



Economia - Caldo, Coldiretti: boom consumi di gelato a settembre (+10%)

Roma - 11 set 2023 (Prima Notizia 24) La domanda non sembra essere scoraggiata neanche dall'aumento dell'1,9% dei prezzi ad agosto.

Il caldo anomalo spinge il consumo di gelato a settembre per difendersi dall'afa e godersi gli ultimi scampoli dell'estate, con un aumento stimato del 10% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. E' quanto emerge da una stima della Coldiretti sugli effetti delle alte temperature che in molte città hanno superato i 30 gradi cambiando i comportamenti di acquisto. Un aumento spinto anche dalla presenza dei turisti sulle spiagge e nelle città d'arte con circa 9,8 milioni di italiani che con il sole hanno deciso di trascorrere almeno qualche girono di vacanza a settembre, secondo l'indagine Coldiretti/Ixe'. La domanda – sottolinea la Coldiretti – non sembra essere scoraggiata neanche dall'aumento dell'1,9% dei prezzi del gelato ad agosto sotto la spinta dei rincari delle materie prime e dell'energia. Nelle gelaterie italiane – continua la Coldiretti – vengono utilizzati ben 220 milioni di litri di latte, 64 milioni di chili di zuccheri, 21 milioni di chili di frutta fresca e 29 milioni di chili di altri prodotti durante l'anno con un evidente impatto sulle imprese fornitrici impegnate a garantire ingredienti di qualità. Nonostante le innovazioni ad essere preferito è il gelato artigianale nei gusti storici anche se cresce la tendenza nelle diverse gelaterie ad offrire "specialità della casa" che incontrano le attese dei diversi target di consumatori, tradizionale, esterofilo, naturalista, dietetico o vegano. Negli ultimi anni si è registrato un vero e proprio boom delle agrigelaterie artigianali che garantiscono la provenienza della materia prima dalla stalla alla coppetta con gusti che vanno dal latte di asina a quello di capra fino alla bufala ma quest'anno è arrivato anche quello di latte di pecora. Una spinta che ha favorito la creatività nella scelta di ingredienti che valorizzano i primati di varietà e qualità della produzione agroalimentare nazionale, dal gusto di basilico fino al prosecco. Nelle agrigelaterie – conclude la Coldiretti – è particolarmente curata la selezione degli ingredienti, dal latte alla frutta, che sono rigorosamente freschi con gusti a "chilometri zero" perché ottenuti da prodotti locali che non devono essere trasportati con mezzi che sprecano energia ed inquinano l'ambiente.

(Prima Notizia 24) Lunedì 11 Settembre 2023