



Impennata di consumi nel week end e dopo cena. Vincono i gusti classici

Il gelataio ferrarese: uomo e in un caso su tre ha meno di 40 anni

Con la stagione calda esplode la voglia di gelato sebbene nella nostra provincia, nel 2011, le imprese attive tra produzione di gelati, gelaterie e pasticcerie ambulanti siano calate, rispetto al 2010, del -1,6% (+2,1% in Italia). Emerge da un'elaborazione dell'Osservatorio dell'economia della Camera di Commercio di Ferrara su dati Registro imprese al quarto trimestre 2010 e 2011.

Due gelaterie ogni 10.000 abitanti, ma il numero sale a 10 se ci si sposta nel comune di Comacchio. Complessivamente vi trovano occupazione, non stagionale, oltre 150 addetti. L'impresa individuale, seppur prevalente, non è la sola forma giuridica utilizzata: metà sono costituite in forma societaria.

Chi mangia il gelato? Il gelato non ha età: lo apprezzano le famiglie, che lo comprano e lo portano a casa e ne vanno ghiotti i 20–40enni. Lo si compra, in particolare, dalle 16 alle 18 e dalle 21 alle 23. Il weekend registra un'impennata delle vendite: il sabato batte la domenica. Il gelato acquistato d'impulso, (solo coni e coppette e senza tener conto del maggior lavoro del sabato e della domenica) procura mediamente una trentina di clienti al giorno per una gelateria artigiana. La spesa per un cono o una coppetta è in media di circa 2.50 euro. I gusti preferiti sono il cioccolato, la nocciola, la crema e la stracciatella; tra la frutta i più richiesti sono i classici fragola e limone. Dai dati della Camera di Commercio emerge, inoltre, che tra i gelatai ferraresi prevalgono gli italiani con oltre il 92%. La maggioranza è di sesso maschile e ha un'età compresa tra 20 e 41 anni.

Ferrara. A Ferrara la crisi si mangia anche il gelato.

Scritto da Redazione Laweb.tv
Mercoledì 01 Agosto 2012 09:35

Ma il gelato artigianale – fa sapere l'Ente di Largo Castello - è anche sinonimo di ricerca e innovazione. Esso si avvale, infatti, oltre che della bravura dei maestri gelatieri, dell'ampia offerta di prodotti agricoli e delle tipicità del territorio, delle tradizioni gastronomiche, degli usi e costumi locali. Una vera e propria ricchezza per tutta la provincia dunque, che viene ripagata anche in termini economici. Una vivacità che, oltre a dare lavoro a più di 150 addetti, ha stimolato e stimola gli investimenti nel settore. Si va dalla semplice introduzione di macchine da banco per gelato soft o creme gelato al rinnovamento di arredi e attrezzature dei locali così come dimostrano, peraltro, le tante domande presentate sui bandi promossi dalla Camera di Commercio.