

In Puglia il caldo spinge il consumo di gelati artigianali

BARI – L'estate 2020 ai tempi del Covid tra mare, spiagge assolate o lunghe passeggiate nei borghi spinge in Puglia il consumo di gelato artigianale, concentrato nei 3 mesi più caldi da giugno a settembre, quando il 50% dei pugliesi lo preferisce al gelato industriale. E' quanto stima la Coldiretti nel sottolineare che in Puglia lavorano circa 3.000 gelaterie artigianali, con 5.500 addetti, un settore che si sta espandendo anche grazie ai gelati 'inventati' dagli agricoltori che stanno proponendo il gelato al latte d'asina, al latte di capra, fino ad arrivare al gelato all'olio extravergine di oliva.

“Il successo del gelato è dovuto anche alla destagionalizzazione dei consumi dovuta ai cambiamenti climatici in atto e al consumo come rompi digiuno nelle pause di lavoro, ma anche in relax al mare in spiaggia o anche come alternativa al pasto nelle giornate più calde”, commenta Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia.

Ad essere preferito è di gran lunga il gelato artigianale nei gusti storici anche se – sottolinea la Coldiretti – cresce la tendenza nelle diverse gelaterie ad offrire “specialità della casa” che incontrano le attese dei diverse target di consumatori, tradizionale, esterofilo, naturalista, dietetico o a chilometri zero come i gelati con frutta e verdura locali ma anche con formaggi Dop o grandi vini.

“Da segnalare negli ultimi anni il boom delle agrigelaterie che garantiscono – spiega il presidente Muraglia – la provenienza della materia prima dalla stalla alla coppetta con gusti che vanno dal latte di asina a quello di capra fino alla bufala e all'olio extravergine di oliva. Nelle agrigelaterie è particolarmente curata la selezione degli ingredienti, dal

latte alla frutta, che sono rigorosamente freschi con gusti a “chilometro zero” perché ottenuti da prodotti locali che non devono essere trasportati con mezzi che sprecano energia ed inquinano l’ambiente”.

Una risposta alla ricerca di genuinità nel consumo di gelato che – sostiene la Coldiretti – è dimostrata dal fatto che tra le ultime tendenze si è assistito ad una crescente attenzione ai gusti di stagione e locali ottenuti da prodotti caratteristici del territorio. Una spinta che ha favorito la creatività nella scelta di ingredienti che valorizzano i primati di varietà e qualità della produzione agroalimentare nazionale, dal gusto di basilico fino al prosecco ma ci sono anche – continua la Coldiretti – le gelaterie tradizionali che si riforniscono dai produttori agricoli, creando gusti rigorosamente a km zero.

I consumi di gelato hanno superato i 6 chili a testa all’anno in Italia secondo stime della Coldiretti e ad essere preferito è di gran lunga il gelato artigianale nei gusti storici anche se – precisa la Coldiretti – cresce la tendenza nelle diverse gelaterie ad offrire “specialità della casa” che incontrano le attese dei diverse target di consumatori, tradizionale, esterofilo, naturalista, dietetico o vegano.

La produzione del gelato nel mondo ha oltre 500 anni di storia – continua la Coldiretti – con le prime notizie che risalgono alla metà del XVI secolo nella corte medicea di Firenze con l’introduzione stabile di sorbetti e cremolati nell’ambito di feste e banchetti, anche se fu il successo dell’export in Francia a fare da moltiplicatore globale con il debutto ufficiale in terra americana: con l’apertura della prima gelateria a New York nel 1770 grazie all’imprenditore genovese Giovanni Bosio. Da allora – conclude la Coldiretti – la corsa del gelato non si è più fermata.