

Rimini. Capitale mondiale del gelato

Se volete far guadagnare meno una gelateria bisogna ordinare pistacchio e nocciola. I due gusti più costosi se le paste sono di qualità. Il pistacchio fa la gelateria. se è buono questo gusto, sono buoni tutti. Il pistacchio è il miglior



gusto di gelato al mondo. E' stato raccontato il 10 settembre a Rimini per la serata finale del Gelato World Tour. L'evento ha attirato circa 50mila appassionati nonostante la pioggia.

La gara è stata vinta da Alessandro Crispini della Gelateria Crispini di Spoleto col "Pistacchio".

Al secondo posto: "Tributo alla Serenissima" di Guido e Luca De Rocco della gelateria Eiscafé De Rocco a Schwabach (Germania).

Al terzo posto: "Amor-Acuyà" di Daniela Lince Ledesma della gelateria Amor-acuyà a Medellín (Colombia).

Hanno organizzato: Carpigiani Gelato University e Sigep – Italian Exhibition Group.

I gusti in gara erano 36 presentati da altrettanti team provenienti da 19 nazioni, di questi ben 17 erano donne.

Il Villaggio di Gelato World Tour era stato allestito lungo la passeggiata del Parco Federico Fellini in un anno in cui il consumo di gelato ha avuto una stagione record con una crescita stimata del +10% in Italia.

Venerdì e sabato i 36 team hanno partecipato alla Tonda Challenge by IFI, la sfida per chi crea la coppetta perfetta da 60 grammi al primo colpo. Si è aggiudicata l'ambita spatola d'oro Linda Peterlunger della gelateria Eismanufaktur Kolibri a Wolfurt, Austria. Lara e Silvia Pennati di Formazza Agricola di Formazza (VB) hanno vinto la Guerrilla Gelato ricevendo in premio il Gelato Coolbox IFI per il miglior video di creativo realizzato durante i primi 2 giorni di evento. Vincono, invece, la competizione per creare il cono più alto del mondo, "Stack it high show down" di PreGel, Guido & Luca De Rocco che sono riusciti in 20 secondi ad impilare ben 13 palline di gelato su un cono.

Il settore del gelato artigianale vale attualmente oltre 15 miliardi di euro il consumo di gelato artigianale nel mondo, con una crescita media del 4% l'anno. L'Osservatorio SIGEP (il salone leader al mondo per il dolciario artigianale, con la 39esima edizione in programma dal 20 al 24 gennaio 2018 alla fiera di Rimini, organizzata da Italian Exhibition Group) ha stimato nel 2017 per il periodo estivo in Italia una crescita dei consumi del gelato artigianale del 10%, con picchi del 15% nelle località turistiche.

In Europa nel 2016 si contavano oltre 60.000 gelaterie delle quali 39.000 in Italia (10.000 gelaterie pure e 29.000 bar e pasticcerie con gelato), con 150.000 addetti. In Germania le gelaterie sono 9.000 di cui 3.300 pure, mentre sono 2.000 quelle spagnole. In Sud America sono Argentina e Brasile a farla da padroni, con rispettivamente 1.500 e 500 gelaterie. È in costante crescita il gelato artigianale negli Stati Uniti, dove sono presenti circa 950 gelaterie e il termine gelato denota un prodotto premium ora utilizzato anche dai grossi produttori di ice-cream (il corrispettivo industriale) che, in

un mercato oramai saturo a volume, presentano prodotti con maggiore appeal per il consumatore in modo da incrementarne il valore. Interessante notare come nelle statistiche americane compaia sempre più di frequente il riferimento al vero gelato artigianale.

I numeri del Gelato World Tour (seconda edizione) dal 2015 ad oggi:

- 5 tappe internazionali in 3 continenti: Singapore, Tokyo, Chicago, Shenzhen e Berlino;
- Italian Challenge con 60 tappe tra il 2015 e il 2017 e una Finale Italiana;
- German Challenge con 3 tappe nel 2017 e una Finale Tedesca;
- 7 Challenges in Europa e una Finale Europea. La provincia di Rimini, Pesaro e San Marino sono leader mondiali nella gelateria. Qui c'è un vero e proprio distretto. Il Sigep è la più importante fiera del settore. Orbitano su Rimini, le aziende che producono ingredienti per il gelato: Mec3 (San Clemente), Moca (Coriano), Fugar (Rimini-Verucchio), Leagel (San Marino). L'Ifi è leader mondiale nella produzione di vetrine gelato ed ha sede a Tavullia.