



## Il gelato artigianale non conosce crisi: in Europa fatturato di 10 miliardi nel 2022

Ancora più importanti i trend di crescita nel Belpaese, dove la filiera del gelato artigianale muove nel complesso un giro d'affari da 3,8 miliardi di euro e impiega oltre 100mila addetti

Ancora più importanti i trend di crescita nel Belpaese, dove la filiera del gelato artigianale muove nel complesso un giro d'affari da 3,8 miliardi di euro e impiega oltre 100mila addetti

Il **gelato artigianale** non conosce crisi. La filiera ha, infatti, chiuso il 2022 con un **giro d'affari da quasi 10 miliardi di euro** (+13% annuo), oltre 65mila punti vendita e 300mila addetti solo in Europa. Numeri da record che saranno festeggiati alla **44° edizione di Sigep-The Dolce World Expo**, il Salone internazionale di gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè di Italian Exhibition Group, in programma dal **21 al 25 gennaio** al quartiere fieristico di Rimini, dove in attesa del 24 marzo, giorno in cui si celebrerà l'undicesima edizione della giornata europea del **gelato artigianale** (l'unico alimento cui il parlamento europeo abbia mai dedicato una giornata) si potrà gustare in anteprima il gusto dell'anno 2023 scelto dall'Austria, Apfelstrudel.



*Il gelato artigianale fa numeri da record in Europa*  
I numeri in Europa

Come dicevamo, dopo i mesi della pandemia, il **2022 ha infatti visto un record di vendite del gelato artigianale in Europa**, con un fatturato arrivato a sfiorare i 10 miliardi di euro, in crescita del 13% rispetto all'anno precedente (9,83 miliardi di euro nel 2022 contro gli 8,7 del 2021). La crescita, cui hanno certamente contribuito anche le dinamiche inflattive, è stata principalmente alimentata da un clima particolarmente favorevole e dalla **ripresa dei flussi turistici** che, in alcune aree, ha permesso di toccare punte di oltre il +20% nei trend di vendita.

E nonostante gli aumenti dei **costi di energia e materie** prime tengano sotto pressione la redditività delle imprese artigiane, resta stabile la presenza di gelaterie in Europa, che si conferma assoluta protagonista nel mondo quando si parla di gelato artigianale. Il

Vecchio Continente è infatti in prima fila sia per presenza di gelaterie (oltre 65 mila punti vendita e 300 mila addetti), con protagoniste Germania (9mila), Spagna (2.200), Polonia (2mila), Inghilterra (1.100) e Austria (900), a cui seguono Grecia (680) e Francia (450), sia per consumi artigianali, con Italia, Germania, Spagna e Polonia alla guida, senza dimenticare il ruolo di paesi come l'Austria - protagonista dell'edizione 2023 del Gelato Day con il gusto dell'anno, Apfelstrudel -, nonché la Francia, il Belgio e l'Olanda. I numeri in Italia

**Ancora più importanti i trend di crescita nel Belpaese**, dove la filiera del gelato artigianale muove nel complesso un **giro d'affari da 3,8 miliardi di euro** e impiega oltre 100mila addetti. Nel 2022 le vendite di gelato artigianale hanno raggiunto i 2,7 miliardi di euro tra gelaterie, pasticcerie e bar con gelato, in crescita del 16% rispetto al 2021 (2,3 miliardi nel 2021 e 1,85 miliardi nel 2020). Ad aumentare è anche il numero di gelaterie sul territorio nazionale (+139 punti vendita), con Lombardia, Sicilia e Campania sul podio delle regioni con la maggior presenza di laboratori di produzione artigianale.

Cresce poi del 5% annuo l'impatto dell'acquisto da parte delle aziende di prodotti agroalimentari, dal **latte** (ben 230mila tonnellate) allo zucchero, dalla **frutta fresca a quella secca**, come il **pistacchio di Bronte** (1.650) e le **nocciole piemontesi** (1.900), due dei gusti più amati e venduti. Non solo: anche quest'anno l'Italia conferma la sua leadership mondiale nel settore degli ingredienti e dei semilavorati (65 imprese coinvolte e un fatturato pari a 1 miliardo di euro) e il suo ruolo da protagonista nel settore delle macchine, delle vetrine e delle attrezzature (con un giro d'affari di circa 700 milioni di euro e un export pari al 70% della produzione).



*Il gelato dell'anno: Apfelstrudel*  
Gelato day 2023 a Sigep

Proprio per sostenere e valorizzare il **gelato artigianale e tutta la sua importante filiera**, il **Gelato Day sbarcherà a Sigep**, uno dei più importanti momenti di incontro tra gli operatori del settore. **Protagonisti il gusto dell'anno 2023, l'Apfelstrudel scelto dall'Austria**, e i vincitori della seconda edizione del videocontest che ha messo alla prova i mastri gelatieri di tutta Europa alle prese con il gusto dell'anno 2022, Dolce Sinfonia. Dopo l'annuncio nel corso della Mig – Mostra internazionale del gelato a Longarone lo scorso novembre, saranno premiati a Sigep i vincitori: Silvia Chirico di Tenuta Chirico (Ascea, Salerno), Kairet Denis di Place Docteur Jacques Anthee (Onhaye, Belgio), Maria Chiara Sanna di L'arte del gelato (Anzio, Roma).

Non solo. Durante il Sigep saranno presentate due nuove importanti collaborazioni che animeranno l'undicesima edizione della Giornata Europea del Gelato Artigianale: quella con il Gambero Rosso, che coinvolgerà le migliori gelaterie italiane, e quella con "Gelato a Primavera", la storica manifestazione dell'Associazione Italiana Gelatieri.