

VareseNews

Con il termometro a +32° scoppia l'estate ed è boom per il gelato anche nel Varesotto

Pubblicato: Mercoledì 18 Maggio 2022



Cono o coppetta. Tradizionale, naturalista, dietetico. Con l'arrivo del grande caldo e **il termometro che arriverà a +32° nei prossimi giorni – primo vero anticipo di estate del 2022 nel Varesotto** – si sta registrando un balzo dei consumi di **gelato che ha però evidenziato, sulla base degli ultimi dati Istat, come uno dei prodotti più amati stia subendo l'impennata dei costi** per l'energia e le materie prime usate nelle preparazioni: dallo zucchero (+6%) al latte (+7%) fino alle uova (+9%).

Un cambiamento nelle abitudini alimentari provocato dall'innalzamento repentino della colonnina di mercurio con temperature superiori ai 30 gradi dopo un mese di aprile segnato da temperature inferiori di 0,35 gradi rispetto alla media storica del periodo **secondo l'analisi della Coldiretti su dati Isac Cnr.**

Un impulso positivo al settore che continua dopo che **il gelato italiano già lo scorso anno aveva registrato una crescita del 19,5% rispetto a quello precedente per un valore di 2,3 miliardi di euro**, spiega Coldiretti su dati Sigep. Una corsa che si spera di continuare con il ritorno dei turisti, anche stranieri, nell'estate 2022 segnata dal superamento delle restrizioni della pandemia Covid.

A pesare sulla produzione sono però **il balzo dei costi di energia e materie prime per il conflitto in Ucraina che sta penalizzando fortemente le 39mila gelaterie nazionali** che danno lavoro a 75 mila persone. Nelle gelaterie italiane vengono utilizzati 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.

«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 e 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 locali», ha affermato il presidente di Coldiretti Varese Fernando Fiori.

Per il gelato artigianale vengono utilizzati diversi ingredienti: da latte allo zucchero, dalla frutta fresca alle nocciole, ma anche cacao e uova con un evidente impatto anche sulle imprese fornitrici.

«Nelle agrigelaterie è particolarmente curata la selezione degli ingredienti 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», chiosa Fiori.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it