

Gelato, business per 2.558 imprese

La tendenza è quella di "stupire"

Sono 9mila gli addetti di un settore sempre più giovane e femminile

Gusti più verdi

Ecogelato, gelato vegetariano con soia e frutta fresca
 E utilizzo di nuove fibre vegetali e naturali al posto dei vecchi emulsionanti
 I must della stagione

744

Tante le attività nel capoluogo censite dalla Camera di commercio di Milano

850

Sono le quote rosa oggi nell'imprenditoria pari a un terzo del settore

PIÙ ATTENZIONE ALLE INTOLLERANZE

OCCHIO DI RIGUARDO AI PORTATORI DI INTOLLERANZE ALIMENTARI
 E RITORNO DEI CARRETTI PER LE STRADE

- MILANO -

GELATO vegetariano, ecologico, street food. Sono queste le tendenze su cui investono i maestri del dolce freddo dell'estate, un'industria che conta in Lombardia 2.558 attività, stando al censimento della Camera di commercio di Milano sui dati di marzo. Segno più, quindi, per numero di imprese, che crescono dell'1% rispetto allo scorso anno. Ventisei gelaterie in più si aggiungono al conto finale. A Milano in primavera avevano aperto 29 nuove botteghe, a Brescia, confermando così alle due province i titoli, rispettivamente, di prima e seconda a livello regionale per numero di gelateria: 744 nel capoluogo, 392 per la Leonesa d'Italia, seguite da Bergamo con 271 esercizi, Varese con 260, Monza con 182, Pavia a 158 tallonata dai 156 negozio di Como. Sono stabili gli addetti in regione, 9mila, grazie al dato positivo di Milano, con una crescita del +11% in un anno, 252 in più su oltre 2mila addetti nell'area provinciale. Cresce anche l'imprendi-

toria femminile, pari a un terzo del settore, sulla scia del traino di Bergamo, Lecco, Lodi e Pavia, così come aumentano i giovani, in media l'11%, con Bergamo e Monza che guidano la classifica al 15%, ferma al 5% invece la quota di imprenditori stranieri.

I CONSUMI: un chilo a testa al mese, in media, e gusti che tendono al verde. Ecogelato, gelato vegetariano con soia e frutta fresca. «La tendenza del gelato è quella di "stupire" - spiega Luca Maggi, presidente delle gelaterie artigianali di Assofood ([Confcommercio](#) Milano) -. Non solo con nuovi ingredienti, come fibre vegetali e naturali usate al posto dei vecchi emulsionanti e addensanti, ma anche nei gusti: gusto burro e marmellata, stracciatella stregata, ricotta di capra. Cresce l'attenzione per venire incontro ai portatori di intolleranze alimentari». C'è un ritorno ai gusti «classici», come il cioccolato, prodotti però con tecniche artigianali, come ai «carrettini» per la vendita, perfetti per le feste di strada. **L.Z.**

