

Gelato artigianale, oltre 2 miliardi il giro d'affari

Il gelato artigianale non si scioglie di fronte alla crisi dei consumi. Nel 2013 la spesa annuale delle famiglie italiane per comprare coni, coppette e vaschette dagli specialisti del gelato si è attestata a 2,026 milioni di euro, con una crescita dell'1% rispetto all'anno precedente. In aumento del 2% anche gli esercizi commerciali: i locali dei gelati artigiani (che comprendono le gelaterie, ma anche altri esercizi che distribuiscono gelato come pasticcerie, bar, ristoranti) sono 38.892, con 90.565 addetti.



In Italia, l'incidenza delle gelaterie artigiane sulla popolazione è pari a 62 aziende ogni 100mila abitanti. Si stimano oltre 150mila gli addetti delle gelaterie artigianali. Tutt'altro che trascurabile è anche il valore degli acquisti dei produttori del settore del gelato artigianale per l'industria agroalimentare: nel 2013 sono state comprate 220mila tonnellate di latte, 64mila di zuccheri, 21mila di frutta fresca e 29mila di materie prime.

il gelato artigianale si sta conquistando un ruolo da protagonista nelle principali vie delle capitali internazionali. Con prospettive di crescita interessanti oltre confine non solo per i maestri artigiani dell'icecream (150mila persone in Italia che generano un business di 2,5 miliardi), ma per tutta la filiera che ci sta dietro, dai nostri produttori di macchine specializzate (oltre 300 milioni di giro d'affari) a quelli di semilavorati (altri 250 milioni di ricavi).

Il mercato nazionale è invece ormai saturo: sono quasi 30mila le gelaterie artigianali nel Paese (sommando tutte le gelaterie in giro per il mondo si arriva alla stessa cifra) e i consumi si sono ormai stabilizzati attorno ai 6 chilogrammi pro capite, pari a circa 380mila tonnellate l'anno. Mentre l'export è ancora in gran parte da esplorare, con ottime prospettive non solo in ambito europeo, ma anche in Usa ed Estremo Oriente. La curva esponenziale degli iscritti alle scuole per maestri gelatai ne è la riprova: la Gelato University di Anzola dell'Emilia (che fa capo al marchio bolognese Carpigiani, leader nelle macchine per gelato) ha più che raddoppiato i frequentanti dei propri corsi: non solo disoccupati ma anche professionisti che mollano tutto e cambiano vita, espatriando. E lo stesso boom si registra ai corsi organizzati in giro per il mondo dalla Mec3 di Rimini, altro top player internazionale, ma nel campo dei semilavorati per gelato.

Macchine e ingredienti per gelati, il trend dei mercati

L'industria delle macchine e degli ingredienti del gelato si conferma una delle punte d'eccellenza del made in Italy. I marchi dei produttori sono 15, con un fatturato totale pari a circa 300 milioni di euro (di cui l'80% rappresentato dall'export), ma se si considerano anche gli arredamenti e le attrezzature, il fatturato raggiunge gli 800 milioni di euro. Gli addetti: circa 450 nelle macchine, oltre 1.000 se s'includono gli arredamenti e le

attrezzature. I maggiori mercati per l'esportazione sono nell'Unione europea, ma cresce la richiesta di Usa e parte dei nuovi mercati emergenti, soprattutto in Estremo oriente. L'industria degli ingredienti e dei semilavorati conta circa 80 aziende per 1.600 addetti un fatturato di oltre 250 milioni di euro, in crescita negli ultimi anni sia in Italia, sia soprattutto all'estero. L'Unione europea, con la Germania in testa, rappresenta il principale mercato di esportazione, anche se una sempre maggiore richiesta arriva dagli Usa, dall'Est Europa, dall'Estremo oriente e dall'Australia.

vendite in salita del 1,4% nel primo semestre 2012. Nella prima metà del 2012 la domanda estera di dolci artigianali italiani è aumentata dell'8,6% con punte del 28,7, in Austria e del 28,1 in Russia.

rispetto a 5 anni fa, sale in pizzeria (passata dal 18 al 21%) e al bar, passato dal 9 al 13%, mentre il ristorante e la trattoria sono sostanzialmente stabili al 21 per cento.