ALIMENTARE, Consumi di gelato alle stelle. Gusti sempre più originali: dalla vernaccia al pecorino

Date : 3 Luglio 2017

Il **gelato** è un alimento che attira grandi e piccini, specialmente con il caldo record di questi giorni: oltre ai classici gusti come stracciatella, pistacchio o cioccolato, le gelaterie artigianali sarde sperimentano anche i gusti più particolari come quello alla vernaccia e al mostacciolo (*ad Oristano*), o alla pesca e pecorino (*San Sperate*), al fico d'india (*Pula*) o addirittura qualcuno azzarda l'abbinamento pomodoro, culurgione e corbezzolo.

“Confezionato o sfuso, anche il gelato è sempre più attento alle tendenze del mercato e tiene conto di esigenze alimentari specifiche, dovute di volta in volta a regimi alimentari particolari, ad intolleranze alimentari, a scelte etiche ben precise - spiega **Maria Antonietta Dessi**, responsabile Cna alimentare Sardegna - *Ed ecco che arriviamo al gelato vegano, senza glutine, senza uova, senza lattosio, senza zucchero e molto altro ancora".*

Un settore che si sta **destagionalizzando** e che offre grandi prospettive visto e considerato che il consumo non solo è legato al reddito, ma sopratutto alle condizioni meteorologiche: la **Cna** ha infatti rilevato che ogni anno i sardi spendono *circa 80 euro per il consumo di gelati* e che nell'Isola si contano *circa 550 imprese*; in Italia se ne contano complessivamente 47.144 con un un volume d’affari di oltre 2,5 miliardi di euro all’anno e con 150mila addetti. Nonostante le temperature siamo più miti durante l'anno al sud e nelle isole, oltre il 52% del consumo del gelato è concentrato al nord, in particolare in *Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna* dove la spesa media annua dei consumatori raggiunge i 100 euro. Nell’ambito dell’export, la *Germania* è il miglior acquirente del gelato italiano, ma i dati sono in crescita anche per il mercato statunitense e dei Paesi dell'Est, attratti dalla garanzia del Made in Italy: solo prodotti freschi come latte di giornata, frutta, panna, evitando i semilavorati.

“Se è vero che il gelato è considerato un prodotto caratteristico del Made in Italy, nel nostro Paese l’apertura di nuovi punti vendita, negli ultimi anni, ha registrato una leggera battuta d’arresto, così come nei mercati classici della Ue - precisa **Alessandro Mattu**, presidente Cna Sardegna - *Le aree geografiche in cui invece le imprese di produzione di gelato stanno aumentando, sono quelle dei Paesi emergenti e per quanto riguarda l’Italia, le imprese del settore accusano gli stessi problemi di burocrazia, pressione fiscale e difficoltà di accesso al credito delle altre imprese. I giovani non cadano nell’errore di pensare che aprire una gelateria e farla lavorare bene sia un gioco. E’ un tipo di lavoro che richiede grande preparazione, passione, amore per il prodotto e spirito di sacrificio. Il consumatore chiede un prodotto di grande qualità e di ottimo gusto e la mediocrità e l’improvvisazione non sono ammesse”.*

Martina Corrias

(admaioramedia.it)