

## **Gelato mania: per il 30% degli italiani il consumo aumenterà entro il 2027, specialmente a casa**

**Un'indagine di AstraRicerche per l'Istituto del Gelato Italiano sottolinea la crescita. Per il 60% degli italiani è una coccola intramontabile. Nel 2023 prodotte quasi 170mila tonnellate di gelato confezionato**

Con l'arrivo del caldo, gli **italiani tornano a consumare gelato** con regolarità: un'abitudine che non soddisfa solo il palato, ma suscita emozioni piacevoli quali **gioia e allegria**. Queste, secondo l'indagine **condotta da AstraRicerche per l'Istituto del Gelato Italiano, sono le sensazioni che il 73,7%** del campione associa ad un buon gelato, seguite da simpatia (72,4%) e soddisfazione (72,1%).

**L'IGI, Istituto del Gelato Italiano**, dal 1991 tutela e diffonde la cultura del gelato, promuovendo la conoscenza dei prodotti della gelateria industriale italiana. Nel 1993 ha messo a punto un **Codice di Autodisciplina Produttiva**, che fissa le regole della gelateria industriale e garantisce un alto standard qualitativo in fase di produzione.

Nell'immaginario comune, il gelato è associato alla vacanza: lo dimostrano i dati, per cui esso evoca **nel 54% degli italiani sensazioni legate all'estate e al caldo** e nel 33% momenti di spensieratezza, mentre al 25% degli intervistati fa pensare al mare.

È quindi il caso di chiedersi: cosa pensano gli italiani del gelato come alimento? **Per il 60,4% del campione non c'è davvero alcun dubbio, e rispondono con la massima convinzione che si tratta di un prodotto intramontabile**, che piace a tutti (55,8%) e fa tornare un po' bambini (38,3%). Un'ampia fetta del campione lo apprezza e lo sostiene in quanto **simbolo dell'eccellenza alimentare Made in Italy** che, per oltre l'80% del campione, si contraddistingue per il "buon gusto", la tradizione e il know how che si tramandano nel tempo, l'alta qualità delle materie prime, la fantasia e la creatività.

### **IL VALORE DEL GELATO PER L'ECONOMIA**

Quando il sondaggio si rivolge in modo particolare al gelato italiano confezionato, allora l'importanza assume una connotazione anche di carattere economico: il 76,5% lo considera importante per il numero di addetti impiegati, il 75,7% per le esportazioni all'estero. Si attesta infatti a circa **4.500** il numero di addetti alla **produzione** di gelato in Italia. La rilevanza economica del comparto nel nostro Paese cresce notevolmente se si considera anche la capillare rete di distribuzione del gelato confezionato, non solo attraverso gli alimentari e la GDO per il consumo in casa, ma anche attraverso gli oltre **centomila bar** della nostra penisola da Nord a Sud e dalla montagna al mare.

Secondo i dati del settore gelati di Unione Italiana Food, nel 2023 l'Italia ha realizzato quasi **170mila tonnellate di gelato industriale, per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro** e un consumo pro-capite di 2,14 kg. Ottimo anche l'export che ha registrato nel 2023 un volume di 80.400 tonnellate per un valore di 355 milioni di euro.

Secondo i dati raccolti dall'IGI, nel periodo gennaio-dicembre 2023 le vendite nel nostro Paese si sono attestate sui 3,7 miliardi di porzioni\*. Per la nuova stagione si registra un primo segnale positivo che si auspica possa perdurare nel corso dei prossimi mesi: nel progressivo fino ad aprile 2024 il comparto del gelato confezionato nel canale Retail è, infatti, in crescita sia a valore, +3,9%\* che a volume +1,3%\* (\*Dati Unione Italiana Food e CIRCANA- Totale Italia + Discount).

## IN ESTATE GLI ITALIANI SI GODONO ALMENO UN GELATO A SETTIMANA

Il rapporto AstraRicerche per IGI conferma, dunque, il grande amore degli italiani per il gelato, che si traduce in un consumo costante nel periodo estivo: durante la bella stagione, infatti, **circa due terzi degli intervistati dichiara di consumarne almeno uno alla settimana**. Nello stesso lasso di tempo, **il 40,7% ne mangia tre o più**; inoltre, seppur meno frequente, il consumo prosegue anche nelle altre stagioni dell'anno.

