

COMUNICATO STAMPA

CONSUMATE IN ITALIA 165MILA TONNELLATE DI GELATO ARTIGIANALE NEL 2014

**La fotografia di Fipe che patrocina la Giornata Europea del gelato
artigianale**

- 41 mila imprese attive nel settore Bar Gelateria e Gelateria Pasticceria
- 50.000 gli addetti nel settore
- 4,7 miliardi di euro il giro d'affari attorno al gelato



Roma, 23 marzo 2014 – Secondo i dati raccolti da [Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) su tutto il territorio italiano, sono 165 mila le tonnellate di gelato artigianale consumate nel nostro Paese nel 2014, ossia quasi 3 kg di gelato a testa. Questa la fotografia rilasciata dall'associazione della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, che patrocina la Giornata Europea del Gelato artigianale.

Sul territorio italiano si contano oltre 41mila imprese attive nel settore Bar Gelateria e Gelateria/Pasticceria di cui circa 12mila gelaterie pure.

Per il canale Bar, si calcola che il giro d'affari prodotto nel 2014 sia pari a 18 miliardi di euro e che il gelato pesi per il 12% sui ricavi complessivi, con 2,16 miliardi di euro. L'offerta di gelateria e pasticceria non si esaurisce nell'ambito del canale bar: si stima infatti un ulteriore giro d'affari di 2,5 miliardi di euro per attività commerciali

ed artigianali di Gelateria/Pasticceria, per l'asporto e il consumo in loco, per un valore del gelato in Italia stimabile attorno ai 4,7 miliardi di euro.

Il business del gelato artigianale italiano vanta un indotto di 50mila addetti e conta su fattori di successo indipendenti dalla congiuntura economica, come la pluralità di occasioni di consumo e l'offerta di prodotti legati alla tradizione e alla loro genuinità, alla quale si aggiungono due tendenze intercettate dal Centro Studi Fipe: da un lato il moltiplicarsi delle gelaterie "trendy", legate cioè alla movida notturna nei bacini di intrattenimento; dall'altro il diffondersi della "gelateria in rete", una serie di esercizi a marchio dove vengono rinvenute basi pronte di ottima qualità da guarnire con topping naturali e freschi (come cereali e frutta).

In quanto a gusti gli italiani preferiscono le creme alla frutta e i più venduti sono nocciola e cioccolato. Proprio il gelato al cioccolato nella variante del "Cioccolato D'Austria", variegato con marmellata di albicocche, sarà il re dell'edizione 2015 della Giornata Europea del Gelato Artigianale, promossa da Artglace, la Confederazione delle Associazioni dei Gelatieri Artigiani d'Europa, e riconosciuta dal Parlamento Europeo.

"Il riconoscimento che il Parlamento Europeo ha accordato al gelato artigianale" afferma il presidente della Fipe, Lino Enrico Stoppani - "rappresenta non solo la tutela del prodotto, ma anche un forte incoraggiamento agli esercenti e ai loro fornitori (dai produttori agro-alimentari del territorio alle raffinate attrezzature che garantiscono sicurezza igienica e massima duttilità creativa) a investire per mantenere alto uno dei simboli trainanti nel Made in Italy".

L'iniziativa, cui aderiranno migliaia di esercizi in tutta Europa, vedrà le gelaterie proporre ai propri clienti una coppetta dal gusto ricercato al prezzo di 1 euro.

CONTATTI

Deborah Moleri - deborah.moleri@mediatyche.it - 392.9020133

Enrica Borrelli - enrica.borrelli@mediatyche.it - 392.9695090

Massimo Tafi - massimo.tafi@mediatyche.it - 335.7171005

Elena Rabaglio - elena.rabaglio@mediatyche.it - 393.8858716