AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *Gelato, Osservatorio Sigep: per l'estate previsto +4% di vendite in Italia*

Rimini - 23 mag 2025 (Prima Pagina News) **In Italia, nel 2024, il fatturato del settore del gelato artigianale ha sfiorato i 3 miliardi di euro.**

Una crescita del 4% sulle vendite di gelato in Italia durante la stagione estiva. È quanto emerge dall'Osservatorio SIGEP World (il Salone internazionale per le eccellenze del foodservice, organizzato da IEG - Italian Exhibition Group, nel 2026 alla Fiera di Rimini dal 16 al 20 gennaio), che da venticinque anni alle porte dell'estate fotografa dati e tendenze nel settore della gelateria. Dall'Osservatorio SIGEP World, basato sui dati di CREST-Circana e dell'Associazione Italiana Gelatieri, i mesi estivi del 2025 saranno all'insegna della ripresa, soprattutto per l'Italia. In Europa nel 2024, pur a fronte di un lieve calo delle visite (-0,5%) la voglia di gelato non si è arrestata, registrando un +2,1%. In Italia ha superato i 600 milioni di porzioni vendute, classificandosi al primo posto con un 26,4% davanti a Germania (25,1%) e Spagna (20,6%) nei 5 mercati di riferimento, completati da Francia e Gran Bretagna. "Cresce la propensione al consumo – ribadisce Matteo Figura, direttore esecutivo Foodservice Italia di Circana – In 4 visite su 100 i consumatori includono il gelato tra le loro scelte fuori casa. Anche in un momento di incertezza gli europei non rinunciano a questa esperienza, offrendo opportunità e stimoli di crescita per tutta la filiera". Tendenze confermate anche da Claudio Pica, segretario generale dell'Associazione Italiana Gelatieri (AIG): «Per l'estate 2025 prevediamo una crescita delle vendite intorno al 4% per tutta l'Italia. Ma gli artigiani devono investire di più sulla formazione, e non solo sulle creazioni in laboratorio: purtroppo la carenza di personale è un tema anche nelle gelaterie, dove mancano circa 15-20mila addetti alla vendita al bancone". Nel 2024, il settore del gelato artigianale in Italia ha registrato una crescita tra lo 0,5% e l'1%, raggiungendo quasi 3 miliardi di euro di fatturato (2,9 miliardi nel 2023). Le tendenze per l'estate 2025? La parola a grandi Maestri e professionisti emergenti, da Nord a Sud. Antonio Mezzalira, Tre Coni per il Gambero Rosso con la gelateria 'Golosi di Natura' a Piazzola sul Brenta (Padova) e autore di ricette per il mondo della gelateria, prevede: "Tra le novità puntiamo su gusti come l'aronia, una bacca ricca di antiossidanti dal sapore simile al mirtillo e la barbabietola che non alza l'indice glicemico. Nel territorio i prezzi sono aumentati soprattutto a causa di vari rincari, ma rimanendo più contenuti che altrove: e i consumatori non hanno mostrato perplessità, riconoscendo il valore di un gelato artigianale. Segnalo un trend che auspico da tempo, ovvero la differenziazione dei prezzi in base ai gusti, come avviene nelle pizzerie. Da me, ad esempio, il gelato al prosecco viene 3 euro a coppetta invece di 2,50". Taila Semerano, che proprio al SIGEP World di Rimini è stata incoronata miglior gelatiere emergente dell'anno 2024 e che, dopo la laurea alla Bocconi, è tornata alla gelateria fondata dal nonno, Da Ciccio a Ostuni (Brindisi), spiega: "Stiamo tornando ai gusti classici, con ingredienti semplici lavorati in modo artigianale. Tra le novità dell'anno c'è la stracciatella inversa, con base al cioccolato fondente e scaglie di cioccolato bianco.

Inoltre, la gelateria si avvicina sempre più alla pasticceria e così cresce anche l'interesse per gusti che includono biscotti e croccanti". Per Sergio Colalucci, presidente della Gelato World Cup e proprietario dell'omonima gelateria a Nettuno (Roma) è importante "avere un'offerta senza zuccheri aggiunti, 100% vegetali e privi di latte, lattosio e derivati. Attualmente, tra i gusti più richiesti nella mia gelateria ne segnalo due: un fondente al cioccolato arricchito da una salsina al Montepulciano d'Abruzzo, macerato nelle visciole; l'altro è una crema gourmet, delicatamente profumata alla vaniglia e arricchita da zest di limone e mandorlato di Colonia Veneta". Il riminese Marco Ottaviani, titolare de 'Il Castello', prima informatico, grande appassionato di arte in tutte le sue forme, sottolinea le nuove tendenze dell'estate 2025: "Sono richiesti profili aromatici complessi e dolcezza bilanciata come il nostro 'Vento d'Oro', un gusto che unisce zafferano, pistacchio e pepe Sichuan. E la valorizzazione degli ingredienti locali, come il gusto Lavanda, Latte e Miele di Alta Montagna', realizzato con gusti a basso contenuto di zuccheri che strizzano l'occhio alla leggerezza". Trasferendoci all'estero, Mario Masiá, presidente dell'Associazione Nazionale dei Gelatieri Spagnoli (ANHCEA), offre invece una prospettiva dalla Spagna: "Il 2025 sarà un anno chiave per il settore, segnato da innovazione, sostenibilità e attenzione ai nuovi gusti dei consumatori. La tendenza verso i sapori internazionali si rafforza con l'introduzione di gusti esotici come matcha, yuzu e mango asiatico, mentre la tecnologia contribuisce a migliorare texture e personalizzazione dell'esperienza, anche grazie agli strumenti digitali".

(Prima Pagina News) Venerdì 23 Maggio 2025

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it