



Gelato protagonista al Sigep. Nonostante i costi in salita nel corso del 2023 le vendite hanno superato i 3 miliardi

di **Letizia Magnani**

Coni e coppette: ogni stagione è quella giusta Volano i consumi



UNA SPESA PRO CAPITE DI 43 EURO

Il fatturato di gelaterie, pasticcerie e bar con gelato vale 3 miliardi di euro. Un giro d'affari che aumenta in Italia nel 2023 dell'11%. Il consumo pro capite è di 43 euro

INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ sono i driver di questa edizione di Sigep, la 45°. L'evento, organizzato da leg. Italian Exhibition Group, è il punto di riferimento mondiale per il foodservice del dolce e non solo. In Italia cresce dell'11% il fatturato del gelato, rispetto al 2022, e sfiora i 3 miliardi di euro tra gelaterie, pasticcerie e bar con gelato. A fronte di un forte aumento dei costi delle materie prime, dei prezzi finali e di un andamento climatico non favorevole, le quantità vendute non hanno subito cali: anzi, c'è stato un leggero aumento e questo lascia ben sperare per il futuro. La spesa pro capite nel 2023 è stata pari a 43 euro, in aumento rispetto all'anno precedente, a cui si aggiunge la spesa del turismo straniero. Il clima ha inciso negativamente sulle vendite di gelato artigianale nella prima parte della stagione, recuperando poi durante e dopo l'estate grazie al prolungarsi del bel tempo nella stagione autunnale e all'aumento del turismo tra agosto e ottobre. In Italia ci sono quasi 10.000 gelaterie pure, 12.000 pasticcerie e circa 18.000 bar, che offrono gelato artigianale per un totale di oltre 39.000 punti vendita. A Sigep 2024 vengono presentate le idee rivoluzionarie del foodservice. Nella Hall sud ci sarà un'area - Innovation District - interamente dedicata all'innovazione.

L'Innovation district si sviluppa su tre filoni, animati da confronti professionali, nuove tendenze, imprese innovative e rivoluzioni digitali: la Vision Plaza, l'Area Start-up e il Premio Innovazione. I professionisti del foodservice dolce tornano ad accendere il palcoscenico della Vision Plaza con confronti professionali e talk per comprendere le sfide del comparto e individuare le opportunità future di crescita e sviluppo, con una prospettiva sui principali trend globali e i comportamenti di consumo fuori casa con un focus sugli sviluppi nei diversi Paesi. Digitale e sostenibilità saranno al centro di diversi dibattiti con tematiche che stanno rivoluzionando l'industria del foodservice dolce. A Circana, leader nelle ricerche di mercato e

TUTTI I GUSTI

In Italia ci sono 10.000 gelaterie 12.000 pasticcerie e 18.000 bar in cui è possibile gustare prodotti artigianali, per un totale di oltre 39.000 punti vendita



nell'analisi dei comportamenti di consumo, sarà affidata la conduzione di due talk con focus su Italia e Europa. Le esigenze del consumatore del futuro saranno infatti oggetto del convegno dal titolo "Dolce e salato. Sfide e opportunità per il foodservice dolce nell'Italia di domani". Gli scenari del fuori casa saranno analizzati, con un outlook europeo, nel talk "I consumi fuori casa in Europa. Opportunità e prospettive future: i consumi fuori casa in Europa", con la partecipazione di Jochen Pinkscher (nella foto sopra), vicepresidente di Foodservice Europe.

Tra i principali argomenti che verranno affrontati nella Vision Plaza, non può mancare l'impiego dell'Intelligenza artificiale. A questo **Cast Alimenti** dedicherà il talk «Il futuro oggi: l'intelligenza artificiale made in **Cast** al servizio dell'intelligenza nelle mani delle professioni gastronomiche». Le sfide della digitalizzazione e dell'imprenditoria del futuro legate in particolare al mondo Bakery e Gelato saranno trattate da FIPE-Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Non mancheranno nomi del calibro di Iginio Massari, pronto a portare in scena creatività e futuro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

