

NOTA STAMPA

SIGEP 2019

Gelato artigianale, il più amato dagli italiani: i nuovi dati Fipe

- Oltre il 94% degli intervistati lungo lo Stivale dichiara di consumare abitualmente gelato artigianale, secondo la nuova indagine di Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi a Sigep 2019.
- Nella diatriba tra cono e coppetta vince il primo, con ben 7 consumatori su 10. Più del 65% dei consumatori acquista il gelato anche in formato vaschetta.
- I gusti di crema trionfano su quelli alla frutta (44,1% delle preferenze contro il 14,1%). In pole position cioccolato, nocciola e pistacchio.
- Italiani, popolo di abitudinari: quasi 7 consumatori su 10 tendono a scegliere sempre gli stessi gusti di gelato.
- Il 34,2% del campione presta particolare attenzione agli ingredienti tenendo conto di allergie e intolleranze.

Roma, 21 gennaio 2019 - Un "amore" gastronomico che non conosce crisi. Quella tra italiani e gelato artigianale è una passione in grado di resistere ai cambiamenti sociali e agli stili alimentari, in uno scenario in cui i consumatori dello Stivale si dimostrano sempre più informati e preparati in fatto di qualità e freschezza delle materie prime. Ecco quanto emerge dall'indagine **"Il ruolo del gelato nel vissuto degli italiani"** a cura dell'Ufficio Studi Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi in occasione di **SIGEP, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianali e Caffè**. La ricerca è stata presentata oggi in un convegno con la partecipazione di **Lino Enrico Stoppani**, Presidente Fipe, **Gaetano Callà**, Presidente Fipe Rimini, **Luciano Sbraga**, Direttore Ufficio Studi Fipe e per l'industria **Achille Sassoli** di Carpigiani, **Gianfranco Tonti** di Ifi e **Roberto Leardini** di Leagel.

*"I dati dell'indagine confermano l'apprezzamento pressoché plebiscitario da parte dei consumatori italiani nei confronti del gelato artigianale, che trova nella gelateria indipendente il punto di forza, con 39.000 attività, 100.000 addetti e un volume di affari pari a 3,5 miliardi di euro - dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe -. Un prodotto di eccellenza del "made in Italy" ed espressione di un'articolata filiera nonché di valori di socialità e convivialità fuoricasa che la nostra Federazione si propone di promuovere e valorizzare".*

L'indagine Fipe: i dati

Italiani e gelato artigianale, that's amore...da Nord a Sud

Il **94,2% degli italiani consuma abitualmente il gelato artigianale**, mentre per solo il **5,8%** del campione questo alimento non rientra nelle consuetudini di consumo. Tra le motivazioni che favoriscono l'apprezzamento del gelato artigianale prevalgono diverse caratteristiche organolettiche del prodotto, in primis **il gusto e la bontà delle materie prime** (per il **96%** del campione), e la **sensazione di refrigerio (83%)**.

Entrando nel dettaglio delle tipologie di gelato, il **18,1%** dei rispondenti ha dichiarato di **consumare in prevalenza gelato artigianale**, mentre l'**81,9%** dichiara di **consumare indistintamente entrambe le tipologie di gelato**.

Tra coloro che scelgono di **consumare in prevalenza gelato artigianale**, il dato è accentuato tra gli **uomini**, gli **over 64** e i **residenti al Sud e nelle isole**. Sono invece le **donne** in prevalenza a dichiarare di consumare **entrambe le tipologie di gelato**, insieme alla fascia di età **compresa tra i 45 e i 54 anni** e i residenti nel **Nord Ovest**.

Arrivando invece alle motivazioni del mancato consumo (**5,8%**), viene indicato in prevalenza il fatto di **non consumare dolci** in generale (**31,1%**); il **28,4%** **non apprezza invece questa tipologia di alimento**, il **26,5%** **preferisce il gelato industriale** e l'**8,4%** soffre di **intolleranze o allergie** che non consentono il consumo.

Cosa significa per gli italiani "artigianale"?

