



PPN FOOD - Covid, Coldiretti: "Riaperture portano a consumi record di gelati"

Roma - 10 mag 2021 (Prima Pagina News) La constatazione dell'ente.

Non è mai stato consumato così tanto gelato nel 2021 con il weekend che ha fatto segnare il record grazie al clima mite quasi estivo, alla voglia di libertà degli italiani e alle riaperture delle gelaterie nelle regioni in giallo. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che si tratta di un segnale importante di ripartenza del Paese dopo che l'emergenza Covid ha provocato un crollo in Italia del 40% dei consumi di gelato artigianale per effetto delle chiusure forzate, dei limiti agli spostamenti e della paralisi del turismo nazionale e soprattutto straniero. La pandemia - sottolinea la Coldiretti - ha condizionato le abitudini di consumo in tutto il mondo penalizzando fortemente le 39mila gelaterie nazionali che danno lavoro a 75 mila persone. A pesare - precisa la Coldiretti - è stata sicuramente l'assenza nel 2020 di 57 milioni di turisti stranieri che sono tradizionalmente i più entusiasti consumatori del gelato Made in Italy. In controtendenza - continua la Coldiretti - il boom delle consegne a domicilio che tuttavia non riesce certamente a compensare il forte calo dei consumi al tavolo e da asporto. Una situazione di difficoltà che si è ripercosso a cascata sull'intera filiera poiché nelle gelaterie italiane vengono utilizzati - sostiene la Coldiretti - ben 220 milioni di litri di latte, 64 milioni di chili di zuccheri, 21 milioni di chili di frutta fresca e 29 milioni di chili di altri prodotti durante l'anno con un evidente impatto sulle imprese fornitrici impegnate a garantire ingredienti di qualità. In questo contesto è importante l'annuncio delle riaperture al turismo nazionale e straniero dalla prossima settimana per sostenere con la primavera il consumo di coni e coppette in una situazione in cui con il cambiamento climatico si sta verificando una sempre più marcata tendenza alla destagionalizzazione degli acquisti che - sottolinea la Coldiretti - è in atto da diversi anni, nonostante l'estate resti la stagione privilegiata. Nei consumi vincono i gusti storici anche se cresce la tendenza nelle diverse gelaterie ad offrire "specialità della casa" che incontrano le attese dei diverse target di consumatori, tradizionale, esterofilo, naturalista, dietetico o vegano. Negli ultimi anni si è registrato un vero e proprio boom delle agrigelaterie artigianali che garantiscono la provenienza della materia prima dalla stalla alla coppetta con gusti che vanno dal latte di asina a quello di capra fino alla bufala ma quest'anno è arrivato anche quello di latte di pecora. Una spinta che ha favorito la creatività nella scelta di ingredienti che valorizzano i primati di varietà e qualità della produzione agroalimentare nazionale, dal gusto di basilico fino al prosecco. Nelle agrigelaterie - continua la Coldiretti - è particolarmente curata la selezione degli ingredienti, dal latte alla frutta, che sono rigorosamente freschi con gusti a "chilometri zero" perché ottenuti da prodotti locali che non devono essere trasportati con mezzi che sprecano energia ed inquinano l'ambiente. In epoca moderna - conclude la Coldiretti - la storia del gelato risale alla prima metà del XVI secolo nella corte medicea di Firenze con l'introduzione stabile di sorbetti e cremolati nell'ambito di feste e banchetti, anche se fu il successo

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



dell'export' in Francia a fare da moltiplicatore globale con il debutto ufficiale in terra americana: con l'apertura della prima gelateria a New York nel 1770 grazie all'imprenditore genovese Giovanni Bosio.

(Prima Pagina News) Lunedì 10 Maggio 2021

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it