

OSSERVATORIO SIGEP – RIMINI FIERA: TUTTE LE TENDENZE DEL GELATO PER L'ESTATE 2013. C'E' ANCHE QUELLO SOCIAL

Rimini, 7 giugno 2013 – Arriva l'estate e, puntuale, l'Osservatorio "SIGEP – Rimini Fiera" fotografa le tendenze della golosità estiva per eccellenza. Presentati agli operatori nel gennaio 2013 al salone di settore più importante al mondo (la prossima edizione di SIGEP nel gennaio 2014) ora i **tradizionali e nuovi gelati artigianali** conquistano i consumatori.

Resistono in prima fila quelli classici: cioccolato, pistacchio, creme e frutta, ma vengono confezionati anche con lo stecco, **sperimentando nuove forme.** Sale l'utilizzo di ingredienti per celiaci o vegani, senza zuccheri, glutine e lattosio.

Grande spazio alle novità assolute, in Italia e oltreconfine.

Luciano Dalle Rive, imprenditore veneto ha **61 gelaterie fra Europa, Sudamerica e Usa:** "Negli Stati Uniti successo per il **pistacchio di Bronte**, le creme sono le preferite ai Caraibi. I gusti classici vanno alla grande in Europa". **In Venezuela**, a Merida, la Heladeria Coromoto, ha appena tagliato il traguardo da Guinness dei **900 gusti di gelato:** dai più classici ai più arditi, come quelli **al chili, all'aglio, alle cipolle...**

Per l'Italia si va dal **gelato alla 'patata Safrana'**, una varietà di patate siciliane, con salsa al caramello di aceto balsamico (Maestro gelatiere Ronald Tellini di Almè -Bg- docente della Scuola Italiana Gelateria all'Università dei Sapori di Perugia) ai **gelati con le fragole di San Mauro o i frutti di bosco di Peveragno, del cuneese** (Maestro Alfio Tarateta di Torino) al **sorbetto di limone verde, con lemongrass, zenzero e wazabi** (Maestro Sergio Dondoli di San Gimignano).

L'estate 2013 sancisce anche la tendenza del **gelato gastronomico.** Dalla tappa romana del **Gelato World Tour** (promosso da SIGEP e Carpigiani) **arrivano i gelati al gusto di olive greche nere, pesto genovese, panzanella, lardo di Colonnata, abbinati a bruschette calde.**

Il gelato dell'estate 2013 è anche social: il Maestro Gelatiere Stefano Venier di Spilimbergo (Pn) ha lanciato una 'consultazione popolare' su Facebook: ha vinto il **gelato al mascarpone variegato alle pere.**

"Le gelaterie italiane – dice **Alberto Pica, presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri** – offrono un numero sempre più vasto di gusti ma i prezzi, a fronte degli aumenti delle materie prime, restano invariati nella stragrande maggioranza degli esercizi".

Novità ma nel rispetto dell'esperienza. **Giancarlo Timballo, presidente Cogel/Fipe e della Coppa del Mondo di Gelateria, in programma al prossimo SIGEP di Rimini pone l'accento sulla formazione:** "Nelle crisi economiche si tende a buttarsi su attività che sembrano facili da gestire. Ma lancio un appello: chi si cimenta nell'apertura di una gelateria lo faccia con coscienza professionale, seguendo corsi di formazione. Per rimanere sul mercato ci vuole la qualità".