

# Il fatturato del gelato artigianale raggiunge quota 3 miliardi

**Post Sigep.** Bene anche la pasticceria (2 miliardi) che nel 2024 è cresciuta del 4-5% trainata dai dolci da ricorrenza: con 17.500 negozi e 65mila addetti rappresenta il 20% dell'artigianato alimentare italiano

**Maria Teresa Manuelli**

È un settore in buona salute quello che si è presentato alla 46a edizione della fiera Sigep World a Rimini dal 18 al 22 gennaio su Gelato, Pasticceria, Cioccolato, Caffè, Panificazione e (novità di quest'anno) Pizza. In particolare prosegue a splendere il sereno sui settori della gelateria e della pasticceria. Il gelato artigianale italiano conferma, infatti, la sua leadership nel 2024, con un fatturato che sfiora i 3 miliardi di euro, in crescita rispetto al 2023. Un dato significativo che si inserisce nel più ampio contesto europeo, dove le vendite di gelato artigianale di tradizione italiana hanno raggiunto gli 11 miliardi di euro, con un incremento dell'1% rispetto all'anno precedente (Dati Uif, Acomag, Aig).

Il panorama italiano conta 39mila punti vendita, distribuiti tra 9.235 gelaterie pure, 12mila pasticcerie e 18mila bar che offrono gelato artigianale. La Lombardia guida la classifica con 1.552 laboratori (16,8% del totale nazionale), seguita da Veneto (1.180) ed Emilia Romagna (1.133). Significativo il fenomeno della destagionalizzazione, con oltre il 40% delle gelaterie aperte tutto l'anno.

Sull'onda di questo successo, quindi, i maestri gelatieri stanno cercando di aumentare i consumi ampliando la fascia dei consumatori con nuovi prodotti che tengano, però, anche conto delle nuove richieste del pubblico: in particolare, si stanno introducendo gelati più "salutistici" o a basso contenuto glicemico.

Tra le novità più interessanti, Leagel ha lanciato il gusto "Pane, burro e marmellata", una proposta senza glutine che richiama la colazione tradizionale italiana. Mec3 ha presentato il Variegato Dubai Chocolate, che ricrea l'esperienza della famosa barretta mediorientale con il Kataifi croccante. Disaronno Ingredients ha portato in fiera oltre 200 gusti di gelato, mentre Fabbri ha introdotto il Gelato System, una spe-

ciale macchina che trova posto sul bancone di un bar e che realizza gelato artigianale in tempo reale. Anche Pernigotti è tornata nel mercato dei semilavorati per la gelateria con il nuovo brand "Signor Stefano", omaggiando così il fondatore della storica azienda. Sammontana ha portato a Rimini i gusti Arachide Sgace, Cocco Bello e Plasmon.

Meglio ancora la pasticceria artigianale, che nel 2024 ha visto una crescita più accelerata dei fatturati (+4-5%), trainata principalmente dai dolci da ricorrenza. Ma andamenti positivi hanno registrato le paste fresche e i prodotti della biscotteria, della pasticceria e della confetteria. E questo nonostante gli aumenti dei prezzi dovuti all'incremento dei costi delle materie prime.

«Il settore della pasticceria è in crescita, è vero, si vede un aumento del fatturato – commenta Matteo Cutolo, presidente della Federazione internazionale pasticceria, gelateria e cioccolateria – ma c'è un lato importantissimo da non sottovalutare: il margine si è abbassato notevolmente. Questo è dovuto al forte innalzamento dei prezzi sul cioccolato, sul latte e derivati e tutte le materie prime necessarie per realizzare prodotti di qualità. A mio parere un campanello d'allarme da non trascurare, in quanto potrebbe portare a una decrescita nel breve-medio periodo».

Il settore ha un fatturato di quasi 2 miliardi conta oltre 17.500 pasticcerie e gelaterie artigiane con 65mila addetti, rappresentando il 20,2% dell'artigianato alimentare italiano (Fonti: Confartigianato/Codacons). E a Sigep World 2025 ha presentato diverse novità. Tra queste, in anteprima per l'Italia, Lesaffre&Me, l'app di Lesaffre per panificatori e pasticceri, che grazie al sistema Cost-In-Use permette di calcolare i costi di produzione delle ricette e ottimizzare la gestione economica del proprio laboratorio, mentre Agugiaro&Figna ha presentato quattro metodi innovativi per la gestione del lievito madre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**Sigep.** Prodotti di pasticceria esposti alla fiera di Rimini conclusa il 22 gennaio