Gelato, tra gusti classici e di tendenza. L’analisi di Iginio Massari

iginio-massari-b72a130d

Quello del gelato è un settore di grande rilevanza che sta cambiando pelle non solo nei gusti, ma anche nei format. Due le tendenze principali: da un lato il moltiplicarsi delle gelaterie trendy, molto attente al layout e all’esperienza sensoriale totale del consumatore; dall’altro il diffondersi dei network di gelaterie, indipendenti ma accomunate da un’immagine e una base di prodotti comuni. Due tendenze che spesso si sovrappongono, dando origine a veri e propri brand anche in formato esportazione. Novità che sono però costruite sulla grande tradizione italiana – dopotutto, il gelato lo abbiamo inventato noi. Ma anche con il divertissement di avere osato per una volta un gelato fuori dal comune, nel gusto ma anche nella presentazione, come sottolinea il Maestro Iginio Massari, più volte vincitore della Coppa del Mondo: “In Italia il mondo del gelato è molto particolare. In passato il gelato era il cono. C’è sempre spazio per il gelato, che rappresenta un mondo non così complesso tecnicamente. La manualità nelle presentazioni, nella realizzazione di torte gelato necessita di più anni di esperienza”. “Il futuro del gelato è rappresentato dalla possibilità di essere innovativo nella tradizione - aggiunge Massari -. In Italia ci sono oggi 200 e passa gusti, ma i gusti più amati sono: crema, fiordilatte, crema nocciola, cioccolato, frutti di bosco, frutta. Gusti come il gelato al parmigiano, agli asparagi rispondono all’assaggio per curiosità, li si prova una volta e poi si richiedono i gusti tradizionali”. Anche per Ferdinando Buonocore, eletto Maestro del Gelato 2014, “le tendenze evidenziano la presenza dei grandi gelati classici. I gusti tradizionali come la nocciola, il pistacchio, la crema, il limone, la fragola sono sempre richiesti. Comunque, in base alla zona di appartenenza c’è la tendenza a valorizzare i prodotti del territorio, con un ritorno alle origini, in un’ottica a Km 0”.

Gelato italiano, ghiaccio bollente!

Gelato: artigianalità hi-tech, il non-contrasto vincente