

La crisi c'è e si sente: anche il semplice consumo di un cono di gelato (a maggior ragione di una coppa o di un semifreddo) va ragionato per chi rischia il posto di lavoro o fa fatica a pagare il mutuo.

Non vale per tutti, ma vale per molti e la cosa si riflette sugli incassi, fa saltare l'equilibrio costi - ricavi, provoca (purtroppo) una pericolosa crescita di impagati da parte di molte gelaterie. Rischia di provocare anche una grave sottovalutazione della qualità del prodotto finale, un suicida risparmio sulle materie prime e sull'ingredientistica e ciò può causare una crisi della fiducia dei consumatori, che potrebbero sospettare che la qualità del gelato artigianale sia "non sempre certa" (e questo non è proprio il caso di permettere che avvenga perché sarebbe una gravissima crepa nel mito pluridecennale che circonda il nostro prodotto).

A spasso per i padiglioni

Non c'è troppa ressa (neppure lunedì, giorno di calca nelle passate edizioni!) e ci si muove senza intoppi: mancano alcuni stand e alcune aree sono vuote, mentre in generale le strutture espositive appaiono meno faraoniche.

Anzi, quelle troppo pretenziose fanno a questo punto la figura dei macchinoni e dei Suv dei "nuovi ricchi" che si esibiscono anche nei periodi di magra e svislano l'immagine di chi li ha voluti anche quest'anno, così come non danno certo tono le poche residue vaschette pasticciate in alcune vetrine espositive, patetico retaggio delle vituperate "vaschette puttane" (già più volte irrise in precedenti articoli per la volgarità di un look da viados).

C'è ancora qualcuno che ha infilato fiori nel gelato senza accorgersi di averlo trasformato in una specie di loculo cimiteriale, poco distante da qualcun altro che ha esibito addobbi carnascialeschi eccessivi e ridondanti: sono forse gli ultimi sussulti di una lettura erronea di come esporre il gelato artigianale italiano?

Comunque, la riduzione dei megastand (che inducevano molti gelatieri a sospettare guadagni luculliani per le aziende), la quasi sparizione del gelato pasticciato (e, con esso, delle montagne del gelato caldo con la sua patinosità al momento della degustazione), nonché la quasi scomparsa

