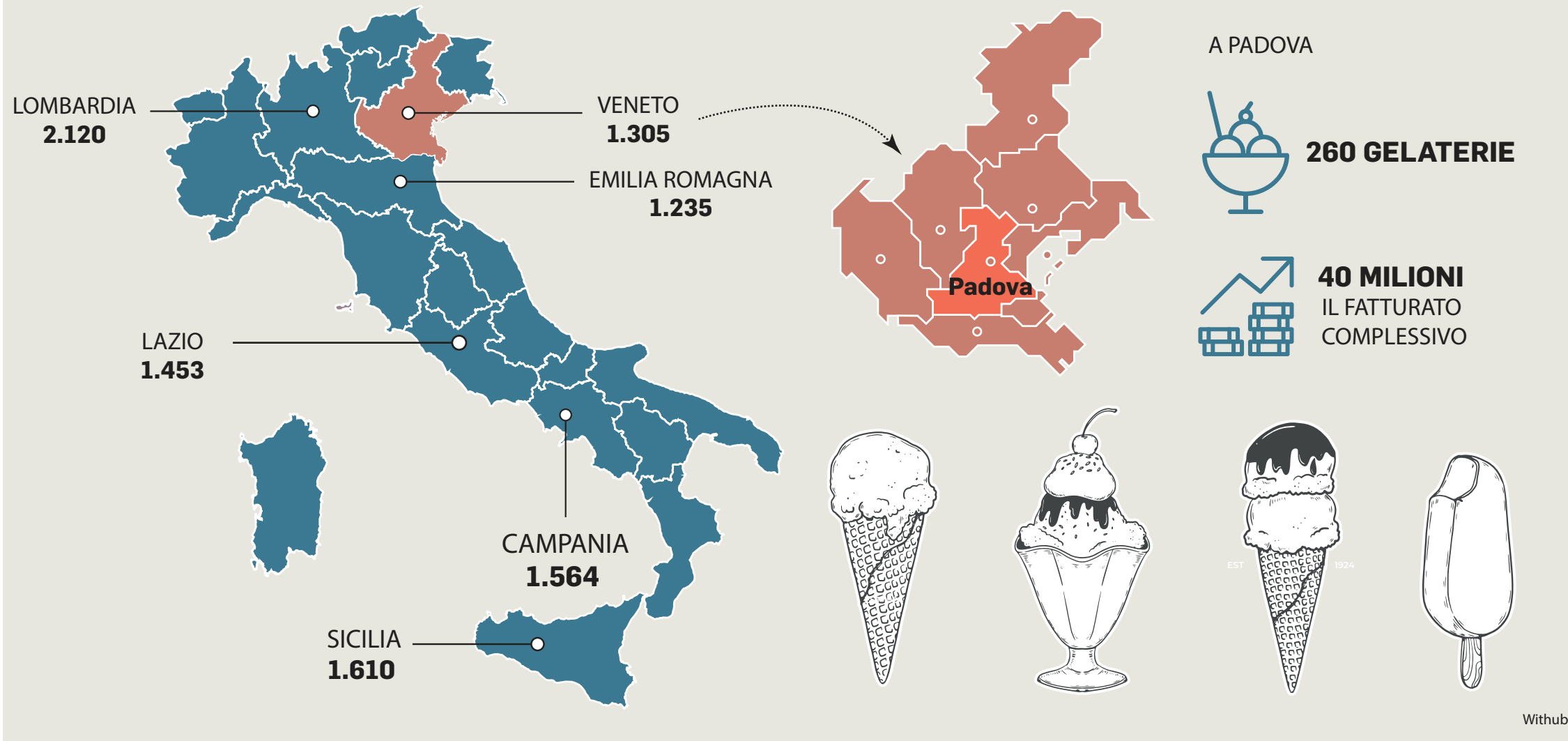


Le gelaterie artigianali a Padova e nel Veneto



L'ANALISI

PADOVA Un giro d'affari che muove 40 milioni di euro l'anno. Quello del gelato artigianale è un mercato che non conosce discesa, se non qualche lieve oscillazione dovuta a fattori legati al meteo. In città le vendite volano dall'inizio della stagione, mentre in provincia si registra un ritardo di appena qualche settimana dovuto alla primavera più fresca del solito. E quanto riferisce l'indagine della Cna di Padova e Rovigo, che ha analizzato l'andamento del mercato nel 2024.

I DATI

I laboratori artigianali nel Belpaese sono un fiore all'occhiello: sul territorio nazionale se ne contano 39mila tra gelaterie, pasticcerie e bar che danno lavoro a 77mila persone. E il Veneto, con i suoi 1.305 laboratori, è la quinta regione in termini di produzione artigianale dopo Lombardia (2.120 sedi di impresa), Sicilia (1.610), Campania (1.564), Lazio (1.453) e prima dell'Emilia Romagna (1.235).

Nel Padovano le gelaterie sono 260 e muovono un business che si aggira ogni anno intorno ai 40 milioni di euro (elaborazione Centro studi Cna di Padova e Rovigo su dati Sige, l'evento di riferimento e di ispirazione per l'intera community del Foodservice).

Le statistiche nazionali parla-

Gelato artigianale, una fresca delizia che muove 40 milioni di euro l'anno

►A Padova i laboratori sono 260, il Veneto è la quinta regione in Italia e precede l'Emilia

►La previsione: nel 2024 vendita in salita del 6 per cento, ma per gli addetti è ancora presto



IL MAESTRO Luigi Biasetto, già campione mondiale di pasticceria

no, per quest'anno, di un sensibile aumento delle vendite: fino al +6% secondo Sige, tuttavia per gli artigiani del territorio è ancora presto per confermare.

