



GELATO: GLI ITALIANI SCELGONO IL CONO, SOLO IL 5% IL GHIACCIOLO

Posted on 16/08/2018 by Federico Mazza



Alla frutta o cremoso, il gelato rappresenta l'alimento principe sulle spiagge italiane, ma con la calura estiva sostituisce spesso il pasto nelle pause-lavoro e rinfranca chi passa le vacanze in città. Il gelato, sottolinea l'Istituto del Gelato Italiano (Igi), è un prodotto che piace al 93% degli italiani.

Secondo una ricerca *Doxa* per *L'igi* il formato preferito è il cono domina incontrastato questa speciale classifica con ben il 41% delle preferenze, seguito ad una certa distanza da barattolino/vaschetta (22%), biscotto (13%), coppetta (12%), stecco (11%) e ghiacciolo (5%).

Nell'arco della giornata il consumo si concentra a merenda per la metà dei nostri connazionali, mentre è un piacere da condividere in coppia e in famiglia per il 48% degli intervistati, possibilmente con in mano un bel cono (41%) e nel relax della propria casa (56%). Ma come gustarlo al meglio e riconoscere quello ben conservato? *"Il vantaggio del gelato, in particolare quello industriale, è di essere facilmente trasportabile e igienicamente sicuro. Ecco perché, soprattutto in spiaggia, diventa una merenda ideale, a patto di rispettare poche semplici regole per conservarlo bene – spiega il nutrizionista Michelangelo Giampietro, presidente dell'Istituto del Gelato Italiano – Ghiaccioli, cornetti & co. non contengono conservanti, poiché il freddo rappresenta il conservante naturale per eccellenza, e di conseguenza risulta fondamentale il rigoroso rispetto della catena del freddo per mantenere le migliori qualità organolettiche del gelato. E' buona norma – continua il presidente Igi – trasferire il prodotto in una borsa termica non appena acquistato al bar o al supermercato per evitare che subisca un eccessivo sbalzo termico. Una volta scartato il gelato, non dovremmo vedere uno strato di brina sulla superficie del prodotto, perché questo fa sospettare che il prodotto abbia subito sbalzi di temperatura durante il trasporto o all'interno del punto vendita nel banco freezer. Inoltre, eventuali fluttuazioni della temperatura potrebbero determinare perdite di volume o alterazioni della forma che però vanno distinte da rotture dovute semplicemente alla manipolazione del prodotto o da piccole imperfezioni di produzione. Fino a quando, però, la temperatura del gelato resta sotto lo zero, non vi è alcun pericolo per la salute. Al supermercato e nei punti vendita per riconoscere un gelato confezionato ben conservato – consiglia infine il presidente dell'Istituto del Gelato Italiano – occorre osservare il banco freezer del bar o del supermercato in cui stiamo acquistando: la temperatura deve essere adeguatamente bassa (solitamente - 18°C) e i prodotti non devono superare la linea rossa normalmente riportata sulle pareti del freezer. Un eccessivo riempimento dei freezer, infatti, non garantisce il mantenimento della temperatura in modo uniforme su tutti i prodotti contenuti"*.