

RECORD GELATO: QUASI UN MILIARDO DI PORZIONI CONSUMATE NEL PRIMO SEMESTRE 2007 I NUTRIZIONISTI: PIACE E FA BENE, D'ESTATE PUÒ ANCHE SOSTITUIRE UN PASTO

Sarà per il caldo che ci ha accompagnato fin dai mesi invernali, o più semplicemente perché è buono, sicuro, si trova dappertutto e ce n'è per tutti i gusti e le esigenze, ma il primo semestre 2007 sancisce il boom dei consumi di gelato industriale: gli oltre 957 milioni di porzioni vendute tra gennaio e maggio hanno fatto registrare una crescita del +9% rispetto allo stesso periodo 2006.

Una passione tutta italiana che la scienza promuove a pieni voti: per quasi 200 tra nutrizionisti, dietisti e dietologi italiani il gelato d'estate può talvolta essere un valido sostituto del pasto.

L'Italia è una Repubblica fondata... sul gelato! Così sembrerebbe stando **all'Istituto del Gelato Italiano - IGI (www.istitutodelgelato.it)**, che ha attinto ai dati statistici dell'AIDI - Associazione delle Industrie Dolciarie Italiane e rende noto l'andamento dei consumi del dolce freddo che mette d'accordo tutti gli italiani. Con **quasi un miliardo di porzioni vendute nel primo semestre 2007** (circa 15-20 a testa), tra gelati da passeggio, specialità da asporto o sfuse, si registra una **significativa crescita rispetto all'anno scorso**: oltre 80 milioni di porzioni in più, pari al **+9,2%**.

Nel dettaglio, **tra gennaio e maggio 2007** sono state consumate oltre **311 milioni** di porzioni da confezioni in vaschette o secchielli, **256 milioni** di porzioni da passeggio, circa **255 milioni** di porzioni da confezioni multipack (ovvero confezioni famiglia delle diverse specialità), **85 milioni** di porzioni di gelato sfuso, **34,5 milioni** di porzioni da torte e tranci, **15,5 milioni** di porzioni di specialità da tavola in confezioni singole.

Una crescita diffusa che premia tutti i segmenti del comparto, tanto che si può parlare di un testa a testa tra chi lo consuma fuori casa (+11%) e in casa (+9,7). In altre parole, agli italiani il gelato piace in tutti i gusti, formati e occasioni di consumo. Si segnala in particolare **il successo delle confezioni multipack**, con un eloquente **+13,4%**, apprezzate per la loro versatilità che le rende adatte sia come spuntino o merenda che come dessert. E anche le **vaschette trasparenti e i secchielli (+8,3%)**, proposti ogni anno in gusti sempre più diversi e fantasiosi, testimoniano lo sviluppo del consumo di gelato industriale "take away".

I NUMERI DEL GELATO D'ESTATE: PER GLI ITALIANI CIRCA 2-3 PORZIONI A SETTIMANA

Dati alla mano, dunque, non c'è da stupirsi se per gli italiani l'estate 2007 sarà "all'insegna del gelato". Secondo stime dell'**IGI** (che ha elaborato dati AIDI) sono ben **25 milioni gli italiani che, da giugno a settembre, mangeranno il gelato 2 o 3 volte alla settimana**, mentre **10 milioni si concederanno questo piacere fresco tutti i giorni**. E tra coni, coppette, stecchi, secchielli, torte e tranci, si calcola che **quest'estate gli italiani consumeranno circa 125 milioni di chilogrammi di gelati alla frutta e alle creme**.

E nei 120 giorni estivi, i consumi di gelato confezionato saranno di **circa 2,5 kg pro capite** rispetto ai complessivi 4 kg annui. Meno della metà rispetto ai 7,7 kg della Svezia, ai 7,6 kg della Finlandia e ai 6 kg della Danimarca, che dimostrano come la passione per il dolce freddo non conosce confini e latitudini.

Il gelato è un piacere freddo che mette d'accordo tutti gli italiani, ma secondo la ricerca IGI-Demoskopea "Generazione... Gelato", sono i **giovani 14-24 anni** a guidare la pattuglia degli appassionati, con una media di **consumo settimanale** nel periodo estivo di poco superiore alle **3 porzioni** (3.3, contro le 2 circa degli adulti) e un picco (19%) di aficionados che non può farne a meno e lo mangia tutti i giorni.

Numeri importanti, ma, una volta tradotti in "morsi" e "leccate", dicono che **d'estate ogni italiano consumerà poco meno di 150 grammi di gelato a settimana**. Troppo poco per far scattare fastidiosi sensi di colpa.

