

DAL FROZEN YOGURT AL GELATO IPERPROTEICO, PASSANDO PER I GUSTI A BASE DI PRODOTTI DOC E DOP

Una sinfonia di **sapori** stuzzicanti e innovativi

Da qualche anno il gelato artigianale è divenuto protagonista quotidiano nella dieta degli italiani: complice la crescente varietà e originalità dell'offerta, da sfizioso dessert servito a fine pasto e quasi esclusivamente d'estate, diviene morbido piacere da gustare durante tutto il corso dell'anno, per deliziare il palato e lo spirito.

Ecco qualche esempio. A una crescente domanda salutista rispondono il sempreverde frozen yogurt, con almeno il 40% di latte fermentato e i vegetali, dal classico gelato alla soia al lupino, oltre ai gelati senza zucchero, prodotti con fruttosio o dolcificanti, e quelli senza grassi (detti "00") con latte magro e isomaltosio. Per i più sportivi invece oggi c'è anche il gelato iperproteico, che contiene almeno il 12% di proteine. Sempre molto trendy il biologico. D'altro canto, anche nel nostro Paese si afferma il gelato soft "all'americana", complementare, piuttosto che concorrente, al gelato artigianale.

Ma i più di tendenza sono i sapori a base di prodotti italiani



DOC e DOP – dal gelato ai piastacchi di Bronte a quello ai limoni femminelli di Siracusa o al cioccolato di Modica – e le guarniture sempre più originali per i gusti classici: dallo sciropo di lampone alla rosa o la mandorla servita con salsa di albicocche e decorazione agli amaretti, fino a topping esotici come lo yuzu orientale.

L'evoluzione delle gelaterie valorizza quest'ampia offerta. Pioniere nel retail del concetto boutique, con layout di design e atmosfera curata, oggi le gelaterie stanno sviluppando nuovi format per rispondere agli stili di consumo in cambiamento. Cresce la contaminazione con altre tipologie, dalla pasticceria al bar-caffè e si affermano anche in Italia i network in franchising dove vengono "rinvenute" basi pronte di ottima qualità, guarnite con topping naturali e freschi (cereali, frutta, frutta secca, ecc.), mentre si delinea un'offerta specializzata nell'intercettare la "movida", specie nei bacini del divertimento, che risponde alla crescente domanda di consumi on-the-go.

