

## Il gelato di qualità costa di piùMa i clienti non rinunciano

di Matteo Sannicolò

Anche il gelato artigianale costa di più: pistacchio e nocciola sono i gusti più costosi, ma anche quelli più scelti. L'Adoc del Trentino ha registrato, nelle gelaterie del territorio, un aumento medio del 10-15% con un costo che varia dai 17 euro ai 22 euro al chilo. Dati confermati anche dai titolari di alcune gelaterie del capoluogo. «Siamo tutti sulla stessa barca – racconta Paolo Gottardi della gelateria «La delizia» – chi si occupa di gelato artigianale sa benissimo che la qualità deve essere sempre garantita e per farlo è necessario avere ottimi prodotti, che inevitabilmente costano». Ma in pochi rinunciano al gelato.

[a pagina 6](#)

## Pistacchi, noccioline e frutta fresca Anche il gelato «di qualità» costa di più

**Il rincaro porta l'artigianale a 25 euro al chilo. Ma i clienti non rinunciano**

**Matteo Sannicolò**

trento Pistacchio e nocciola i più costosi ma anche i più scelti. I prodotti costano di più e le gelaterie artigianali ne risentono, anche al netto del vecchio mantra secondo cui «la qualità si paga». Dopo i dati rilevati nel maggio scorso da «Consumerismo no profit», che posizionava Bolzano e Trento tra le città più care per quanto riguarda il gelato industriale, l'attenzione si sposta su quello artigianale. L'Adoc del Trentino (Associazione per la difesa e l'orientamento dei consumatori, di emanazione Uil) ha registrato, nelle gelaterie del territorio, un aumento medio del 10-15% con un costo che varia dai 17 euro ai 22 euro al chilo.

I dati vengono confermati anche dagli stessi titolari di alcune gelaterie, da molti anni attive nel capoluogo: «Ho aumentato il prezzo nel 2022, il costo delle materie prime è salito molto e mi sono dovuto adeguare viste le spese importanti che devo sostenere: ora il mio gelato costa 22 euro al chilo», spiega Alessio Facchinelli, giovane titolare de «La gelateria artigianale», in via Belenzani, che sottolinea come l'aumento del prezzo delle materie prime e il maggiore costo della vita, in seguito allo scoppio della guerra, siano la causa principale.

«Siamo tutti sulla stessa barca – racconta Paolo Gottardi (titolare della gelateria «La delizia») – chi si occupa di gelato artigianale sa benissimo che la qualità deve essere sempre garantita e per farlo è necessario avere ottimi prodotti, che inevitabilmente costano. Anche io ho aumentato il prezzo lo scorso anno, poi lo ho mantenuto: sono consapevole che non è giusto caricare troppo il cliente, quindi si fa il possibile per trovare il giusto equilibrio». Anche Gottardi offre un gelato a 22 euro al chilo: «Sono convinto che la differenza, nonostante tutto, la faccia la qualità, i

nostri clienti apprezzano il nostro gelato per i prodotti ottimi che utilizziamo, quindi non sono quei 20 centesimi in più o in meno che allontanano i consumatori».

Le materie prime che hanno avuto il rialzo più significativo sul mercato sono, per tutti gli intervistati, il pistacchio e la nocciola, due dei gusti in assoluto più richiesti: «Sicuramente tutte le materie prime hanno avuto un importante aumento — continua Gottardi — pistacchio e nocciola sono i più cari di base, ma anche gusti come il cioccolato, o le creme più in generale ne hanno risentito. Non dimentichiamo la frutta, anche quella in netto rialzo».

Lorenzo Giacomoni, titolare della gelateria «Robin» in via dei Mille, spiega invece: «Io ho mantenuto lo stesso prezzo dello scorso anno, ovvero 20 euro al chilo: nonostante l'aumento del costo di alcune materie prime come lo zucchero (che è raddoppiato), la panna (da tre a cinque euro al chilo), il latte (da 0.80 a 1.20 euro al chilo), oltre al rialzo del caro bollette. Inoltre, la mia è una gelateria che ha un proprio giro di clienti da anni, specialmente residenti, perché essendo poco fuori dal centro è raro che un turista passi da queste parti: stare in una zona periferica è decisamente un altro mondo».

Lontana dal centro storico e dal flusso di turismo c'è anche la gelateria «Mio e Bio» in via dei Solteri a Trento nord, della signora Antonella Bassetti, che racconta: «La mia è una gelateria artigianale diversa rispetto a quelle tradizionali perché utilizza prodotti biologici certificati e senza glutine. Rispetto allo scorso anno ho aumentato il prezzo di un euro, ovvero il minimo indispensabile, ora siamo sui 25 euro al chilo. C'è da considerare però che le nostre materie prime sono di estrema qualità, quindi è naturale che il costo sia superiore alla media: qui ogni gusto ha la sua ricetta, e si parla di specialità che non si trovano ovunque, come ad esempio la crema caramello e pinoli o il gusto zenzero e cannella».

