

## IL CONSUMO DI GELATO ARTIGIANALE IN ITALIA VALE 5 MILIARDI DI EURO FIPE: “FORMAZIONE E DIGITALIZZAZIONE LE SFIDE DEL FUTURO”

*SIGEP 2024: anche FIPE-Confcommercio alla 45° edizione del Salone Internazionale della Gelateria per analizzare lo stato di salute del settore ed enfatizzarne professionalità e valore*

*Rimini, 19 gennaio 2023* - Un settore in cambiamento, dinamico e reattivo nell'adattarsi ai nuovi stili di vita e modelli di consumo: è quello del **gelato artigianale** che, con circa **39.000** tra **bar-gelaterie, gelaterie-pasticcerie e gelaterie “pure”**, impiega oltre **90.000 addetti** per un **fatturato complessivo che sfiora i 5 miliardi di euro**.

Il comparto è in buona salute, ma - al pari degli altri Pubblici Esercizi - si trova al centro di **nuove dinamiche di sviluppo** che spingono le imprese a un impegno continuo per tenere alto il livello della qualità e dell'innovazione di prodotto e di servizio. Temi, questi, di cui si discuterà al **SIGEP**, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè in corso dal 20 al 24 gennaio a Rimini, giunto alla sua quarantacinquesima edizione. Anche quest'anno, tra i partecipanti ci sarà FIPE-Confcommercio, che il prossimo martedì 23 gennaio, alle 12.00, ospiterà una tavola rotonda alla quale parteciperanno **Vincenzo Ferrieri**, fondatore e vicepresidente di Cioccolatitaliani, **Paolo Brunelli**, **Andrea Fassi** e **Alberto Marchetti**, alla guida delle omonime gelaterie, per un confronto sulle sfide che attendono il settore a partire dal valore delle competenze manageriali per gestire le imprese. In un'altra tavola rotonda, che si terrà lunedì 22 gennaio alle ore 13, si parlerà di **Innovazione e Digitalizzazione nelle Pasticcerie e Gelaterie**.

Secondo FIPE-Confcommercio, tra i principali trend osservati in questo comparto c'è quello della **destagionalizzazione**, in costante crescita negli ultimi anni: sono ormai **quasi il 40% le gelaterie artigianali aperte tutto l'anno**, mentre oltre **il 90%** lavora per un periodo di almeno **otto mesi**. Gennaio si conferma il mese preferito per la chiusura (non alzano le saracinesche il 41% delle imprese), seguito da dicembre (28,3%) e novembre (25%).

Se il prolungamento della stagione, favorito anche dai cambiamenti climatici, rappresenta un'indubbia opportunità per le gelaterie, rimangono tante le sfide aperte. Su tutte quella dell'occupazione: in vista della riapertura di molte attività, nel trimestre gennaio-marzo **le gelaterie avranno bisogno di 1.170 gelatieri e 6.700 addetti alla vendita al banco**. Secondo una rilevazione Unioncamere-Excelsior, infatti, **il 72,8% delle imprese rileva difficoltà di reperimento del personale**, soprattutto per inadeguatezza dei candidati (63,8%).

Scopri la **GIORNATA DELLA RISTORAZIONE** Per la Cultura della Ospitalità italiana | **18 maggio 2024**

[www.giornatadellaristorazione.com](http://www.giornatadellaristorazione.com)



Piazza G.G. Belli, 2 - 00153 ROMA  
Tel. +39 06.58.39.21 - Fax +39 06.581.86.82  
[www.fipe.it](http://www.fipe.it) - [segreteria@fipe.it](mailto:segreteria@fipe.it)



A questo si aggiungono tre elementi chiave che caratterizzano le prospettive di sviluppo delle gelaterie artigianali: diversificazione del prodotto, ampliamento dei **margini** e rafforzamento del know-how professionale e manageriale. Proprio sulle **competenze manageriali** e sulla capacità di gestire le transizioni digitale e ambientale passa il futuro del settore.

*“SIGEP è un appuntamento fondamentale per captare le nuove tendenze di un settore, quello del gelato e della pasticceria, che non solo è una componente importante del consumo alimentare fuori casa, ma è anche un patrimonio imprenditoriale del Paese e simbolo del Made in Italy in tutto il mondo”*, ha commentato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio. “Dietro un semplice ma eccellente gelato c’è una lunga filiera produttiva fatta di macchine, attrezzature, arredamenti, materie prime, esercizi commerciali e, naturalmente, di maestranze qualificate. Una filiera che investe, esporta, fa ricerca e innovazione, crea ricchezza e occupazione. Insomma una *filiera del gusto* che è anzitutto un asset straordinario del sistema produttivo dell’Italia.”

**Ufficio Stampa - FIPE**

**Gianluca Giordano** | [gianluca.giordano@fipe.it](mailto:gianluca.giordano@fipe.it) | 375 5795669

**Ufficio Stampa – Comin & Partners**

**Giulia Palocci** | [giulia.palocci@cominandpartners.com](mailto:giulia.palocci@cominandpartners.com) | 340 8436158

**Fausto Fiorin** | [fausto.fiorin@cominandpartners.com](mailto:fausto.fiorin@cominandpartners.com) | 348 4896024