



**Confederazione Nazionale  
dell'Artigianato e della Piccola  
Media Impresa**

Federazione Regionale della Sardegna  
09122 Cagliari – Viale Elmas, 33/35  
Tel. (070) 273728 – Fax (070) 273726  
www.cnasardegna.it - regionale@cnasardegna.it

## **Comunicato stampa del 29 giugno 2017**

### **CNA Alimentare Sardegna**

#### **Il caldo record spinge i consumi di gelato in Sardegna**

**Nell'isola aumentano le gelaterie artigianali con gusti sempre più originali: ad Oristano si sperimenta il gelato alla vernaccia e al mostacciolo: a San Sperate va molto pesca e pecorino e qualcuno azzarda l'abbinamento pomodoro, culurgione e corbezzolo**

**Il settore – che in Sardegna conta circa 550 imprese – offre notevoli prospettive perché il consumo del gelato, un tempo strettamente legato all'estate, si sta sempre più destagionalizzando.**

**Buone prospettive anche per l'export: il gelato italiano ha come meta preferenziale la Germania, ma sono in crescita anche il mercato statunitense e quello dei Paesi dell'Est Europa, Estremo Oriente e Australia**

Avevano iniziato le gelaterie di Pula negli anni Ottanta con il proporre il classico *arrescottu e nuxedda*, oppure il gusto *figu morisca*, il fico d'india. Oggi le piccole gelaterie artigianali si stanno spingendo verso abbinamenti sempre più originali. Ed ecco che ad Oristano si sperimentano i gelati alla vernaccia e al mostacciolo, a San Sperate quelli pesca e pecorino e qualcuno azzarda anche pomodoro, culurgione e corbezzolo.

Il caldo anomalo delle scorse settimane ha fatto impennare anche in Sardegna i consumi di gelato. La domanda di questo prodotto – rileva la CNA Alimentare Sardegna – è infatti legata non solo al reddito dei consumatori, ma soprattutto alle condizioni meteorologiche. L'arrivo anzitempo dell'estate ha dunque anticipato i consumi e di conseguenza ha aumentato notevolmente la richiesta rispetto allo stesso periodo degli anni precedenti.

Il boom dei consumi spinge le piccole gelaterie artigianali dell'isola a sperimentare nuovi gusti ma anche a adeguarsi ai particolari regimi alimentari, alle sempre più frequenti intolleranze alimentari ed alle scelte etiche. Fino ad arrivare al gelato vegano, senza glutine, senza uova, senza lattosio e senza zucchero.



**Confederazione Nazionale  
dell'Artigianato e della Piccola  
Media Impresa**

Federazione Regionale della Sardegna  
09122 Cagliari – Viale Elmas, 33/35  
Tel. (070) 273728 – Fax (070) 273726  
www.cnasardegna.it - regionale@cnasardegna.it

## I numeri del settore

Non è semplice definire l'esatto numero delle imprese del settore, che sono spesso stagionali e talvolta abbinata ad altre attività di somministrazione di alimenti e bevande o di produzione di pasticceria fresca. Nel 2017 secondo la CNA Alimentare Sardegna, si contano nella nostra regione **poco meno di 550 imprese. La spesa pro capite annuale di ogni sardo in gelati è di circa 80 euro.**

Complessivamente in Italia sono 47.144 imprese che effettuano a vario titolo la vendita di gelato: 13.562 di queste aziende hanno come attività dichiarata unicamente la produzione di gelato, segnando un aumento del 2%, rispetto al 2016. Nel complesso in Italia il settore rappresenta un volume d'affari di oltre 2,5 miliardi di euro all'anno ed impiega più di 150mila addetti.

Nonostante le temperature siano mediamente e per tutto l'arco dell'anno più alte al Sud e nelle Isole, oltre la metà del consumo di gelato in termini assoluti (il 52,9%), è concentrata nelle regioni del nord, dove il prodotto viene acquistato con una certa costanza, anche durante l'intero arco dell'anno e la spesa media pro capite è più alta, sfiorando i 100 euro. Sarà per tradizione o per costume, ma nel sud, le vendite sono concentrate soprattutto nel periodo estivo. Tra le regioni italiane il record delle gelaterie p segnato dalla Lombardia, seguita dal Veneto e dall'Emilia Romagna.

