



Il gelato fa boom: è uno dei prodotti più amati e consumati dagli italiani

Nel 2017 la produzione nazionale di gelato è cresciuta del 12%, con una decisa incidenza del prodotto artigianale. Tra le città con il maggior numero di locali vince Roma, seguita da Napoli, Milano, Torino e Salerno.



Nel 2017, l'aumento della produzione di gelato è stata di +12% rispetto al 2016.

In Italia il consumo di gelato vola! Nel 2017 la produzione nostrana ha registrato una **crescita del 12%** rispetto all'anno precedente, con più di 660 milioni di litri di gelato prodotti (circa il 19% del totale europeo). Il preferito è il **gelato artigianale**, che registra un giro d'affari pari a 1 miliardo e mezzo di euro e crea lavoro per 30 mila persone.

Secondo un'indagine della **CNA** (Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa), in Italia il mercato del gelato vale 2 miliardi di euro e dà lavoro a 40 mila addetti. Il totale del gelato realizzato in Italia è per due terzi di produzione propria, e solo per un terzo a carattere industriale. Se volgiamo lo sguardo al panorama europeo – secondo Unioncamere – il mercato del gelato in Europa vale circa 9 miliardi di euro e impiega 150 mila addetti.

Vince il gusto classico ma cresce la richiesta di “Gelato Naturale” e “Salutistico”



Il gelato incontra sempre più i gusti di una clientela informata ed esigente. Il consumatore finale è attento nei confronti della vera artigianalità del gelato e predilige il gelato naturale, buono, sano e di qualità superiore, realizzato senza l'utilizzo di additivi o semilavorati. Il rapporto **VeganOK** rivela inoltre una crescita dell'offerta di gelati vegani (+28%) e oltre la metà degli italiani dichiara di ricercare gelati a basso contenuto calorico, senza glutine o privi di latte e derivati.

Il Maestro Gelatiere **Filippo Bano**, Presidente di **GAT (Gelatieri Artigiani Triveneto)** e **Artglace** (Confederazione delle Associazioni di Gelatieri Artigiani dell'Unione Europea) e docente dei Corsi Professionali per Gelatiere dell'[Accademia DIEFFE](#), spiega che nel 2018 l'andamento è più che positivo, con il trionfo dei grandi classici come cioccolato, pistacchio, nocciola, vaniglia, fragola e limone. A questi si aggiungono gusti nati dall'incontro con le materie prime tipiche del territorio.



Il Maestro Gelatiere Filippo Bano.

Tuttavia, gelatieri non ci si improvvisa! Il Maestro Bano, infatti, consiglia a chi desidera intraprendere questa “gustosa” carriera di acquisire prima un’adeguata preparazione tecnica – conseguibile frequentando un corso di formazione specifico – unita alla sensibilità estetica per la scelta del proprio locale e alla capacità di reinventarsi.

Tra le città italiane con il maggior numero di gelaterie all’attivo, vince Roma (1400 imprese), seguita da Napoli (933), Milano (783), Torino (732) e Salerno (529).

Data di creazione

03/08/2018

Autore

amanda-arena