Gelaterie artigianali, l’Italia è prima in Europa

gelaterie-31a0517c

Tre miliardi di euro di fatturato complessivo. Un obiettivo ragionevolmente raggiungibile nel 2019 per il giro d’affari del gelato artigianale italiano. Tanto più se, dopo una primavera dal sapore autunnale, l’estate sarà lunga e in grado di far impennare i consumi trainando la produzione e di conseguenza il fatturato verso, e magari oltre, il muro dei tre miliardi. A stimarlo una indagine di CNA Agroalimentare condotta tra gli iscritti alla Confederazione.

Lo scenario globale

Il fatturato mondiale del gelato artigianale è stimato in circa 17 miliardi di euro. Centomila sono le gelaterie specializzate aperte da un capo all’altro del pianeta. Cinquecentomila gli addetti. Una crescita continua, negli ultimi anni, favorita dalla patente di prodotto salutare (ovviamente se realizzato con materie prime di qualità e attento a eventuali intolleranze e allergie) da mangiare tutto l’anno e a tutte le ore del giorno, anche come sostituto di un pasto.

L’Europa continua a primeggiare in questo settore con nove miliardi di giro d’affari, 60mila gelaterie in attività e 300mila addetti. Un predominio ancora saldo, ma insidiato dal consistente incremento registrato in Asia e nelle Americhe.

Disaggregando il dato europeo, l’Italia è in cima al podio, con circa 10mila gelaterie specializzate. A tallonarla (dopo essere stata spodestata tre anni fa) è la Germania, con oltre 9mila esercizi. Seguono, nell’ordine, Francia (4mila), Spagna (2mila) e Polonia (1800).

La fotografia del mercato italiano

Nel 2018 il giro d’affari del gelato artigianale italiano ha toccato quota 2,7 miliardi di euro. Ma la crescita in valore di questo mercato viaggia ormai a un ritmo del 10% annuo. Ed è probabile quindi che quest’anno il fatturato del settore possa arrivare, se non superare addirittura, ai tre miliardi. Con un enorme impatto sulla filiera agro-alimentare, grazie al previsto acquisto di circa 240mila tonnellate di latte, 70mila tonnellate di zucchero, 23mila tonnellate di frutta fresca e 32mila tonnellate di altri

prodotti, spesso eccellenze tricolori, quali il pistacchio di Bronte e le nocciole di Piemonte, Lazio e Campania, le mandorle siciliane e i limoni delle Costiere sorrentina e amalfitana.

Indotto da primato

Dalle macchine alle vetrine, il gelato italiano (unito alla superiorità manifatturiera a livello internazionale) trascina al successo mondiale anche altre eccellenze tricolori. A primeggiare nel settore della produzione di macchine per realizzare gelati sono tredici industrie italiane che, assieme, valgono i nove decimi del mercato mondiale, circa 250 milioni l'anno di giro d'affari. Stesso primato nella produzione di vetrine: le prime dieci imprese italiane registrano un fatturato aggregato superiore ai 300 milioni.

Questione di gusti…

I gusti tipici continuano a determinare il successo del gelato artigianale. Rispetto a qualche anno fa a fare la differenza è la qualità della materia prima. Per dire, nessun artigiano spaccerà più per pistacchio certi prodotti indecifrabili color verde fosforescente che dominavano le vetrine fino a qualche anno fa. Si fanno strada i sapori rispettosi di altre culture e delle prescrizioni alimentari di altre religioni: bio, vegani, halal, kosher.

Le nuove tendenze in cucina (e soprattutto nell'alimentazione fuori casa) contribuiscono sicuramente ad allargare il mercato. Continua il successo dei gusti ai fiori edibili: quest'anno sarà la volta del fiore di sambuco, ma hanno i propri affezionati anche gelsomino, begonia, calendula.

Si rafforza una tendenza emersa qualche anno fa a livello pionieristico: i dessert-gelato. Dolci classici - in testa il tiramisù, in compagnia di pastiera napoletana, cassata siciliana, mimosa, caprese - riproposti in forma di gelato. Non si arresta il filone del gelato salato, tutt'altro. Ormai il fenomeno è tracimato dai ristoranti stellati a buona parte dei locali con giovani cuochi in cucina, nei cui menu campeggiano ostriche e ricci di mare, gorgonzola e pesto genovese, patate viola e ortaggi vari rigorosamente sotto zero. E per finire un pasto, sfruttando il boom del bere miscelato, anche i cocktail sono serviti sotto forma di granita o trasformati in cubetti da inserire nelle bevande.