*“Se è vero che il gelato è considerato un prodotto caratteristico del Made in Italy, nel nostro Paese l'apertura di nuovi punti vendita, negli ultimi anni, ha registrato una leggera battuta d'arresto, così come nei mercati classici della UE. Le aree geografiche in cui invece le imprese di produzione di gelato stanno aumentando, sono quelle dei Paesi emergenti”,* dichiara **Alessandro Mattu**, presidente di CNA Alimentare Sardegna, che aggiunge: *“per quanto riguarda l'Italia, le imprese del settore accusano gli stessi problemi di burocrazia, pressione fiscale e difficoltà di accesso al credito delle altre imprese. E' certamente anche per questo motivo che il trend di iscrizioni si è arrestato negli ultimi anni”.*

Eppure secondo la Cna Alimentare Sardegna **quello dei gelati è un settore produttivo con importanti prospettive anche nella nostra regione.**

Il consumo del gelato, un tempo strettamente legato all'estate, si sta ora infatti sempre più destagionalizzando, sebbene i picchi nella domanda si rilevino sempre in concomitanza con il bel tempo e i maggiori flussi turistici. **Nell'ambito dell'export, il gelato italiano ha come meta preferenziale la Germania**, ma sono in crescita anche il mercato statunitense e quello dei Paesi dell'Est Europa, Estremo Oriente e Australia.

E' comunque il gelato artigianale ad avere anche in Sardegna un forte appeal sui consumatori: la trasformazione e spesso anche le materie prime sono rigorosamente



**Confederazione Nazionale  
dell'Artigianato e della Piccola  
Media Impresa**

Federazione Regionale della Sardegna  
09122 Cagliari – Viale Elmas, 33/35  
Tel. (070) 273728 – Fax (070) 273726  
[www.cnasardegna.it](http://www.cnasardegna.it) - [regionale@cnasardegna.it](mailto:regionale@cnasardegna.it)

locali. Inoltre le gelaterie artigianali tendono ad utilizzare prodotti freschi come latte di giornata, frutta, panna, evitando i semilavorati.

Oltre i gusti classici che rappresentano lo zoccolo duro delle vendite - come stracciatella, pistacchio, frutta, cioccolato - le piccole gelaterie artigianali sarde propongono anche specialità della casa, sperimentate di volta in volta e proposte come gusti unici. Ad Oristano, come detto, si sperimentano i gelati alla vernaccia e al mostacciolo, a San Sperate quelli pesca e pecorino e qualcuno azzarda anche pomodoro, culurgione e corbezzolo!

*“Che sia confezionato o sfuso, anche il gelato è sempre più attento alle tendenze del mercato e tiene conto di esigenze alimentari specifiche, dovute di volta in volta a regimi alimentari particolari, ad intolleranze alimentari, a scelte etiche ben precise”,* precisa **Maria Antonietta Dessi**, responsabile CNA Alimentare Sardegna. *“Ed ecco che arriviamo al gelato vegano, senza glutine, senza uova, senza lattosio, senza zucchero e molto altro ancora. Il fatturato del gelato è però solo in certa parte determinato dal lavoro delle gelaterie artigianali -* tiene a precisare Dessi *- il mercato è in realtà occupato prevalentemente dalle multinazionali che, tra l'altro, rafforzano le proprie quote a suon di operazioni promozionali nelle grandi superfici di vendita e proponendo ad ogni stagione delle edizioni limitate che tendono a scomparire alla fine della stagione per lasciare spazio ad altre novità, dodici mesi dopo. I marchi classici del gelato confezionato sono talmente forti e presenti che hanno sinora scoraggiato l'invasione di private label nella Grande Distribuzione Organizzata”.*

*“Quello del gelato è un settore molto interessante da molti punti di vista – conclude **Alessandro Mattu** – ma i giovani non cadano nell'errore di pensare che aprire una gelateria e farla lavorare bene sia un gioco. E' un tipo di lavoro che richiede grande preparazione, passione, amore per il prodotto e spirito di sacrificio. Il consumatore chiede un prodotto di grande qualità e di ottimo gusto e la mediocrità e l'improvvisazione non sono ammesse”.*

CNA Sardegna  
Viale Elmas 33/35, 09122 Cagliari  
Tel 070273728 Fax 070273726  
Email: [regionale@cnasardegna.it](mailto:regionale@cnasardegna.it) oppure [madessi@cnasardegna.it](mailto:madessi@cnasardegna.it)