

<http://www.italiachiamaitalia.it/boom-consumi-dicembre-agli-americani-piace-gelato-italiano/>

## Boom di consumi a dicembre, agli americani piace il gelato italiano

Inverno e gelato, trend in crescita anche nei mesi freddi per il re del dolce all'italiana

di **ItaliaChiamaitalia** - venerdì 23 dicembre 2016



Condividi su Facebook



Tweet su Twitter



Mi piace

148



Tweet



Chi ha detto che il gelato si può gustare solo in estate? Da anni, si sa, le gelaterie, aperte anche nella stagione fredda, registrano un incremento delle vendite specie nei mesi di dicembre e marzo, e non c'è una distinzione tra nord e sud: da Milano a Palermo, il gelato resta uno dei 'dolci' più richiesti da grandi e piccoli, che fuori splenda il sole o scenda la neve.

Sono innumerevoli i buoni motivi per concedersi un gelato. I benefici per la salute in primis: alcuni ingredienti infatti avrebbero addirittura proprietà anti cancerogene, pensiamo ad esempio alla Guanabana, uno dei gusti in assoluto più sani nel mercato del gelato e con meno calorie, solo 100 per 100 grammi.

Ciò che risulta evidente oggi è che il gelato stia letteralmente spodestando il 'cugino' ice-cream in America: i dati evidenziano infatti una crescita dei consumi del 93% fra il 2009 e il 2014, per un totale di 214 milioni di dollari di prodotto venduto nel solo 2014.

Il mercato americano è il mercato più grande al mondo per consumo di gelato artigianale e icecream. È importante sottolineare come il gelato sia il segmento con crescita più veloce rispetto all'ice-cream (214 milioni di dollari di gelato venduti nel 2014, contro i 5,7 dell'ice-cream).

La differenza tra gelato e ice-cream è fondamentale e non tutti la conoscono: l'ice-cream è composto, infatti, fra le altre cose, da coloranti artificiali, aromi artificiali e conservanti. Il gelato ha ingredienti naturali al 100% e un gusto diverso anche grazie alla differenza di temperatura (- 20 per l'ice-cream, -12 per il gelato). Altra grande 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, solo il 10% nel gelato)", spiega Stefano Versace, fondatore di STEFANO VERSACE – Gelateria Italiana & Gourmet, catena di gelaterie con all'attivo una quindicina di punti vendita, fra quelli già aperti e quelli in apertura, in altrettante città degli Stati Uniti, da Miami a Philadelphia.

Come preferiscono il gelato gli americani? Le donne si orientano sul Whisky Cream, mentre gli uomini prediligono il Ferrero Rocher. In questo periodo dell'anno, in particolare, i gusti più gettonati sono il 'Panettone' e lo 'Champagne'. "A dicembre riscontriamo un incremento di consumi di gelato in tutti gli Stati Uniti, non solo a Miami, dove io vivo. Evidentemente il clima vacanziero porta chi si sposta a consumarne di più", specifica Versace. In cima alla classifica dei gusti più venduti si piazza 'Profumi di Sicilia'. "Gli americani hanno gusti variegati e sono molto aperti alle novità. Lo dimostra il fatto che una delle mie 'invenzioni' più recenti, il gelato al gusto gorgonzola, pere e noci, che avevo creato per una cena a casa di amici, una volta messo in produzione, ha riscosso un grande successo".

Ma la scelta di sbarcare negli Stati Uniti con un prodotto così tipicamente italiano non è certo stata casuale. È lo stesso Versace a spiegarla: "La decisione di avviare la mia attività imprenditoriale negli USA è stata la conseguenza di diversi fattori: i numeri, la facilità di fare impresa e la possibilità di garantire un futuro di un certo tipo ai miei figli".

La filosofia delle gelaterie Versace è quella di far conoscere al pubblico americano il vero gelato artigianale italiano, offrendo il miglior prodotto in termini di genuinità e freschezza, rispettando la tradizione italiana che ci ha resi famosi nel mondo. La frutta utilizzata per il sorbetto, per esempio, è rigorosamente fresca e ogni gelato e sorbetto viene prodotto nei laboratori Versace da gelatieri professionisti ogni mattina. La presenza di gelaterie prevalentemente in centri commerciali negli States fa sì che si registri un forte picco di vendite proprio nel mese di dicembre, in corrispondenza delle festività natalizie.

"Devo il nostro successo alla nostra scelta di utilizzare solo materie prime di altissima qualità, provenienti direttamente dall'Italia, come il latte intero fresco e prodotti italiani a denominazione controllata e protetta, come la nocciola IGP del Piemonte, il Pistacchio puro di Sicilia, la mandorla e la vaniglia biologica, i limoni di Sicilia e molto altro", conclude Stefano Versace.