Gelato, gli italiani sperimentano gusti nuovi ma che sia di alta qualità

gelato-17870828-l1-32fb5ab1

Con l’arrivo del caldo (finalmente!) gelato in mano per 4 italiani su 10 (23 milioni di consumatori) che consumano regolarmente un cono o una coppetta durante la bella stagione, dopo che i consumi erano crollati del 50 per cento nel mese di maggio rispetto allo scorso anno per effetto del freddo e della pioggia.

Lo afferma la Coldiretti nel sottolineare che il gelato, oltre ad essere rinfrescante, è un prodotto equilibrato che fornisce proteine, grassi e zuccheri in giusta proporzione, con un sorbetto alla frutta da 100 grammi che ha circa 120 calorie ed un buon contenuto in vitamine. Non è un caso che precisa la Coldiretti - circa il 10 per cento dei consumatori lo consideri una alternativa al pasto perché pratico da gustare, magari in riva al mare, anche se una maggioranza del 62 per cento lo preferisce come merenda.

Il gelato è uno dei prodotti più presenti sulle tavole degli italiani anche se, per effetto del ritardo nell’arrivo del caldo, la rinuncia alle vacanze e la crisi, la spesa media per famiglia quest’anno - rileva la Coldiretti - è prevista in calo rispetto agli 81 euro del 2012. Il primato di spesa per persona pari a a 67 euro all'anno appartiene ai single con meno di 35 anni, seguiti dalle giovani coppie senza figli (43 euro a testa l'anno), mentre le coppie con un figlio spendono 33 euro a testa l'anno.

Sono circa 600 i gusti di gelato sul mercato, ma i preferiti - sostiene la Coldiretti - continuano a essere i classici cioccolato (27%), nocciola (20%), limone (13%), fragola (12%), crema (10%), stracciatella (9%) e pistacchio (8%), ma si registra una tendenza verso sapori meno conosciuti del Made in Italy, dal Bergamotto al vino Recioto, all’aceto balsamico fino al pistacchio di Bronte.

Sono molte le curiosità del 2013 a partire dal “gelato del Papa” realizzato con crema chantilly, e variegato con 'dulce de leche' (in omaggio all’Argentina) e con una copertura di gianduia (per ricordare il Piemonte). Ma sono reperibili – prosegue la Coldiretti – gelati fatti con frutti dal gusto particolare

come le visciole, il cocomero o con prodotti dell’orto come il carciofo e la zucca. Anche i fiori e le piante officinali rappresentano una base per ottenere gusti unici e profumati. Sono ampiamente sperimentati i gelati ai fiori di sambuco, ai fiori di tarassaco, ai petali di rose, al papavero, al geranio selvatico, al gelsomino e al rosmarino.

Infine – segnala la Coldiretti – la fantasia dei mastri gelatieri è sconfinata nel settore dei formaggi dando vita, ad esempio al gelato al caprino, alla ricotta, allo stracchino e persino ai prestigiosi Dop Parmigiano Reggiano e Grana Padano.
Da segnalare, conclude la Coldiretti, la moltiplicazione delle iniziative volte a garantire la genuinità del prodotto a partire dall'impiego di latte fresco di produzione locale al posto dei surrogati a basso costo.

Per i professionisti del settore, Host, il Salone internazionale dell’ospitalità (18-22 ottobre a Fiera Milano Rho) sarà un appuntamento imperdibile per prendere contatto con le ultime novità in tema di attrezzature, ingredienti e materie prime, e un ricco carnet di eventi con chef di grido.