



Quando il gelato è vegano

GELATO 3 min.

4 Gennaio 2022



I consumatori che lo scelgono appartengono ad una platea variegata, non solo vegana, e i professionisti puntano a proporre vere alternative a quello tradizionale



Il mercato del gelato vegano è in crescita da tempo. Già nel 2018, il Rapporto dell'Osservatorio VeganOK affermava che *«in Italia sono quasi 1.000 i gelati e prodotti per gelateria riconosciuti dal marchio VeganOK. Ovvero circa il 28% in più dell'anno scorso, e sono più di 150 in tutta Italia i punti vendita conformi al disciplinare VeganOK, che offrono alternative completamente vegetali a classici gelati»*.

Un business destinato a crescere a livello globale.

Secondo gli esperti dell'istituto di ricerca britannico Technavio, il mercato mondiale del gelato dairy free registrerà un tasso annuo di crescita composto di quasi il 9% durante il periodo 2018-2022. Il valore dell'industria del gelato vegano si stima raggiungerà a livello globale i 2,45 miliardi di dollari entro il 2027. È quanto si legge in un articolo pubblicato, sempre nel 2018, sul sito dell'Osservatorio VeganOK.

UNA PLATEA AMPIA

L'ascesa del mercato del gelato vegano è agevolata dall'ampiezza del target di consumatori che soddisfa, che non

comprende solo i seguaci del veganesimo, e le aziende ne sono consapevoli.

Ionela Grigoras, Responsabile Comunicazione Comprital evidenzia che *«la tendenza di oggi nel mondo della gelateria artigianale punta decisamente sull'aumento delle proposte "free from". Con una presenza sempre più importante nelle vetrine delle gelaterie. La richiesta del mercato è sempre più alla ricerca di specialità senza latte, uova e derivati animali in genere. I cambiamenti dei consumi di oggi sono guidati senz'altro da un aumento delle intolleranze alimentari, in modo particolare al lattosio. Ma anche da una crescente attenzione alla salute in generale».*

«I nostri clienti di prodotti professionali per il gelato vegano – afferma Davide Gola, Responsabile Commerciale Italia di Fugar Produzione – sono gelatieri che impiegano gli ingredienti composti veg per un'ampia offerta che tocca, oltre a vegani e vegetariani, la platea degli intolleranti. Ma esiste anche una clientela vocata a uno stile di vita "wellness", basato su un'alimentazione sana».

NON SOLO FRUTTA

Se un tempo i gusti alla frutta erano le uniche alternative vegetali, oggi non è più così. *«Ecco quindi comparire tra quelli disponibili anche cioccolato, nocciola, pistacchio, caffè. Oltre a tutte quelle varianti prima esclusivamente a base di uova e latte vaccino»*, si legge in un articolo pubblicato sul sito Osservatorio VeganOK.

Fabbri 1905 offre un'ampia gamma di gusti, *«anche quelli classici e più amati, dal cioccolato alla nocciola, dal pistacchio fino al limone e alla fragolina di bosco, in sicurezza e senza perdere in bontà»*. Questo quanto sottolineato da Carlotta Fabbri, Direttore Marketing BU Professional.

A TUTTO GUSTO

Oramai il gelato vegano non è più una novità per il consumatore. Per differenziarsi rispetto ai concorrenti, le gelaterie puntano non solo sull'ampiezza dei gusti, ma altresì sulla qualità sensoriale del gelato proposto. Di conseguenza, i

player del mercato cercano, con i loro prodotti, di soddisfare anche questa esigenza.

«*Proponiamo soluzioni – afferma Gian Luca Iazzetta, fondatore di Essenza – che diano la possibilità di ottenere un gelato vegano quanto più vicino possibile ad un gelato dairy standard. Ovviamente sempre con tecnologie clean label, per essere del tutto fedeli alla nostra mission aziendale, ottenendo performance eccellenti in termini di texture, struttura e shelf life.*».

© Riproduzione Riservata

CLEAN LABEL

GELATO VEGANO

INTOLLERANZE ALIMENTARI

ALTRO IN GELATO

▼ MOSTRA TUTTI ▼

DOLCESALATO

Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

Via Giuseppe Pecchio, 14
20131 - Milano (ITALY)

ABOUT

Chi siamo

Contatti

Abbonati a

Dolcesalato

Newsletter

Privacy & Cookie

Policy

PASTICCERIA

CIOCCOLATO

BAKERY

PROTAGONISTI

GELATO

STRUMENTI

CAFFÈ & CO.

TREND VIDEO



Copyright © 2015-2022 FOOD S.r.l. - Tutti i diritti di riproduzione sono riservati