Quando il gelato è "artigianale" per i consumatori del Belpaese? Per circa **otto italiani su dieci** si parla di gelato artigianale se il prodotto viene preparato con **materie prime e fresche**; per il **65,8%** se viene venduto in un'attività con **laboratorio di produzione**. Un dato che testimonia il fatto che nel *sentiment* degli italiani il gelato artigianale viene visto a tutt'oggi come il prodotto di un lavoro realizzato in laboratorio, con materie prime di alta qualità, dove la definizione di "artigianale" viene percepita in tutte le sue componenti.

La **qualità degli ingredienti** che compongono il gelato artigianale è il requisito considerato più importante dai consumatori, seguito dalla **cremosità (62,2%)** e dalla **fragranza della cialda (48,4%)** nel formato cono.

Un "motore" di socialità

Molto forte risulta la **componente "sociale"** del consumo di gelato artigianale, che per l'**81,2%** degli italiani diventa occasione per uscire e fare pausa. Il **77,4%** del campione lo considera il **"dessert ideale da offrire quando si hanno degli ospiti"**, mentre il **35,8%** dichiara di scegliere coni e coppette perché **"sostituiscono il pasto principale"**.

Entrando invece nel dettaglio delle occasioni di consumo del gelato artigianale nel corso della giornata, l'**81,8%** del campione dichiara di consumare in prevalenza il prodotto come **merenda del pomeriggio**, il **67,8%** durante la **serata**, il **66%** come **dessert da consumare dopo cena**, il **55,4%**

come **dessert dopo pranzo**. Leggermente più bassa la percentuale di chi consuma il gelato artigianale come "**sostituto**" del pasto (il **24,9%** per la cena e il **22,3%** per il pranzo).

Cono o coppetta?

Nella disputa tra **cono e coppetta vince il primo**, con **quasi sette consumatori su dieci** che lo preferiscono, mentre la seconda viene scelta dal **31,1%** del campione. Il **59% di chi opta per il cono e il 53% degli "affezionati" alla coppetta sceglie formati di media grandezza**. Il **65,4%** degli italiani ha la consuetudine di acquistare il gelato artigianale in **formato vaschetta**, soprattutto per avere sempre a disposizione il gelato prodotto dalla gelateria di fiducia (**41,0%**).

Nella sfida del gusto è un "trionfo" di creme

Quando si parla di gelato, potremmo dire, bando ai salutismi. Il **44,1% degli intervistati dichiara di preferire i gusti alla crema**, contro un **14,1%** di coloro che apprezzano maggiormente quelli alla frutta. Il podio delle preferenze "alla crema" vede il **cioccolato (21,8%)**, la **nocciola (20,2%)** e il **pistacchio (13,3%)**. **Quasi sette consumatori su dieci** tendono a scegliere sempre lo stesso gusto di gelato. Il **34,2%** del campione presta particolare attenzione agli ingredienti tenendo conto di allergie e intolleranze.

Le modalità di presentazione

Il **75,9%** degli italiani preferisce le **vaschette di gelato artigianale a vista**, dato accentuato in coloro a cui capita di consumare anche gelato industriale. Il **19,2%** del campione predilige invece **vaschette a pozzetto con coperchio**, preferenza accentuata in chi consuma solo gelato artigianale. Il **4,9%** invece sceglie una presentazione con **dispenser self-service di gelato**.

I luoghi di acquisto

Il luogo preferito dagli italiani per l'acquisto del gelato artigianale è la **gelateria specializzata indipendente nel 95,7% delle preferenze**. Una scelta legata a diversi fattori, in particolare per il **42,6% del campione la presenza di un laboratorio di produzione del gelato artigianale influenza la scelta della gelateria**. Il principale canale informativo a cui ci si affida generalmente per la scelta di una nuova gelateria è il **passaparola** seguito dalle opinioni degli utenti su TripAdvisor e Google.

Il 62,9% degli intervistati dichiara di avere una propria gelateria di fiducia. La fidelizzazione viene soprattutto incentivata da requisiti di genuinità, bontà del gelato e assortimento dei gusti.