Gelato artigianale, il più amato dagli italiani: i nuovi dati Fipe

gelato-e23e8bbf

Un "amore" gastronomico che non conosce crisi. Quella tra italiani e **gelato artigianale** è una passione in grado di resistere ai cambiamenti sociali e agli stili alimentari, in uno scenario in cui i consumatori dello Stivale si dimostrano sempre più informati e preparati in fatto di qualità e freschezza delle materie prime. Ecco quanto emerge dall'indagine "**Il ruolo del gelato nel vissuto degli italiani**" a cura dell'**Ufficio Studi Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** in occasione di **SIGEP**, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianali e Caffè. La ricerca è stata presentata oggi in un convegno con la partecipazione di **Lino Enrico Stoppani**, Presidente Fipe, **Gaetano Callà**, Presidente Fipe Rimini, **Luciano Sbraga**, Direttore Ufficio Studi Fipe e per l'industria **Achille Sassoli** di Carpigiani, **Gianfranco Tonti** di Ifi e **Roberto Leardini** di Leagel.

"I dati dell'indagine confermano l'apprezzamento pressoché plebiscitario da parte dei consumatori italiani nei confronti del gelato artigianale, che trova nella gelateria indipendente il punto di forza, con **39.000 attività, 100.000 addetti e un volume di affari pari a 3,5 miliardi di euro** - dichiara Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe -. Un prodotto di eccellenza del "made in Italy" ed espressione di un'articolata filiera nonché di valori di socialità e convivialità fuoricasa che la nostra Federazione si propone di promuovere e valorizzare".

L'indagine Fipe: i dati

Italiani e gelato artigianale, that's amore...da Nord a Sud - Il 94,2% degli italiani consuma abitualmente il gelato artigianale, mentre per solo il 5,8% del campione questo alimento non rientra nelle consuetudini di consumo. Tra le motivazioni che favoriscono l'apprezzamento del gelato artigianale prevalgono diverse caratteristiche organolettiche del prodotto, in primis il gusto e la bontà delle materie prime (per il 96% del campione), e la sensazione di refrigerio (83%).

Entrando nel dettaglio delle tipologie di gelato, il 18,1% dei rispondenti ha dichiarato di consumare in prevalenza gelato artigianale, mentre l'81,9% dichiara di consumare indistintamente entrambe le tipologie di gelato. Tra coloro che scelgono di consumare in prevalenza gelato artigianale, il dato è accentuato tra gli uomini, gli over 64 e i residenti al Sud e nelle isole. Sono invece le donne in prevalenza a dichiarare di consumare entrambe le tipologie di gelato, insieme alla fascia di età compresa tra i 45 e i 54 anni e i residenti nel Nord Ovest.

Arrivando invece alle motivazioni del mancato consumo (5,8%), viene indicato in prevalenza il fatto di non consumare dolci in generale (31,1%); il 28,4% non apprezza invece questa tipologia di alimento, il 26,5% preferisce il gelato industriale e l'8,4% soffre di intolleranze o allergie che non consentono il consumo.

Cosa significa per gli italiani "artigianale"? - Quando il gelato è "artigianale" per i consumatori del Belpaese? Per circa otto italiani su dieci si parla di gelato artigianale se il prodotto viene preparato con materie prime e fresche; per il 65,8% se viene venduto in un'attività con laboratorio di produzione. Un dato che testimonia il fatto che nel sentiment degli italiani il gelato artigianale viene visto a tutt'oggi come il prodotto di un lavoro realizzato in laboratorio, con materie prime di alta qualità, dove la definizione di "artigianale" viene percepita in tutte le sue componenti.

La qualità degli ingredienti che compongono il gelato artigianale è il requisito considerato più importante dai consumatori, seguito dalla cremosità (62,2%) e dalla fragranza della cialda (48,4%) nel formato cono.

Un "motore" di socialità - Molto forte risulta la componente "sociale" del consumo di gelato artigianale, che per l'81,2% degli italiani diventa occasione per uscire e fare pausa. Il 77,4% del campione lo considera il "dessert ideale da offrire quando si hanno degli ospiti", mentre il 35,8% dichiara di scegliere coni e coppette perché "sostituiscono il pasto principale".
Entrando invece nel dettaglio delle occasioni di consumo del gelato artigianale nel corso della giornata, l'81,8% del campione dichiara di consumare in prevalenza il prodotto come merenda del pomeriggio, il 67,8% durante la serata, il 66% come dessert da consumare dopo cena, il 55,4% come dessert dopo pranzo. Leggermente più bassa la percentuale di chi consuma il gelato artigianale come "sostituto" del pasto (il 24,9% per la cena e il 22,3% per il pranzo).

Cono o coppetta? - Nella disputa tra cono e coppetta vince il primo, con quasi sette consumatori su dieci che lo preferiscono, mentre la seconda viene scelta dal 31,1% del campione. Il 59% di chi opta per il cono e il 53% degli "affezionati" alla coppetta sceglie formati di media grandezza. Il 65,4% degli

italiani ha la consuetudine di acquistare il gelato artigianale in formato vaschetta, soprattutto per avere sempre a disposizione il gelato prodotto dalla gelateria di fiducia (41,0%).

Nella sfida del gusto è un "trionfo" di creme - Quando si parla di gelato, potremmo dire, bando ai salutismi. Il 44,1% degli intervistati dichiara di preferire i gusti alla crema, contro un 14,1% di coloro che apprezzano maggiormente quelli alla frutta. Il podio delle preferenze "alla crema" vede il cioccolato (21,8%), la nocciola (20,2%) e il pistacchio (13,3%). Quasi sette consumatori su dieci tendono a scegliere sempre lo stesso gusto di gelato. Il 34,2% del campione presta particolare attenzione agli ingredienti tenendo conto di allergie e intolleranze.

Le modalità di presentazione - Il 75,9% degli italiani preferisce le vaschette di gelato artigianale a vista, dato accentuato in coloro a cui capita di consumare anche gelato industriale. Il 19,2% del campione predilige invece vaschette a pozzetto con coperchio, preferenza accentuata in chi consuma solo gelato artigianale. Il 4,9% invece sceglie una presentazione con dispenser self-service di gelato.

I luoghi di acquisto - Il luogo preferito dagli italiani per l'acquisto del gelato artigianale è la gelateria specializzata indipendente nel 95,7% delle preferenze. Una scelta legata a diversi fattori, in particolare per il 42,6% del campione la presenza di un laboratorio di produzione del gelato artigianale influenza la scelta della gelateria. Il principale canale informativo a cui ci si affida generalmente per la scelta di una nuova gelateria è il passaparola seguito dalle opinioni degli utenti su TripAdvisor e Google. Il 62,9% degli intervistati dichiara di avere una propria gelateria di fiducia. La fidelizzazione viene soprattutto incentivata da requisiti di genuinità, bontà del gelato e assortimento dei gusti.