Quest'anno il takeaway diventa gelato

gelato-artigianale-dai-gelosi-4b96ea24

Il gelato è da sempre uno dei piaceri dell'estate, ma quanto ne mangiano gli Italiani e quali sono le città più golose? Lo svela Just Eat, il più famoso servizio per ordinare online pranzo e cena a domicilio: dall'inizio della stagione il consumo di gelato takeaway è aumentato di oltre il 60%, non solo come dopo cena ma anche comebreak durante la giornata lavorativa, momento in cui si scelgono anche novità takeaway quali yogurt e frappè (+10%), centrifughe (+9%) e frullati (+3%).

Se da un lato cresce l'attenzione agli ingredienti a Km zero, ai gusti che rispettano i frutti di stagione, a tutte le varianti per celiaci o vegani e ai gelati bio, sul podio resistono le creme: il pistacchio in tutte le sue forme, la stracciatella e il cioccolato sono i gusti preferiti sia al nord che al sud della penisola. Cresce l'attenzione agli ingredienti a Km zero e alle materie prime locali, soprattutto per la realizzazione di gusti che rispettino i frutti di stagione. Vero trend la ricerca costante di varianti per celiaci e vegani con un tocco healthy e senza l'aggiunta di latte e uova, ma con soya e frutta fresca o secca al 100%. I così detti gelati bio non contengono neanche zucchero, coloranti o conservanti. Per i più golosi invece via a granelle di biscotti, scaglie di cioccolato bianco, mandorle e noci italiane.

LOGO ROSSO DEFNel periodo più caldo dell'anno,sono i milanesi a ordinare più gelato takeaway, seguiti da romani, torinesi e palermitani. Le consegne di vaschette da 1 Kg sono quelle che aumentano maggiormente – più del 70%– a sottolineare come il trend del social eating coinvolga anche questa fresca golosità. Poco distaccate le confezioni da 500 e 700 grammi per le quali l'incremento delle richieste è rispettivamente del 68% e 54%. Ma cosa succede alla scelta dei gusti quando si ordina il gelato takeaway? Che alle preferite creme si aggiunge un gusto alla frutta, un pò per accontentare tutti, un po' per mixare i sapori nella tranquillità di casa con gli amici o nei giorni successivi, se si riesce a non finire tutta la vaschetta.

gelato**Il takeaway estivo secondo tre celebri gelaterie**

Il Rigoletto - Milano
Secondo la storica gelateria Milanese, partner di Expo 2016, la preferenza delle creme si modifica

quando si tratta di gelato takeaway, in vaschetta da 750 gr o 1 kg, adatta a una serata tra amici, quando bisogna accontentare un po' tutti. E allora entra in gioco la frutta, solitamente rossa, con un gusto abbinato alle creme, come fragola e lampone.

Giolitti - Roma

Anche per Giolitti, gelateria aperta nella capitale nel 1890, il usto più ordinato dai romani resta il pistacchio insieme al cioccolato e alla nocciola. Quarto posto per la fragola e per i frutti di stagione come l'anguria. Nel mix da vaschetta per takeaway anche a Roma vincono pistacchio e cioccolato. Si aggiunge poi la nutella e un gusto alla frutta. Le creme sono preferite da un target più adulto che non rinuncia alla tradizione, mentre i gusti alla frutta sono apprezzati soprattutto dai giovani, amanti anche dei sapori più innovativi come i gelati alcolici. Un esempio? Si chiama Meraviglia: cioccolato, nocciola, caffè alcolico e whisky.

Gelateria Stancampiano - Palermo

Famosa da più di 40 anniper la sua offerta di ottimi gelati registra una vera e propria passione per il pistacchio, in tutte le se forme. Quando si parla di takeaway, al pistacchio di Sicilia si affiancano nocciola e fragola.Tra i gusti nuovi invece i più richiesti sono il cioccolato di Modica al mandarino e il mango.

www.justeat.it