Gelato italiano: da fenomeno lifestyle a business mondiale

gelato-e23e8bbf

Gli italiani nel 2013 hanno speso 2 miliardi in coni, coppette e vaschette. una panoramica dei protagonisti del settore gelato

Il calo dei consumi non ha per nulla “sciolto” il gelato. In particolare quello artigianale. A dirlo sono CNA e Confartigianato. **Un numero su tutti: lo scorso anno, la spesa delle famiglie italiane per comprare coni, coppette e vaschette ha superato la soglia psicologica dei 2 miliardi di euro: ha toccato infatti quota 2.026 milioni, con una crescita dell’1% sul 2012. Il consumo pro capite è stabile intorno ai 6 kg l’anno, che equivalgono a un totale di circa 380 mila tonnellate.**
Positivi anche i dati sui punti vendita, in aumento del 2%: non solo gelaterie, ma anche pasticcerie, bar, ristoranti, che portano il totale degli esercizi che distribuiscono gelato a quasi 39 mila (38.892, per la precisione). Di particolare rilievo l’incidenza in Italia delle gelaterie artigianali che, con 62 imprese ogni 100 mila abitanti, non ha pari in Europa e probabilmente nel mondo.

Il gelato nel contesto del food
iginiomassari«In estate, tendenzialmente, la pasticceria subisce un crollo, in quanto si mangiano meno dolci. In compenso, oggi la gente è attratta dalle curiosità – commenta il **Maestro di alta pasticceria Iginio Massari**, a proposito del rapporto tra gelato e pasticceria –. Per avere successo si punta sulla qualità nell’innovazione ma, per un duraturo risultato commerciale, oltre che buone le proposte devono essere anche ripetibili. In questo quadro oggi il cioccolato si lavora anche d’estate, abbinato alla frutta più o meno fresca, più o meno lavorata. Queste tendenze si ricollegano ovviamente al mondo del gelato e del semifreddo e contribuiscono al suo successo. Quest’ultimo propone delle creme di grande valore tecnico ed eccellenti nel gusto».
Per comprendere la rilevanza del comparto gelato nel contesto del settore agroalimentare basta considerare, oltre al dato dell’impiego (si stima che dia lavoro a oltre 150 mila persone), anche quelli sugli acquisti: nel 2013 i produttori di gelato artigianale hanno comprato 220 mila tonnellate di latte, 64

mila di zuccheri, 21 mila di frutta fresca e 29 mila di materie prime.
In effetti i fornitori, tanto di materie prime quanto di attrezzaure per gelato, sono “l’altra faccia della medaglia” del successo di questo settore. Si deve anche alla costante innovazione tecnologica e di prodotto in questi comparti (dove il Made in Italy è leader nel mondo), oltre che alla creatività dei Maestri gelatieri, se il gelato conquista sempre più palati. E non solo in Italia: un po’ come è successo per ‘espresso’ nel caffè, ‘gelato’, lasciato in italiano, è diventato in tutto il mondo sinonimo di un modo di fare l’ice-cream con qualità, inventiva e cura artigianale.

Innovazione continua

host_ita**Host, l’International Hospitality Exhibition di Milano,** è da sempre il luogo dove i protagonisti del settore presentano le loro novità. Tecnologiche, e non solo: fra le industrie già confermate a Host 2015, **Alvena** si distingue per esempio per essersi specializzata da diversi anni nello studio e produzione di semilavorati totalmente vegetali, in particolare per gelati allo yogurt e yogurt fresco. Gli ingredienti per gelato di **Leagel** si distinguono invece per l’originalità dei gusti (come il muffin e il “malt’ovo”) e l’attenzione alle tendenze salutiste con i gelati alla soia. Nome storico nelle materie prime, **PreGel** vanta una gamma di prodotti tra i più venduti al mondo fra i quali spiccano un’ampia linea bio e una linea light dolcificata con fruttosio, sucralosio o anche stevia. Le basi particolarmente ben bilanciate per gelato al latte sono invece la specialità di **Prodotti Rubicone**. I semilavorati dolciari liquidi e in polvere di **Univerciok**, poi, includono anche una linea green e una per realizzare le crêpes.
Azienda “tecno” è invece **Frigomat**, che affianca alle macchine per gelato artigianale anche quelle per gelato softin un’ampia gamma caratterizzata dalla ricerca tecnologica. Le attrezzature professionali per gelato di **Martellato** coniugano qualità e flessibilità, con un’attenzione particolare alla Italian Cake Art cui l’azienda riserva un brand dedicato. Nelle macchine di **Ugolini**, dalla mini alla giant, la tecnologia incontra un design originale, mentre la specializzazione di **Selmi Group** sono invece sia macchine temperatrici sia le ricopritrici per la lavorazione completa del cioccolato, oggi ancora più importanti per le sinergie viste sopra col gelato. Dal canto suo, **SPM Drink Systems** propone con la gamma GT una linea di attrezzature per l’erogazione di gelato Soft. In particolare GT Touch può erogare fino a 5 prodotti diversi a seconda del programma selezionato e del prodotto base inserito nella vasca.

A Host 2015, alla ricca offerta di tutto questo comparto, insieme con la pasticceria, sarà riservata la sezione dedicata Gelato-Pasticceria. Per valorizzare ulteriormente le opportunità di business che possono nascere dalla prossimità con filiere diverse ma affini, lo spazio espositivo sarà affiancato in un’unica macro-area alle sezioni Caffè-Thè e Bar-Macchine per Caffè.

Host 2015, inoltre, si terrà durate il semestre di Expo Milano 2015, da venerdì 23 a martedì 27 ottobre, e lo accompagnerà verso la sua conclusione (si terrà nel quartiere fieramilano a Rho, attiguo e comunicante con l'Esposizione) il 21 ottobre valorizzando le sinergie con quello che sarà il più vasto e importante evento dedicato al food mai organizzato al mondo.

www.host.fieramilano.it
(@Host2013 #Host2013)