

COLDIRETTI E LE AGRIGELATERIE ARTIGIANALI

Boom di gelato a Km zero per superare l'emergenza

Salvagno: "Il settore, nonostante le difficoltà della fase 2 riparte"



L'agrigelateria Manzati a Sona. Sotto, Daniele Salvagno

Esplode la voglia di gelato dopo il lockdown con il boom dei consumi favorito dal grande caldo e dalla voglia di passeggiare all'aria aperta.

E' quanto afferma la **Coldiretti** nel sottolineare che l'Italia detiene la leadership mondiale nella produzione di gelato artigianale sia nel numero di punti vendita che per fatturato. Molto apprezzate. Nel veronese anche nel fine settimana appena passato le agrigelaterie - dice **Coldiretti** - con produzione locali e gusti a kmzero, secondo i principi della stagionalità. Nella provincia veronese i gelati si possono scegliere e consumare in campagna, in spazi aperti e immersi nella natura. E' il caso dell'agrigelateria Manzati di Sona che produce il gelato grazie al latte quotidiano delle 30 mucche in stalla. Tra i gusti preferiti dei clienti quelli naturali al fior di latte, ricotta e fichi e nocciole. All'agrigelateria Corte Vittoria a



Custoza tra i gusti più apprezzati ci sono quelli al sambuco, ai frutti di stagione come le fragole o fragoline di bosco e a breve melone e pesca. Qui ci sono circa 70 mucche in l'attenzione a garantire gelati e yogurt freschi.

"Il settore, nonostante le difficoltà della fase 2 sembra essere ripartito con decisione anche perché - sottolinea Daniele Salvagno, presidente di **Coldiretti** Verona - sono molti i cit-

tadini che dopo un lungo periodo tra le mura domestiche hanno colto l'occasione per difendersi dal caldo con coni e coppette sia durante il fine settimana e anche durante la settimana per la pausa pranzo".

Il 94% degli italiani - precisa la **Coldiretti** - consuma abitualmente il gelato artigianale per il gusto e la bontà delle materie prime e la sensazione di refrigerio con quasi sette consumatori su dieci che preferiscono i coni alle coppette secondo l'ultima indagine Fipe. I consumi di gelato degli italiani 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.