In città

## Pistacchi, noccioline e frutta fresca Anche il gelato «di qualità» costa di più

Il rincaro porta l'artigianale a 25 euro al chilo. Ma i clienti non rinunciano

**TRENTO** Pistacchio e nocciola i più costosi ma anche i più scelti. I prodotti costano di più e le gelaterie artigianali ne risentono, anche al netto del vecchio mantra secondo cui «la qualità si paga». Dopo i dati rilevati nel maggio scorso da «Consumerismo no profit», che posizionava Bolzano e Trento tra le città più care per quanto riguarda il gelato industriale, l'attenzione si sposta su quello artigianale. L'Adoc del Trentino (Associazione per la difesa e l'orientamento dei consumatori, di emanazione Uil) ha registrato, nelle gelaterie del territorio, un aumento medio del 10-15% con un costo che varia dai 17 euro al 22 euro al chilo.

I dati vengono confermati anche dagli stessi titolari di alcune gelaterie, da molti anni attive nel capoluogo: «Ho aumentato il prezzo nel 2022, il costo delle materie prime è salito molto e mi sono dovuto adeguare viste le spese importanti che devo sostenere: ora il mio gelato costa 22 euro al chilo», spiega Alessio Facchinelli, giovane titolare de «La gelateria artigianale», in via Belenzani, che sottolinea come l'aumento del prezzo delle materie prime e il maggiore costo della vita, in seguito allo scoppio della guerra, siano la causa principale.

«Siamo tutti sulla stessa barca — racconta Paolo Gottardi (titolare della gelateria «La delizia») — chi si occupa di gelato artigianale sa benissimo che la qualità deve essere

sempre garantita e per farlo è necessario avere ottimi prodotti, che inevitabilmente costano. Anche io ho aumentato il prezzo lo scorso anno, poi lo ho mantenuto: sono consapevole che non è giusto caricare troppo il cliente, quindi si fa il possibile per trovare il giusto equilibrio». Anche Gottardi offre un gelato a 22 euro al chilo: «Sono convinto che la differenza, nonostante tutto, la faccia la qualità, i nostri clienti apprezzano il nostro gelato per i prodotti ottimi che utilizziamo, quindi non sono quei 20 centesimi in più o in meno



La delizia Il titolare Mauro Gottardi (foto Pretto/LaPresse)

il latte (da 0.80 a 1.20 euro al chilo), oltre al rialzo del caro bollette. Inoltre, la mia è una gelateria che ha un proprio giro di clienti da anni, specialmente residenti, perché essendo poco fuori dal centro è raro che un turista passi da queste parti: stare in una zona periferica è decisamente un altro mondo».

Lontana dal centro storico e dal flusso di turismo c'è anche la gelateria «Mio e Bio» in via dei Solteri a Trento nord, della signora Antonella Bassetti, che racconta: «La mia è una gelateria artigianale diversa rispetto a quelle tradizionali perché utilizza prodotti biologici certificati e senza glutine. Rispetto allo scorso anno ho aumentato il prezzo di un euro, ovvero il minimo indispensabile, ora siamo sui 25 euro al chilo. C'è da considerare però che le nostre materie prime sono di estrema qualità, quindi è naturale che il costo sia superiore alla media: qui ogni gusto ha la sua ricetta, e si parla di specialità che non si trovano ovunque, come ad esempio la crema caramello e pinoli o il gusto zenzero e cannella».

La qualità rimane quindi l'ingrediente che non deve mai mancare in una gelateria artigianale e i titolari non si nascondono: sono fiduciosi che questa loro filosofia, nonostante l'aumento dei costi, sia la ricetta giusta per garantire sempre un prodotto che possa soddisfare i clienti.

Matteo Sannicolò  
© CORRIEREDELTADESERVITA



In fila, nonostante tutto La «Gelateria artigianale» (foto Pretto/LaPresse)

che allontanano i consumatori».

Le materie prime che hanno avuto il rialzo più significativo sul mercato sono, per tutti gli intervistati, il pistacchio e la nocciola, due dei gusti in assoluto più richiesti: «Sicuramente tutte le materie prime hanno avuto un importante aumento — continua Gottardi — pistacchio e nocciola sono i più cari di base, ma anche gusti come il cioccolato, o le creme più in generale ne hanno risentito. Non dimentichiamo la frutta, anche quella in netto rialzo».

Lorenzo Giacomoni, titolare della gelateria «Robin» in via dei Mille, spiega invece: «Io ho mantenuto lo stesso prezzo dello scorso anno, ovvero 20 euro al chilo: nonostante l'aumento del costo di alcune materie prime come lo zucchero (che è raddoppiato), la panna (da tre a cinque euro al chilo),

La qualità rimane quindi l'ingrediente che non deve mai mancare in una gelateria artigianale e i titolari non si nascondono: sono fiduciosi che questa loro filosofia, nonostante l'aumento dei costi, sia la ricetta giusta per garantire sempre un prodotto che possa soddisfare i clienti.