

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**".*