

GELATO: IN AMERICA PIACE QUELLO ITALIANO

In America il gelato italiano cresce del 25% annuo. Il 70% viene consumato durante i mesi invernali. Ce ne parla Stefano Versace dell'omonima Gelateria Italiana & Gourmet.

Il gelato sta letteralmente spodestando il 'cugino' ice-cream in America. "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 dell'omonima Gelateria Italiana & Gourmet, catena di gelaterie con una ventina di punti vendita aperti ed in apertura nel 2017 in cinque Stati USA, da Miami a Philadelphia. Con Versace approfondiamo i dati presentati durante l'ultimo incontro Nielsen dedicato trend del largo consumo, che hanno visto la macro categoria del freddo segnare +5,8% con un tasso di crescita del +2% per il gelato.

Analizzando i trend di consumo del gelato italiano (e anche di ice-cream) in giro per il mondo, emerge un dato su tutti: il gelato è indipendente dalla stagionalità e non viene influenzato dalle condizioni climatiche. Stando ai numeri, il consumo di gelato durante i mesi estivi è tipico dei Paesi dell'Europa del Sud. "Mentre in Italia il 70% del gelato viene consumato d'estate e il restante 30% nelle altre stagioni, negli Stati Uniti il 65% del gelato e dell'ice-cream si mangiano in stagioni diverse dall'estate", spiega Versace.

"In Italia si pensa che il gelato sia un prodotto tipicamente estivo perché rinfresca quando in realtà è di facile consumo anche in inverno: si scioglie meno, non c'è tanta differenza di temperatura tra ambiente e gelato. Lo stesso accade col consumo di cioccolata: in Italia se ne fa un consumo invernale, ma i paesi del Caribe (con 12 mesi estivi all'anno) consumano cioccolata tutto l'anno", chiarisce Versace, che ha aperto la prima gelateria della catena al Miami International Mall nel 2013.

Dai dati emerge che il consumo di gelato è quasi raddoppiato ogni anno dal 2009 e il 2014, per un totale di 214 milioni di dollari di prodotto venduto nel solo 2014. Il mercato americano è il più grande al mondo per consumo di gelato artigianale e ice-cream. È importante sottolineare come, sebbene il gelato sia il segmento più piccolo del mercato dei dessert, è anche quello con crescita più veloce rispetto all'ice-cream (214 milioni di dollari di gelato venduti nel 2014, contro i 6 miliardi dell'ice-cream).

Approfondendo il consumo pro capite mondiale, la classifica di Business Insider (qui) vede al primo posto la Nuova Zelanda con 28,4 litri per all'anno pro capite, seguono gli USA con 20,8, l'Australia 18, la Finlandia 14,2 la Svezia 12, il Canada 10,6, la Danimarca 9,9, l'Irlanda 9,4, l'Italia 8 e il Regno Unito con 7. Ancora più curioso è il dato che vede, fra gli Stati americani, il primato dell'Alaska, dove la temperatura media non supera i 19 gradi. Il Texas invece, dove il clima è decisamente più caldo è solo al decimo posto.

Il gelato italiano negli USA funziona: "Le persone viaggiano e hanno la possibilità di provare diversi tipi di cucine internazionali. Quando tornano vanno alla ricerca di quel piacere che hanno sperimentato altrove, desiderano ripetere l'esperienza. Il gelato, per varietà dell'offerta nei gusti, equilibrio dei fattori nutrizionali e 'fascino esotico' è un mix perfetto che molti americani si concedono sempre più volentieri, anche per respirare la tipica atmosfera di una gelateria italiana", racconta Versace. La sua scelta di sbarcare negli Stati Uniti con un prodotto tipicamente italiano non è stata quindi casuale, ma la conseguenza di diversi fattori quali i numeri, la facilità di fare impresa e la possibilità di garantire un futuro di un certo tipo ai suoi 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, la nocciola IGP del Piemonte, il Pistacchio puro di Bronte, la mandorla e la vaniglia biologica, i limoni di Sicilia e molto altro”, conclude Stefano Versace. Stefano Versace low