IL GELATO D'ESTATE? UN PIACERE PER TUTTI CHE PUÒ SOSTITUIRE UN PASTO, BASTA SAPER SCEGLIERE

Ma a cosa si deve il grande successo del gelato? L'IGI ha chiesto i vantaggi e i benefici legati all'assunzione del gelato a **circa 200 tra nutrizionisti, dietologi e dietisti** appartenenti a una delle più importanti associazioni scientifiche italiane. E il giudizio degli esperti lo promuove a pieni voti: il gelato è **un alimento sicuro, che piace e fa bene**.

Il vantaggio del gelato - e in particolare di quello industriale -, è proprio nella grande varietà di porzioni e di tipologie di prodotti (si va da piccolissime pezzature, poco più di un boccone, a mega coni e stecchi e da un minimo di poche decine di calorie fino ad alcune centinaia) che ci permette di scegliere quello più adatto alle nostre esigenze energetiche. D'estate, poi, il gelato piace e fa bene soprattutto perché **ci rinfresca**. Infatti quando lo gustiamo, la sua freschezza manda un segnale positivo al nostro cervello e ci procura una sensazione di benessere che allevia il disagio dovuto alla calura. Inoltre il gelato d'estate **ci disseta**, perché contiene una buona percentuale di acqua (in media oltre il 50%, secondo le tipologie) aiutandoci, quindi, a combattere la disidratazione che con il caldo è sempre in agguato. Infine, il gelato d'estate fa bene perché **ci nutre**, fornendoci nutrienti ed energia in modo piacevole e senza appesantire i processi digestivi, anche quando le temperature elevate ci rendono inappetenti e mangiare diventa difficile.

Ben venga, allora, sostengono gli esperti, sostituire saltuariamente un pasto con un rinfrescante e nutriente gelato, a confermare una tendenza che, soprattutto d'estate, accomuna molti italiani.

Rispetto al solito panino, infatti, il gelato ha diversi vantaggi in più: nutre, rinfresca ed è di facile digestione. Inoltre è pratico, piacevole, gustoso. A pranzo ci si può anche concedere una porzione più abbondante di gelato perché i nutrizionisti consigliano di assumere, in questo pasto, circa il 25-30 % delle calorie totali della giornata.



Qual'è il gelato più adatto a fare pranzo? Molto dipende dalle nostre abitudini. Se, per esempio, durante la pausa pranzo abbiamo la possibilità di sederci, la soluzione può essere una bella coppetta ai gusti che più preferiamo, magari accompagnata da frutta fresca di stagione e con qualche cialda. Se andiamo di fretta o approfittiamo per fare una passeggiata al parco, invece, meglio uno stecco, un cono, un biscotto o magari due, in funzione della grandezza e della ricchezza del gelato scelto.

Anche per chi è a dieta questo è il momento giusto della giornata in cui concedersi un gelato senza sensi di colpa. Basta conteggiare le sue calorie e sostituirlo ad un altro cibo previsto. L'idea di disertare, almeno un paio di volte a settimana, la mensa aziendale o il bar sotto l'ufficio per scegliere di fare una passeggiata è un'abitudine da incoraggiare. E in questo caso il gelato da passeggio è un'ottima e pratica scelta che ci permette di "consumare mangiando".

*L'importante, conclude **Giovanni Caldarone, Presidente dell'IGI**, è informarsi e leggere le etichette nutrizionali che sui gelati industriali sono presenti su ogni confezione, regolandosi di conseguenza... Insomma, premesso che anche il gelato, come ogni altro alimento, va inserito correttamente nel piano dei pasti giornalieri e consumato in quantità e frequenza commisurate al proprio stile di vita, direi che un gelato d'estate non si deve negare proprio a nessuno ».*

Per info

Ufficio stampa INC- Istituto Nazionale per la Comunicazione

06.4416081

Matteo de Angelis – 334.6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

VENDITE NAZIONALI DI GELATI INDUSTRIALI
gennaio-maggio 2006/gennaio-maggio 2007

(dati espressi in migliaia di porzioni)

Segmenti	GEN.-MAG. 2006	GEN.-MAG. 2007	VAR. % 2007/2006
Passeggio in confezioni singole	230.693	255.976	+ 11,0
Multipack (incluse "Specialità da tavola in confezioni multiple")	224.783	254.924	+ 13,4
Vaschette e secchielli	287.398	311.269	+ 8,3
Torte e tranci	34.212	34.413	+ 0,6
Specialità da tavola in confezioni singole	15.431	15.526	+ 0,6
TOTALE ASPORTO	561.824	616.132	+ 9,7
TOTALE GELATI CONFEZIONATI	792.517	872.108	+ 10,0
Sfuso	84.391	85.241	+ 1,0
TOTALE GELATI INDUSTRIALI	876.908	957.349	+ 9,2

Fonte: A.I.D.I. – Associazione Industrie Dolciarie Italiane