02.05.2024 – 17:26 Uhr

SIGEP-STERNWARTE SOMMER 2024: GELATO, DATEN UND TRENDS

Rimini, Italien (ots/PRNewswire) -

- Verbrauch in Europa: zwischen +3 und +5% in Spanien; bis zu +12% in Italien in den Kunststädten
- Neue Geschmacksrichtungen? Weiße Schokolade und Spargel in Deutschland
- Aus Italien, Gelato als Hommage an Sinner: Karotte, Mandarine, Zitrone

Am Rande des Sommers macht das Sigep Observatory (46th International Artisan Dolce World Expo, organisiert in Italien von IEG - Italian Exhibition Group, im Rimini Expo Centre vom 18th to 22nd January 2025, www.sigep.it) eine Momentaufnahme der Daten und Trends in der europäischen Gelatinebranche.

DAS EUROPÄISCHE UND ITALIENISCHE SZENARIO: PROGNOSEN FÜR DEN SOMMER 2024

Marco Carniello (im Bild), **CBO von IEG**, erklärt: "In Italien, Spanien, Frankreich, Deutschland und dem Vereinigten Königreich, Im Jahr 2023 wurden 2,2 Milliarden Gelatos verkauft, ein Jahr, in dem der Gelatinekonsum in Europa laut den Daten von **CREST-Circana** um 4,7 % zunahm. Circana prognostiziert für 2024 einen Anstieg dank der Verbraucher, die Gelato als ein erschwingliches Vergnügen in einem immer noch unsicheren wirtschaftlichen Umfeld betrachten".

Flavia Morelli (im Bild), **Leiterin der Lebensmittel- und Getränkemessen der IEG**, fügt hinzu: "In Italien bedeuten die positiven Verkaufszahlen, die in diesem Frühjahr verzeichnet wurden, insbesondere nach Angaben von Wirtschaftskategorien wie dem italienischen Verband der Gelatiere, einen geschätzten Anstieg des Verbrauchs in Italien von 6 % bis 12 % in den Kunststädten aufgrund der hohen Zahl internationaler Touristen."

SUMMER TRENDS: TAUSEND GESCHMACKSRICHTUNGEN UNTER DER SONNE

Für den Sommer 2024 wird **der italienische Gelatiermeister Giancarlo Timballo**, Präsident des Gelato World Cup, neue Geschmacksrichtungen kreieren, die sich auf lokale Traditionen stützen und mit lokalen Produkten arbeiten. Zu seinen Vorschlägen gehören Himbeer- und Rosmarin-Gelato.

Eugenio Morrone, ein Gelatiere-Meister mit zwei berühmten Eisdieleen in **Rom**, hat als Hommage an den großen Jannik Sinner ein Karotten-Mandarinen-Zitronen-Gelato kreiert. Die "Überraschung" ist jedoch die Rückkehr des Tiramisu-Geschmacks, der vor allem bei ausländischen Touristen immer beliebter wird.

Marco Miquel Sirvent, Präsident der Asociación Nacional Heladeros Artesanos de **España**, unterstreicht den Gesundheitsaspekt mit einem Trend zum Kauf von Gelato mit geringem Zuckergehalt (obwohl Nougat, Vanille und Schokolade weiterhin beliebt sind). Die Prognosen für den Sommer 2024 sind optimistisch und gehen von einem Anstieg des Verbrauchs um 3-5 % aus.

Die deutschen Verbraucher schwanken zwischen den großen Klassikern und der Neugier auf neue Ideen, wie **Dario Fontanella**, Gründer einer bekannten Gelateria in Mannheim, **Deutschland**, erklärt, der für den Sommer 2024 ein Gelato mit weißer Schokolade und Spargel anbietet, das typisch für die Region Baden-Württemberg ist. Zu den neuen Geschmacksrichtungen gehören Bergamotte mit Curry und Wasabi.

Foto: https://mma.prnewswire.com/media/2403588/Italian_Exhibition_Group.jpg

Logo: https://mma.prnewswire.com/media/723307/Italian_Exhibition_Group_Logo.jpg

media@iegexpo.it

Medienkontakt:

Leiter der Abteilung Medienbeziehungen und Unternehmenskommunikation:

Elisabetta Vitali

Leiter der Pressestelle:

Marco Forcellini

Pier Francesco Bellini

Koordinatorin der internationalen Pressestelle:

Silvia Giorgi

media@iegexpo.it+390541744814

View original content:<https://www.prnewswire.com/news-releases/sigep-sternewarte-sommer-2024-gelato-daten-und-trends-302134721.html>