Gelato: la prossima estate tornano cono e banco gelati

20230502114211dolcezza-americana-efe9a893

Le previsioni parlano chiaro: nella prossima stagione estiva **il gelato conoscerà un aumento del consumo del 25%** rispetto all'anno passato. A mettere in evidenza questa tendenza positiva è **Vincenzo Pennestrì**, presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri, Ambasciatore Pasticcere dell'Eccellenza Italiana (APEI) e titolare della Cremeria Sottozero di Reggio Calabria: *"C'è un forte ritorno al cono e il banco dei gelati si è affollato nuovamente rispetto agli anni post Covid"* spiega Pennestrì.

"In passato, quando era necessario aumentare la vendita dei gelati, si compravano e quindi producevano soprattutto gusti classici come la nocciola e il pistacchio. Quest'anno invece è evidente che ***tutto il banco verrà venduto alla stessa maniera****, altri gusti più particolari come la zuppa inglese e il tiramisù riscontrano molto successo nei consumatori. E si registra un aumento di consumo e rinnovato interesse nei confronti dei gusti alla frutta".*

È importante altresì sottolineare la ricerca costante di **sapori nuovi**: *"I clienti amano il* ***caramello salato, il fior di latte di bufala, la ricotta salata al basilico oppure il cioccolato al latte di bufala****, tutti prodotti che prima vendevamo in quantità limitate mentre ora la produzione equivale a quella dei gusti classici"* spiega ancora Pennestrì.
"Un'altra tendenza in ripresa è rappresentata dalla ***granita****, prodotta sempre in una logica innovativa, con* ***abbinamenti particolari, come Spritz, al Mojito, limone e basilico, mango e lime".***