

È BOOM

**Gelato italiano,  
il consumo negli  
Usa è cresciuto  
del 93% in 5 anni**

Valentini a pag. 16

Al Sigep di Rimini, la fiera del settore. Consumi negli Usa aumentati del 93% in cinque anni

## Gelato italiano batte ice-cream E il cono si rinnova, fra mix gastronomici, proteici e vegani

DI CARLO VALENTINI

«**A**ddolcire Donald Trump»: scherzano i maestri gelatai italiani riuniti al Sigep, la più importante fiera del mondo del settore (a RiminiFiera da oggi al 25 gennaio, 55 euro il biglietto d'ingresso) ma nel rapporto sull'andamento del comparto che presenteranno c'è un'importante bandierina issata sul suolo Usa: il gelato italiano sta spodestando il «cugino» ice-cream. I consumi sono aumentati negli ultimi cinque anni del 93% per un totale, in 12 mesi, di 214 milioni di dollari di prodotto venduto (201 mln di euro). Un traguardo importante anche perché il mercato americano è il più grande al mondo.

Qual è la differenza tra gelato e ice-cream? Quest'ultimo è composto anche da conservanti, coloranti e aromi artificiali mentre il gelato ha (o dovrebbe avere) solo ingredienti naturali e un gusto diverso anche grazie alla differenza di temperatura (-20 per l'ice-cream, -12 per il gelato). Altra differenza è la quantità di grasso (fino al 30% nell'ice-cream, solo il 7% nel gelato) e l'overrun, cioè l'aria incorporata nel prodotto (50% nell'ice-cream, il 10% nel gelato).

Sigep celebra quindi

quest'anno anche la «conquista dell'America», sperando che Trump non faccia scherzi e non imponga dazi poiché molti degli ingredienti vengono importati dall'Italia.

**Fa freddo ma a Rimini** si imposta la prossima stagione del gelato, segmento di primo piano dell'industria dolciaria, tanto che lunedì sarà presentata la *Guida Gambero Rosso delle gelaterie d'Italia*, che fa il verso a quella tradizionale dei ristoranti. Poi i personaggi: **Ernst Knam**, che ha vinto quattro anni fa la coppa del mondo della gelateria, **Benedetta Parodi**, conduttrice di programmi gastronomici che includono gelati proposti in tante maniere, **chef Rubio**, star del programma tv *Unti e bisunti* che si dichiara un esegeta del cono. Ancora: **Gian Marco Tognazzi**, che ha recentemente debuttato nel mondo enogastronomico producendo vino e che proporrà l'abbinamento delle sue bollicine col gelato (stand Mo.Ca), il calciatore e allenatore **Gianfranco Zola**, che porterà la sua esperienza come titolare di una impresa di gelateria all'estero.

**Le novità tra gli stand:** la Fabbri oltre alla classica amarena per farcire la crema svela la nuova linea salutista Simplé Gold, realizzata usando solo ingredienti e aromi naturali. Cinque le varianti, le più richieste dai consumatori: Vaniglia, Cioc-

colato, Caramello, Tiramisù e Gianduia. Tra i nuovi gusti: il caffè al ginseng, il ribes nero, il bubble-gum al sapore di chewing-gum.

Ma un'altra novità firmata Fabbri è la linea di gelati per vegani:

pistacchio, cioccolato, limone, fragole di bosco, nocciola.

Un'altra azienda, Nutty,

propone una crema al cacao e alla nocciola per variegare il gelato o rivestire l'interno del cono, Cimprital presenta ingredienti in grado di dividere i gelati in quattro categorie: normale, gastronomico, proteico, vegano, mentre Carpigiani (macchine per gelato) ospita 62 gelatieri tedeschi che gareggeranno per partecipare al Gelato World Tour, la manifestazione itinerante che tocca gran parte del mondo e con la quale l'azienda promuove il gelato italiano e le sue macchine. La Germania è un Paese importante poiché delle 50 mila gelaterie artigianali presenti nell'Unione europea, ben 9 mila sono sul suolo tedesco.

Infine il gelato contro il bullismo. L'iniziativa si chiama «Non congelateci il sorriso» e attraverso l'alleanza tra le gelaterie artigianali e la scuola si propone di sensibilizzare i ragazzi tra un cono e l'altro. Sarà tra le campagne sociali più importanti della prossima estate.



Ernst Knam al Sigeep 2016

