

Cono al gusto Ronaldo o coppetta croata?

Pubblicato: Sabato 14 Luglio 2018



Cono o coppetta, alla frutta o a base di creme, il gelato artigianale è l'alimento più amato dell'estate italiana, come conferma una ricerca effettuata dall'Unione Artigiani di Milano e Monza-Brianza.

Il boom delle gelaterie artigianali

Quello delle gelaterie artigianali è un settore in crescita. L'Italia dal 2017 vanta il primato europeo con quasi 650 milioni di litri di gelato prodotti contro i 500 della Germania, i 450 francesi, i 300 spagnoli e i 260 polacchi, e rispecchia un andamento complessivamente in crescita del 3% in un anno, fra il 2016 e la fine del 2017.

Secondo una elaborazione dell'Ufficio Studi Unione Artigiani, nell'Area metropolitana milanese le gelaterie artigianali hanno subito una impennata del **9% in dodici mesi**, con 82 ditte individuali, di cui la metà con titolare una donna, 69 società e 12 imprenditori di origine straniera, 5 al femminile.

A Milano città, le gelaterie artigiane sono nel complesso 129. Cinquanta gli italiani (34 uomini e 16 donne), 66 le società di capitali, tredici i titolari di origine straniera, di cui 9 donne e 4 uomini.

In Brianza, Monza compresa, gli artigiani alle prese con i dolci freschi dell'estate, ma che hanno successo ormai nel corso di tutto l'anno nonostante la spiccata vocazione stagionale, ammontano a 74. Di essi, 32 sono gelaterie guidate da italiani (18 uomini, 14 donne), 38 le società, solo 4 hanno un titolare straniero e sono tutte donne.

Vince sempre il cioccolato

Quali sono i gusti che vanno per la maggiore? L'intramontabile cioccolato, che supera il 30% delle preferenze, appare sempre inattaccabile, e trova nel fondente al 70% una specialità artigiana particolarmente apprezzata.

Ciò che distingue soprattutto le gelaterie artigiane è la qualità delle materie prime utilizzate, preferibilmente italiane, ancor meglio se a chilometro zero. Prodotti tipici italiani che consentono ai gelatai di sbizzarrirsi non sono con i gelati, ma di offrire una gamma completa di sorbetti, centrifugati e succhi.

Dietro al cioccolato, infatti, si posizionano per preferenza gusti come **nocciola, limone, pistacchio e crema**, che trovano tutti un preciso riferimento alle eccellenze nostrane. Dalla nocciola piemontese dop al limone della costiera amalfitana igr, dal pistacchio di Bronte alle creme realizzate con uova di galline allevate a terra nelle cascine milanesi, è tutto un fiorire di prodotti made in Italy.

E a proposito di fiorire, oltre al successo crescente dei gelati vegani, una nuova tendenza è quella dei **fiori edibili**: begonia, gelsomino, calendula, lavanda, rosa, iris, margherita.

Ma in tema di innovazione, non possono mancare le **ispirazioni alla stretta attualità**. Se da Torino arriva la "provocazione" del **gelato CR7** dedicato a Cristiano Ronaldo, Milano risponde pensando alla finale di domenica dei mondiali di calcio. Ecco il gusto **Tarte tatin** in onore dei francesi e **Kremsnita** per consacrare i croati.

Solo la fantasia può fermare i maestri gelatai, che già si sono cimentati con gelati **alla birra, al tè, al vino**. E a Milano, come poteva mancare il gelato gusto **panettone**?

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it