



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

ESTATE: BOOM PER IL GELATO VEG, +30%

Tutti pazzi per il gelato senza uova e senza latte. Due italiani su tre preferiscono i gusti tradizionali anche se a volte rivisitati per intolleranze o allergie.

Milano, 28 maggio 2018. Tendenza veg anche per i gelati. Un vero e proprio boom che fa segnare un +30% nel consumo di gelati senza uova e senza latte e che indica, parallelamente, un ritorno ai gusti tradizionali, i classici nocciola, pistacchio e l'immancabile cioccolato, mentre tra i gusti frutta trionfano i grandi classici: fragola e limone su tutti.

È quanto emerge da una stima dell'**Osservatorio della Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria (FIPGC)** che ha analizzato le tendenze relative alle preferenze e ai consumi di gelato in Italia e nel mondo.

Con l'arrivo dell'estate torna a esplodere una delle grandi passioni degli italiani, il gelato. Lo scorso anno (fonte Coldiretti) si era registrata una crescita del 10% dei consumi rispetto all'anno precedente, un boom che aveva collocato l'Italia come primo Paese europeo nella produzione di gelati, davanti a Germania e Francia.

“Il nostro gelato è qualitativamente il migliore del mondo, spiega Roberto Lestani, presidente FIPGC, non solo perché il gelato moderno lo abbiamo inventato noi, ma soprattutto perché nel tempo siamo stati capaci di perfezionarlo e innovarlo. Oggi si producono ottimi gelati in tutto il mondo ma quello italiano rimane per molto un modello da imitare. Per questo i gelatai italiani sono richiestissimi per fare formazione, dagli Stati Uniti al Giappone all'Australia”.

Non è un caso quindi che la tendenza del veg-friendly abbia contagiato anche il mondo della gelateria, che ha cercato di venire incontro a una domanda crescente di prodotti privi di uova e di lattosio.

“L'aumento delle intolleranze e la diffusione della scelta veg, spiega ancora Lestani, ha spinto molti artigiani e parecchie industrie a trovare soluzioni valide dal punto di vista dell'equilibrio e del sapore. Oggi i gelati veg sono una valida alternativa e i risultati danno ragione a chi ha lavorato bene”.

Le alternative al latte più ricorrenti sono, secondo la FIPGC, il latte di soia e il latte di riso. Al posto delle uova invece (che fungono da emulsionante e addensante naturale) si utilizzano proteine a base di soia e naturali che ricreano la medesima struttura del gelato.

Secondo la stima della FIPGC sembra tramontato il tempo dei gusti alternativi che impazzavano fino a qualche anno fa, dal gelato al Parmigiano e quello allo zafferano, così come si registra un leggero calo dei cosiddetti gusti ai frutti esotici (mango, passion fruit, etc). Ritornano piuttosto (per almeno due consumatori su tre) i gusti della tradizione: sul versante frutta su tutti fragola, limone e limone e basilico (combinazione in grande spolvero già dallo scorso anno). Fra le creme anche nella versione veg al vertice si collocano i grandi classici nocciola e pistacchio, oltre al classico dei classici ovvero il cioccolato.



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

Quest'ultimo si conferma ormai indiscutibilmente il gusto più amato dagli italiani, soprattutto oggi che è possibile sceglierlo nelle sue diverse gradazioni di cacao (talvolta fino al 90%) oppure aromatizzato al peperoncino, all'arancia, al rum o, nelle versioni più chic, al sale dell'Himalaya

FIPGC: <http://www.federazionepasticceri.it/>
<https://www.facebook.com/fipfederazionepasticceria/>

Ufficio stampa: **Kwords** | Tel. 02.45486501 - Paola Vernacchio | p.vernacchio@kwordsmilano.it | cell. 334.6766252