Il lockdown spinge il gelato: numeri in crescita e nuovi gusti

lockdown-spinge-gelato-1-48a81c20

Covid o non Covid, il mondo del gelato non conosce crisi. Anzi, se durante la quarantena in molti hanno dovuto cambiare per forza le proprie abitudini, soprattutto alimentari, a beneficarne è stato un settore come la gelateria. Un comparto capace di generare lo scorso anno un giro d'affari di 4,2 miliardi di euro (dati Fipe) e che, lo dice un'indagine condotta da Just Eat, durante la quarantena ha subito un'impennata nei consensi (addirittura + 133%). Del resto, il gelato artigianale è ormai percepito dal 79% dei consumatori come un prodotto preparato con materie prime fresche e tracciabili, un requisito divenuto ormai indispensabile nella fase post-pandemia, esattamente come la necessità di un servizio che rispetti tutte le normative in fatto di igiene e di sicurezza. Risultato: sono molte le gelaterie che si sono attrezzate offrendo monoporzioni già pronte sotto forma di stecchi, e coppette realizzate con materiali ecosostenibili, come nel caso della milanese Pasticceria Martesana, che per l'estate ha lanciato una serie di bicchierini con mono dosi di gelato artigianale. Ma nella fase della ripartenza, banche i modelli di business sono destinati a cambiare. A cominciare dal fatto che, complice l'arrivo di pasti e pause più veloci all'insegna del distanziamento sociale, per il gelato gli spazi da "occupare" saranno sempre di più. Per tutti però, aziende artigianali comprese, la vera sfida sarà quella di cavalcare l'onda del delivery e della digitalizzazione. Proprio come ha fatto la storica Fabbrica del Cioccolato Gay-Odin, che ha lanciato un'app (che si aggiunge al sito compelto di piattaforma e-commerce), per rafforzare il proprio servizio di food delivery in un momento in cui la consegna a domicilio sta registrando un vero e proprio boom: da inizio lockdown a oggi, sono i dati Deliveroo, l'incremento di ordini a livello nazionale è stato di circa il 60% , incremento che sale addirittura al +100% su base annua. La Nuova Normalità pero', riguarderà anche i gusti. Accanto ai grandi classici – dalla nocciola al cioccolato, passando per la fragola – via libera allora alla creazione di gelati composti da parti "crunch", oltre a prodotti pensati per chi è intollerante al lattosio e ad accostamenti tra dolce e salato. Come ha pensato di fare Stefano Guizzetti, il chimico gelatiere titolare di Ciacco, che per l'estate ha creato una serie di gusti che ricordino, al sapore, tutti i profumi della macchia mediterranea: ginepro, rosmarino, timo, basilico. Senza dimenticare lo studio e le

sperimentazioni condotte sui gelati gastronomici, come il sorbetto di cozze, da abbinare a verdure fresche e di stagione.