

GELATO, NUOVE FORME DI CONSUMO E GUSTI INEDITI PER LA STAGIONE 2021



ROMA - Stagione del gelato al via tra conferme di gusti classici e new entry destinate a consolidarsi nel corso nel tempo o in alcuni casi a “sciogliersi” nel giro del periodo primaverile-estivo.

Tra i nuovi trend che si affacciano sul mercato, come rilevato dall’osservatorio HostMilano

(salone dell'ospitalità professionale, fieramilano, 22-26 ottobre), ci sono quelli del "Free from", con il latte sostituito da bevande a base di cocco, avena o mandorla, o quelli "Green & solidali" con una produzione che deve essere sostenibile, etica, trasparente, dal packaging alle materia prime utilizzate.

Nelle richieste di consumo avanzano anche quelli "Love is in the air" con l'aria che diventa ingrediente.

In particolare si prevedono nel 2021 gelati leggerissimi, grazie all'aria iniettata o montata. Non manca poi la linea "Ah la barrique!" rappresentata dai prodotti legati al mondo del vino e dei formaggi e quelli Limited edition con gusti, colori o "accostamenti audaci".

Le previsioni sui nuovi gusti, oltre a quelli tradizionali, parla che si dipaneranno tra salute, con la grande famiglia dei superfood rinnovati da probiotici e fermentati, originalità (gocce di menta, banana arrosto, vaniglia, miele e lavanda, avena, sciroppo d'acero, cannella) e natura, a cavallo tra nuovi vegetali (carota, rabarbaro, spinaci, fiori ed erbe selvatiche, aghi di pino, ortica, aneto, peonia, vari tipi di mieli, cera d'api come addensante, e propoli come antibiotico naturale).

Infine si registrano gli "accostamenti audaci", con in cima il connubio dolce-salato. E' ricordato che nel 2020 le stime hanno confermato un incremento degli ordini online del +113% rispetto al 2019, mentre le gelaterie che hanno praticato il delivery sono aumentate del +60%, secondo dati Deliveroo.