La passione italiana per il gelato è **nettamente cresciuta negli ultimi 5 anni, attestandosi al 23,2% la quota degli intervistati che ritiene di aver aumentato il consumo di gelato confezionato**, con picchi del 36% per gli uomini tra i 18 e i 34 anni.

## LA CLASSIFICA DI GRADIMENTO DEGLI ITALIANI

Se nel periodo del Covid il consumo del gelato fuori casa ha avuto una battuta d'arresto, il consumo di gelato confezionato in casa è aumentato e tale abitudine è rimasta. Il gelato confezionato viene, infatti, consumato prevalentemente **a casa (70,8%)**: soprattutto da donne, over 45, appartenenti al cluster 'fun del gelato come coccola'. **I gelati confezionati più consumati a casa sono il gelato in vaschetta (71%), il gelato biscotto (63%)**, torte gelato (58%), i gelati sullo stecco (in formato normale 56%, in formato mini 51%), cono in formato mini (45%) e barrette gelato (45%). Fuori casa si privilegiano invece il cono formato normale (60%) e il gelato in coppetta (55%).

Inoltre, secondo le previsioni, **nei prossimi 3 anni il consumo aumenterà per il 30,2% degli individui intervistati**. Sono molte, infatti, le caratteristiche del gelato confezionato che **piacciono** ai consumatori italiani: **la sicurezza alimentare, la varietà dei formati disponibili e la lunga conservazione, il prezzo contenuto e la facilità nel reperire informazioni sugli ingredienti, tra cui allergeni e valori nutrizionali**, nonché la comoda possibilità, nel 70,8% dei casi, di essere consumato a casa.

*"Il settore è vivace e si prevede un aumento dei consumi nei prossimi anni, a differenza di altre categorie di prodotti - sottolinea **Cosimo Finzi di Astra Ricerche** -. Credo che alcuni fattori saranno determinanti per sostenere la crescita: innanzitutto un racconto più forte e chiaro sulle caratteristiche positive del gelato. Dalla ricerca si evince infatti che permangono ancora falsi miti in merito agli aspetti salutistici e di qualità del prodotto industriale. Un effetto positivo sui consumi sarà provocato anche dall'ulteriore innovazione in termini di gusti e formati per soddisfare la voglia di 'nuovo' del consumatore e la spinta verso la destagionalizzazione."*

## LE NOVITA' PER L'ESTATE 2024

Per l'estate 2024, i consumatori troveranno al banco frigo nuove vaschette gelato che riproducono il gusto dei biscotti più amati per la colazione. Gli stecchi, invece, avranno gusti esotici come datteri e mou o, per chi ama la frutta, cocco e mango oppure gli ormai amatissimi caramello salato, burro di arachidi o noci pecan.

*"Il gelato è un alimento buono e sano – afferma **Michelangelo Giampietro, Specialista in Medicina dello Sport e in Scienza dell'alimentazione** - Nel gelato ci sono tutti i nutrienti fondamentali: acqua, zuccheri, proteine, grassi, vitamine e sali minerali, a fronte di un contenuto apporto di calorie e di grassi. Per non parlare di quanto sia gratificante per il palato! Sono presenti zuccheri semplici, soprattutto lattosio e saccarosio, a rapido assorbimento, una fonte immediata di energia, caratteristica particolarmente importante nel recupero dopo l'attività fisica e lo sport. Nei prodotti con cialda o biscotto ci sono, inoltre, anche i carboidrati complessi dell'amido: la sinergia*

*nutrizionale di latte e cereali fanno del gelato un alimento equilibrato nei vari nutrienti e adatto sia nelle fasce di età più basse che negli anziani”.*

*Inoltre, “Il gelato confezionato può essere consumato in assoluta sicurezza, per l’altissimo standard del processo che lo rende adatto anche per le donne in gravidanza in quanto le uova sono pastorizzate e la catena del freddo, insieme all’involucro che lo protegge, previene possibili rischi di contaminazioni”. Infine, con l’arrivo del caldo, spesso causa di inappetenza o voglia di cibi esclusivamente freddi, “se si decidesse di mangiarlo come sostituto di un pasto principale, si potrebbe abbinare a una bella e buona e ricca insalata, garantendo così un apporto di calorie sufficienti e un maggiore equilibrio nutrizionale”.*