LE TENDENZE

«Sicuramente le vendite stanno andando bene – sostiene il maestro Luigi Biasetto – e anche se l'estate è arrivata un po' in ritardo rispetto alle aspettative non si può dire che abbia guastato. Paradossalmente, quando il caldo diventa troppo le richieste si spostano dal gelato verso sorbetti e granite, che sono più rinfrescanti. C'è proprio una temperatura che segna l'inversione di tendenza: quando il termometro supera i 32-33 gradi, le vendite di gelato rallentano. Il periodo d'oro del gelato è quando le temperature si fermano, indicativamente, intorno ai 32 gradi».

Tra i gusti che vanno per la maggiore, assicura il maestro,

ci sono sempre quelli della tradizione e in particolare le creme.

I PREFERITI

Ad esempio: pistacchio, cioccolato, nocciola, vaniglia «quelli classici fatti bene – spiega Biasetto –. Quando il caldo si fa sentire, tuttavia, nella lista dei preferiti si aggiungono anche i gusti freschi, in particolare quelli alla frutta che danno soddisfazione anche visivamente, con colori allegri e vivaci, come melone, mango e passion fruit». Ma, a proposito di colore, attenzione a come riconoscere il gelato artigianale autentico.

«Sicuramente – spiega Biasetto – il colore della frutta non è mai sgargiante: quando vediamo gelati dalle sfumature troppo accese c'è sicuramente del colorante. Un altro consiglio per riconoscere un vero gelato artigianale è quello di sentire

se, dopo che l'abbiamo mangiato, ci rimane una sensazione di sete. Se è stato fatto bene non dovremmo aver bisogno di bere acqua, se invece sentiamo sete significa che ci sono troppi zuccheri e altri ingredienti, diciamo, non buoni».

I RINCARI

Pesano un po', sulle vendite di questo 2024, i rincari degli ultimi anni (si parla di un +30% dal 2022 ad oggi, secondo il Crc, Centro di formazione e ricerca sui consumi). «Sono dovuti principalmente all'aumento dei costi delle materie prime – sottolinea Biasetto – lo scorso anno era lo zucchero, quest'anno altri ingredienti fra cui il cioccolato. Purtroppo il prodotto artigianale, fatto con ingredienti freschi, è sensibile alle oscillazioni del mercato e non c'è molto da fare».

Silvia Quaranta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da quello per cani al gusto “pane burro e marmellata”

LE CURIOSITÀ

PADOVA In fatto di gelato sicuramente agli artigiani la creatività non manca. Di gusti particolari ce ne sono a iosa e anche la ricetta può variare di molto. Basti pensare che, a Tencarola, c'è una gelateria che serve un gusto creato appositamente per gli amici a quattro zampe.

La gelateria Nice infatti tra le specialità annovera anche il gelato per cani. «L'idea – racconta il titolare, Andrea Mazzaro, – mi è venuta perché molti clienti vengono con il proprio cagnolino, che li guarda con occhi languidi supplicando di poter assaggiare. Molti sanno che ai cani i dolci non fanno bene e, no-

nostante la tentazione di cedere, stavano ben attenti anche se a malincuore. Altri li accontentavano prendendo loro ad esempio una pallina di gelato allo yogurt, che tuttavia non è assolutamente adatto ai cani: contiene infatti zucchero, lattosio e altre sostanze inadatte a loro. Così, circa 8 anni fa, insieme a un veterinario di fiducia ho elaborato un gelato adatto ai cani che conserva il gusto dolce, grazie al fruttosio, ma è fatto con ingredienti che agli amici a quattro zampe non creano problemi. Non c'è zucchero e non ci sono latte e derivati, ma tante fibre, riso e avena».

A Piombino Dese invece c'è una piccola gelateria artigianale dove i gusti cambiano quasi



IL PRODOTTO Il gelato studiato appositamente per i cani da Andrea Mazzaro, titolare della gelateria Nice a Tencarola

ogni giorno e spesso portano nomi di persone. «Oggi c'è Manu – racconta la titolare, Laura Berton – una cheesecake al cocco che ho chiamato così in onore della mia mamma. Un altro gusto molto particolare si chiama “pane burro e marmellata” e lo faccio con il burro di malga prodotto a Enego, da una malga di fiducia appunto. Amo i gusti fantasiosi e proporre ai miei clienti esperienze sempre nuove».

«Penso che anche da questo – aggiunge Berton – si riconosca una vera gelateria artigianale: quando si trovano gusti con ingredienti inusuali, meno commerciali, è indice di una lavorazione artigianale che pone attenzione nella ricerca e nell'ac-

quisto di prodotti particolari e di qualità, di cui si conosce l'origine e il luogo di produzione».

Ancora: a Galzignano, il bar Tonetti di Giulia Gallinaro si appoggia ad un laboratorio artigianale per creare “gelati a tema” che, in occasione di specifici eventi, vengono venduti sul classico carretto anni '50. Qualche esempio? «Per un evento dedicato al vino – spiega Gallinaro –, abbiamo creato il gusto “Serprino”. Per la festa della birra abbiamo creato, appunto, il gusto “birra”. La nostra – aggiunge – è una piccola impresa di famiglia e il laboratorio a cui ci appoggiamo usa solo prodotti del territorio».

S.Q.

© RIPRODUZIONE RISERVATA