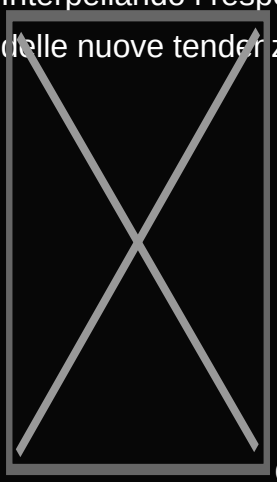
I trend del gelato dal mondo: l'indagine di Deliveroo

ice-cream-rolls-2350f494

Anche il gelato si evolve ed accanto al tradizionale cono e coppetta si affiancano ice cream sempre più creative nei gusti e nelle forme. Deliveroo, il servizio di food delivery che consente di gustare comodamente a domicilio i piatti dei propri ristoranti preferiti, presente in 12 Paesi nel mondo e in oltre 200 città con complessivamente oltre 10.000 ristoranti che offrono gelato a livello globale, ha analizzato le preferenze in tema di gelato mettendo in evidenza gusti, abitudini di consumo e nuove tendenze provenienti dall'Italia e dal mondo. Se il gelato è una tentazione a cui non si può resistere, poterlo avere a casa ogni volta che si desidera è un sogno che si avvera per i golosi di tutto il mondo, italia in testa.

Le tendenze dall'estero
Interpellando i responsabili esteri di Deliveroo e analizzando lo scenario internazionale, ecco alcune delle nuove tendenze che si stanno affermando a livello globale:



Characoal ice cream (gelato al carbone attivo): nato negli Usa, la moda di questo gelato nata a Los Angeles e New York si è velocemente spostata a Londra particolarmente a Londra. Si tratta di un cono gelato con crema al carbone attivo, dall'insolito color grigio/nero, che sembra avere poteri detox ed è apprezzato molto anche per il risvolto "fotografico" suggestivo da condivisione

sui social;

Doughnut ice cream sandwich (ciambella di gelato): si tratta di una vera e propria ciambella ripiena di gelato dai gusti a scelta e guarnita in superficie con crema o cioccolato che va per la maggiore negli Stati Uniti;

Ice cream roll: una moda nata nell'estremo oriente, in modo particolare in Thailandia, un paio di anni fa che continua a imperversare a livello globale. Si tratta piccoli rotoli di gelato posizionati uno accanto all'altro e poi ricoperti in svariati modi: con frutta fresca, scaglie di cioccolato, noccioline, frutta disidratata ma anche marshmallow, orsetti gommosi, cocco, caramello;

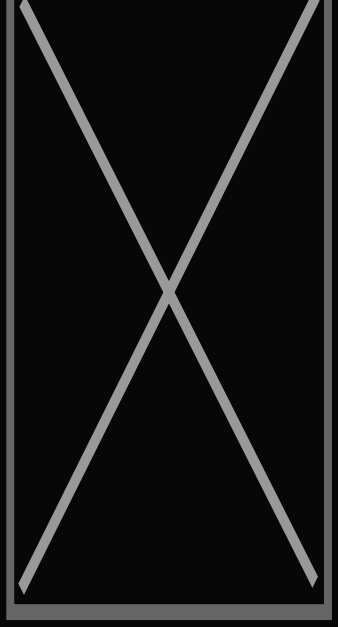


Egg waffle ice cream cone: ad Hong Kong sembrano andare tutti pazzi per questo "ricco" gelato. Un waffle ripiegato su stesso a mo' di cono e riempito di gelato e guarniture di ogni genere: praline di cioccolato o nocciola, granella di frutta secca, ma anche smarties e scaglie colorate di zucchero...chi più ne ha più ne metta;

Ice cream tacos: pensate ad un tacos messicano e sostituite le tradizionali carne e verdura con le palline di gelato dei vostri gusti preferiti. In California ne vanno particolarmente ghiotti. A differenza del tradizionale cono, risulta però essere non semplicissimo da mangiare;

