelato (es. i bon bon)

Se fino a poco tempo fa le linee di gelato riservate a celiaci, senza glutine, senza colesterolo, per vegani, senza zucchero, a basso contenuto calorico, erano appannaggio dei produttori industriali, stando al popolo del web ora riscuotono un buon successo le gelaterie che annoverano nella propria produzione tali tipologie di gelato. L’ambiente del web domestico dove abbiamo incontrato la maggior parte dei pareri relativi al gelato è costituito dal Social (70% circa), seguito da Forum (18%) e Blog (17%). Insomma è un dibattito che non infiamma gli animi, condotto non in ambiti dedicati o addirittura specialistici; del gelato si digita in rete per passatempo, e questo attenua i pochi pareri negativi. Analizziamo rapidamente il profilo di che scrive in rete suddiviso per tipologia di gelato. Per quanto riguarda il gelato confezionato, è maggiore la concentrazione di pareri lasciati da naviganti nella fascia 18 – 24 anni (45%), seguono quelli di età compresa tra i 25 ed i 34 anni (30%); appena maggiori le donne (52%). Uniforme per età la distribuzione di chi scrive in rete sull’argomento gelato artigianale:

- **27%** 18 – 24 anni
- **28 %** 25 – 35 anni

- **26%** 35 – 45 anni
- **19%** da 46 anni inclusi

Cresce la percentuale delle donne (60%) quando si lasciano pareri nel web domestico relativamente al gelato sfuso. La distribuzione della provenienza delle opinioni rinvenute in rete riguardo il gelato industriale è la seguente:

- **(30%)** Nord Ovest
- **(27%)** Nord Est
- **(23%)** Centro
- **(20%)** Sud e Isole

Di gelato sfuso invece così si parla nel web:

- **(32%)** Sud e Isole
- **(29%)** Centro
- **(20%)** Nord Est
- **(19%)** Nord Ovest

Con riferimento all'urbanizzazione i pareri intercettati provengono, nel caso del gelato industriale, dalle metropoli nel 28% dei casi, da aree urbane nel 30 %, seguono le aree suburbane (26%) e infine le aree costiere/ rurali/insediamenti montani (16%). La provenienza delle opinioni lasciate nella rete nazionale riguardanti il gelato artigianale, rispetto all'urbanizzazione, è la seguente: metropoli 22% , aree urbane 28 %, aree suburbane 30% e aree costiere/rurali/insediamenti montani 20%.

Conclusioni

In sintesi, ecco quanto emerso. All'Italia non spetta solo la paternità del gelato ma anche il primato mondiale di consumo pro capite, ripartito in 75% industriale e 25% artigianale. Nessun altro prodotto alimentare ha avuto negli ultimi 70 anni una crescita dei consumi come quella che ha avuto il gelato. Il gelato nell'Ho.Re.Ca. è acquistato tutto l'anno (il 50% negli 8 mesi non tradizionalmente caldi). I netsurfer nazionali non contrappongono le tue tipologie di gelato, le apprezzano entrambe e le connotano come due prodotti distinti. Prima reason why di acquisto del gelato, sfuso o confezionato che sia, è il piacere. La classifica dei packaging preferiti di gelato industriale vede cialda, stecco, coppetta – nell'ordine – cannibalizzare tutti gli altri formati. Il gelato gode di un'ottima reputazione nel web come alimento sano; solo nel 10% dei casi si sono intercettati pareri negativi; i componenti sono la causa delle maggiori critiche mosse dai naviganti al gelato industriale; l'igiene di quelle mosse al gelato artigianale. Per entrambi la non visibilità della scadenza è la maggiore criticità. Il fatto che il

dibattito sul gelato avvenga principalmente nei Social conferma che le critiche sono vissute serenamente. Si digita più dal Nord di gelato industriale e dal Sud / Isole e Centro di quello sfuso. I giovani chattano maggiormente riguardo al gelato confezionato; le donne più degli uomini, in particolare se l'argomento è il gelato artigianale.

Web-Research.it è un pool di ricercatori, consulenti, psicologi e analisti presenti nel settore delle ricerche di mercato da oltre 25-30 anni. Pionieri delle prime Cati in Italia, poi delle Capi e Cawi, con estrazione quantitativa fin dai tempi delle sole face to face, si stanno ora dedicando con successo da circa tre anni alle ricerche semantiche, all'analisi sociosemiotica ovvero alle web listening (o web monitoring). Tel. 02.89367297 – P.zza Castello 26 – 20121 Milano