

IERI E OGGI IL PRIMO 'SPONSOR' DEL DOLCE FREDDO

Gli italiani divorano ottantamila

SI CELEBRA il centenario artusiano e come si potrebbe parlare di cibo e degli italiani trascurando messer Pellegrino che ebbe natali a Forlimpopoli e tutta la vita a Firenze dove dette alle stampe il suo fondamentale 'La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene'? E allora ecco cosa scrive Pellegrino Artusi a proposito del gelato: «Ora poi che, essendo venute in uso le sorbettiere americane a triplice movimento senza bisogno di spatola, si può gelare con meno impazzamento di prima e con maggiore sollecitudine, sarebbe peccato il non ricorrere spesso al voluttuoso piacere di questa bevanda». Già... bevanda. Perché così fu considerato per secoli il gelato. Forse il nome più appropriato



to glielo avevano dato nel Medioevo: il mangia e bevi si chiamava allora. Ma nell'Italietta appena unita e con tanta voglia di una nuova vita con le classi borghesi che si affacciavano al potere economico la voluttà di quel brivido di gusto, di quel sorbire a fior di labbra il dolce della vita era un inno alla 'innocente' trasgressivo. E Messer Pellegrino lo registra. Si può dire che il gelato sta al cibo come lo Champagne sta al vino: hanno avuto entrambi un'allure trasgressiva. Ci toccherà di aspettare un altro secolo dopo Artusi per vedere il gelato diventare popolare, anche se i siciliani del 'gello di melone' ne avevano fatto un street food fin dal '300.

FU PELLEGRINO ARTUSI, ENTUSIASTA DELLE SORBETTIERE CHE VENIVANO DALL'AMERICA
tonnellate di gelato all'anno. Quindici chili a testa



IL GELATO è indubbiamente un primato italiano e infatti noi italiani ne siamo ghiottissimi. Ne consumiamo una media di 15 chili a testa all'anno. Abbiamo contagiato anche i tedeschi che ne mangiano metà di noi e soprattutto nelle gelaterie italiane, gli americani che sono attorno ai sei chili. I francesi sono secondo in classifica con una decina di chili. La peculiarità ancora tutta italiana sta però nel fatto che noi italiani consumiamo in stragrande maggioranza gelato artigianale, quello fatto sul momento. Le gelaterie in Italia sono oltre 36 mila e sfornano all'incirca una tonnellata di gelato all'anno a testa. Il resto per arrivare alle quasi 80 mila tonnellate all'anno che ci man-



giamo lo fa l'industria in un rapporto che è all'incirca 60% del mercato coperto dalle gelaterie artigianali e 40% appannaggio delle industrie.

Il giro d'affari complessivo del gelato in Italia vale 11 miliardi di euro di cui circa il 10% per cento è realizzato all'estero. Insomma è anche un ottimo valore economico. Si potrebbe pensare che il gelato si accompagni al clima caldo e invece non è così. Il Nord è il più forte consumatore di

coni, coppette, cornetti e via discorrendo con una quota di mercato di quasi il 54 per cento, il Sud ne mangia il 28 per cento, il Centro è più parco e si accontenta di una fetta di torta gelato del 18 per cento. Ma se si va a vedere la classifica delle città più ghiotte si scopre che in testa c'è Roma seguita da Napoli e poi da due città fortemente turistiche come Firenze (che peraltro ha il primato storico del gelato) e Venezia. In cima alle preferenze degli italiani ci sono i gusti tradizionali, ma il cioccolato – nelle sue differenti declinazioni – è ancora oggi il re del cono.