Bacon ice cream: è un gelato per veri avventurieri del gusto, creato aggiungendo pancetta alla crema di uova e congelando la miscela che si ottiene. Il concetto di bacon ice cream è nato in uno sketch del 1973 sulla commedia inglese The Two Ronnies come uno scherzo: è replicato successivamente per alcuni pesce d'aprile. A anche un famoso chef Heston Blumenthal ha sperimentato la creazione di gelato, creando una crema pasticcera simile a uova strapazzate e aggiungendo pancetta per creare uno dei suoi piatti caratteristici. Nel Regno Unito, dove di bacon se ne intendono, ed in modo particolare a Londra, sembrano esserne grandi estimatori. È spesso servito accompagnato da un bicchiere di Burbon;

Sorbetto al Prosecco: sempre nel Regno Unito sta prendendo piede una versione "wine tasty" del classico sorbetto a base di Prosecco. Per gli amanti dei vini a tutti costi, una specialità da provare assolutamente;



Fish Shapes Cones: In Spagna li apprezzano molto. Si tratta di coni gelato dalla particolare forma di pesce sui quali fare posare il proprio gelato. Anch'essi sono molto amati per i risvolti "social" data la loro curiosa conformazione;

Japanese Mochi ice cream: il tradizionale mochi giapponese ripieno di gelato, che cresce di consensi in tutto il mondo. Si tratta di un piccolo dischetto composto da una morbida torta di riso esterna (il mochi) al cui interno si trova un ripieno di morbido gelato. Mentre il gelato da sapore, il rivestimento di mochi aggiunge dolcezza e consistenza. I gusti tradizionalmente utilizzati per il ripieno sono vaniglia, cioccolato e fragola ma anche caffè, tè verde e il fagiolo rosso.

Consumi e gusti in Italia: dominano le creme e il pistacchio si conferma essere tra i must.
In Italia su Deliveroo sono centinaia le gelaterie presenti nelle 17 città nelle quali il servizio è attivo. (Milano, Roma, Torino, Firenze, Bologna, Genova, Bergamo, Brescia, Padova, Verona, Monza, Pavia, Piacenza, Parma, Modena, Lecco e Varese). In concomitanza con l'arrivo della bella stagione il gelato si conferma tra i best seller in assoluto, anche in versione delivery. Nel solo mese di maggio Deliveroo ha infatti registrato un incremento nel numero di ordini del nell'ultimo mese del 46% rispetto al mese precedente. In fatto di gusti, in generale si assiste ad una netta preferenza delle "creme", percepite come più golose e gratificanti rispetto ai gusti a base di frutta, che dal canto loro fanno della freschezza e della percepita leggerezza il loro forte. Il Pistacchio si conferma come gusto mediamente preferito seguito da vaniglia e cioccolato. Tra i gusti emergenti raccoglie consensi il caramello salato, versione sapida del caramello tradizionale, da molti amato per il forte contrasto che riesce a conferire.

In termini di gusti emergono differenze anche a livello di città: a Milano ad esempio il gusto preferito è il cioccolato 100% fondente; a Torino invece, patria del gianduiotto, va per la maggiore la stracciatella

con la gianduia. A Roma si preferisce la crema, sia nella variante tradizionale che come cremino mentre a Firenze a Firenze si amano in modo particolare pistacchio e crema. Differenze di abitudini tra città e città che si confermano anche considerando i giorni e gli orari preferiti per ordinare il gelato a domicilio: per i milanesi il “momento gelato” è il sabato dopo pranzo intorno alle 14.00; i romani invece amano il sabato pomeriggio verso le 15.30. I torinesi dal canto loro, prediligono il venerdì alle 21.10 mentre invece a Firenze si ama concedersi un gelato comodamente a casa dopo la cena del sabato attorno alle 20.45.

Un paio di note di colore registrare da Deliveroo: a Milano uno stesso utente ordina lo stesso giorno di ogni settimana lo stesso gelato ogni settimana; a Roma si è registrato un ordine record di oltre 100 euro di gelato proveniente da un gruppo di studenti. Si sarà trattato di un gelato party?

Per quanti vogliono gustare comodamente a domicilio un buon gelato ecco alcune gelaterie assolutamente da provare su Deliveroo:

Gelateria della Musica (Milano)
Giolitti (Roma)
Venchi (Milano, Roma, Firenze, Bologna, Bergamo)
Artico (Milano)
La Carraia (Firenze, Roma)
Guttilla (Roma)