

CONSUMI LE AZIENDE SONO 2.600. E UN IMPRENDITORE SU TRE È DONNA

Boom dei gelati: ricavi per 179 milioni

LA TENDENZA

**Resiste la vocazione artigiana
Quasi il 76% degli esercizi
propone una produzione propria**

■ MILANO

PIÙ DI 2.600 GELATERIE. Un giro d'affari di 179 milioni su 1,5 miliardi in Italia (il 12%). Cresce il business del gelato in Lombardia, dove il numero di pasticcerie, gelaterie (compresi gli ambulanti) e aziende manifatturiere che si occupano della produzione aumentano dello 0,6%. Secondo un'elaborazione della Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi su dati Registro Imprese, a crescere di più rispetto allo scorso anno sono Monza e Brianza, dove si contano 201 imprese (+5,8%) e Lodi (+7,5%). Prime, per offerta di gelati, in Lombardia sono Milano con 794 gelaterie, Brescia con 380, Bergamo con 278, Varese con 261.

A Milano il business del gelato vale 83 milioni all'anno. Le gelaterie sono l'1% in più del 2017 e le vendite estive sono aumentate del 30% rispetto al resto dell'anno. Gli addetti al lavoro in Lombardia sono quasi 10mila. Le donne rappresentano il 31,2% del totale. Il record spetta a Lodi e Pavia, dove la quota raggiunge il 37,2%. Ben rappresentati anche i giovani, il 10,8%: Brescia detiene il primato degli imprenditori under 35 attivi nel settore (13,9%).

IL GELATO made in Lombardia ha mani straniere nel 5,6% dei casi. Ma a Milano la percentuale sfiora il 9%. Resiste la vocazione artigianale della produzione: il 75,9% di chi lo vende ha una produzione propria. Quanto ai gusti, le creme e la frutta la fanno da padrone. Anche se non mancano le nuove tendenze. «I classici gelati vincono sempre - sottolinea Antonio Morgese della gelateria Rigoletto di Milano e consigliere Alga (Gelaterie Artigianali) Assofood [Confcommercio Milano](#) -. Ma la clientela tende sempre più alla ricerca di gusti che non abbiano solo la cremosità al palato, ma che offrano anche delle sensazioni diverse: quali la croccantezza, piuttosto che una diversa consistenza. Da qui, la declinazione per un qualsiasi gusto che possa essere scelto e divenire un "croccante"». «Oggi l'ice cream salato non stupisce più nessuno e in gelateria possiamo scegliere tra una miriade di gusti innovativi, impensabili fino a qualche anno fa, come la moringa (pianta di origine indiana) o il sorbetto alle arachidi», aggiunge Luca Maggi della gelateria Chocolat Milano e presidente Alga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

