

# Presente e futuro della gelateria artigianale

*Fra le figure di spicco nel mondo del gelato, da circa 40 anni Paolo Diana vive in modo professionale una passione sbocciata nel bar del nonno, in Sardegna. Giorno dopo giorno, in un banco a salamoia con una macchina verticale, assisteva a una lenta magia naturale, un processo produttivo che trasformava, a vista, un prodotto liquido in "una vaporosa sensazione di gusto e di piacere". Da allora a oggi, passione e professione lo hanno sempre accompagnato, spingendolo negli anni '70 e '80 a trasformare oltre duemila bar in duemila gelaterie. Direttore Generale di Cattabriga prima, socio fondatore, vicepresidente e presidente di ACOMAG (Associazione Nazionale Costruttori Macchine Arredamenti e Attrezzature per Gelato) in seguito, e presenza illustre nei comitati tecnici del MIG di Longarone e del SIGEP di Rimini, oggi è responsabile dell'Unità Speciale Gelato di IFI S.p.A., azienda leader nel settore dell'arredo bar industriale, da dieci anni ai vertici anche nel campo delle vetrine gelato.*

*In virtù dell'esperienza e dell'osservatorio privilegiato di cui dispone, gli è stato chiesto di fare il punto della situazione sul gelato artigianale, alla vigilia di una nuova stagione in un anno particolare, ricco di interrogativi.*

## intervento



di **Paolo DIANA**

resp. della Unità Speciale Gelato di IFI

### Come valuta l'andamento del settore e quali aspettative dobbiamo prefigurarci per il prossimo futuro?

«Il Gelato, come è stato più volte detto, è un piacere. Quello artigianale è "Il piacere". Negli ultimi decenni, si è assistito a costanti incrementi nel consumo di questo speciale

«dolce freddo», assaporando, assieme ai consumatori, il continuo successo di un settore che sembra conoscere la crisi solo quando non si persegue la linea della qualità. Pertanto, non c'è ragione di credere che questa tendenza possa cambiare rotta se si continua nella via della eccellenza e, a mio avviso, nel nostro settore non ci saranno drastici cambiamenti anche in una situazione delicata come quella che stiamo attraversando. Voglio dire che il "Buon Gelato" continuerà a essere apprezzato sempre di più».

### Se la sentirebbe di incoraggiare un giovane che decide di avviare un'attività di gelateria?

«Certo, ma solo a determinate condizioni. Per anni si è guardato alla gelateria come a una sorta di gallina dalle uova d'oro, che prospettava guadagni importanti a fronte di un impegno limitato nel tempo. E questo soprattutto per quanto riguarda le località di villeggia-

## «Per anni si è guardato alla gelateria come a una sorta di gallina dalle uova d'oro, che prospettava guadagni importanti a fronte di un impegno limitato nel tempo».

tura estiva. Oggi chi decide di aprire una gelateria deve stilare prima di tutto un piano economico-finanziario molto accurato. A fronte di un determinato investimento, se il titolare di una gelateria non valuta attentamente costi di ammortamento, costi fissi, bacino di utenza, posizione del locale e mole di lavoro, ignorerà dati fondamentali, come quello del break even point, cioè quel punto oltre il quale comincerà a guadagnare. Così potrebbe ignorare che, per funzionare, la sua gelateria deve produrre e vendere una certa quantità di chili di gelato al giorno o lavorare sette giorni su sette senza giorni di pausa o ferie, sfruttando al massimo le caratteristiche positive di una buona stagione. Se si parte quindi, con idee chiare e linee guida precise, la gelateria può regalare molte soddisfazioni. Non è indispensabile essere particolarmente esperti, ma oculati sì. Molte aziende del settore, poi, sono in grado di fornire strumenti e nozioni per partire con il piede giusto. A fare il resto, ci pensano la vocazione, il tempo e tanta voglia di lavorare. Allora, si può anche diventare ricchi non solo di esperienza».

### Quali sono queste linee guida?

«Le gelaterie che hanno avuto e avranno successo sono quelle che curano la qualità. Come in passato, saranno premiate le realtà che cercheranno (e sapranno mantenere) l'eccellenza. Al contrario, sono destinati a scomparire gli improvvisati e coloro che puntano a risparmiare sulle materie prime e su un accurato servizio. Altro elemento molto importante, è saper interpretare i gusti dei clienti e assecondarli. I gusti e la sensibilità collettiva sono in continua evoluzione e bisogna essere in grado di captarli per

tempo. Infine, un neogelatiere deve sapere che offrire un gelato eccellente non significa soltanto "fare" un ottimo gelato. Per esaltare le proprie caratteristiche organolettiche, il gelato deve essere conservato ed esposto al meglio, quindi occorre valutare attentamente la scelta delle vetrine e delle attrezzature. Un sistema ottimale di conservazione rimane il banco a pozzetti, ma ha il limite di non mostrare il prodotto. Le vetrine orizzontali costituiscono ormai la tradizione di riferimento. Mostrano in modo accattivante gusti e sapori, ma non garantiscono la stessa perfezione dei pozzetti nel conservare il gelato, anche se la moderna tecnologia e la competenza maturata da molti gelatieri consentono di ovviare a questo limite. Oggi esiste però una terza via, che unisce la perfetta conservazione dei pozzetti alla capacità espositiva delle vetrine. Si tratta della vetrina "Tonda", l'unica vera innovazione nel panorama attuale delle vetrine gelato. L'idea è geniale e straordinariamente efficace: le vaschette, ruotando in continuazione, mantengono sempre una temperatura uniforme; inoltre, grazie al sistema di sbrinamento calcolato sul tempo effettivo di apertura del vetro lato-operatore, non devono essere necessariamente trasferite in un conservatore a bassa temperatura a fine giornata. Infine, il fatto che con Tonda sia il gelato ad andare dal gelatiere e non viceversa significa arrivare a sera più riposati.

### In che direzione sta andando la gelateria?

«Il Gelato Artigianale crea sempre happening: è un momento di incontro e di aggregazione, sia consumato in gelateria sia a casa, in famiglia

o con gli amici. Nel futuro immediato ci potrebbe essere una tendenza a limitare i consumi nelle coppe al tavolo, privilegiando il gelato d'impulso (coni e coppette da consumare in loco) e quello d'asporto, per contenere le spese senza rinunciare alla quantità e qualità di un buon gelato. Un po' come è successo per molti bar, dove i giovani preferiscono muoversi liberamente all'esterno, con i drink in mano. Alcune gelaterie, poi, tenderanno a diversificare l'offerta, compatibilmente con il problema degli spazi, per adeguarsi alla tendenza che riscopre la necessità di offrire multi-tipologie di prodotto. Proprio pensando a queste situazioni, IFI ha creato una nuova tecnologia chiamata "4 Stagioni" che, attraverso un semplice pulsante di commutazione, consente alla vetrina di funzionare come gelateria o come pasticceria, ottimizzando spazi e costi. Sicuramente uno strumento di lavoro intelligente e pratico».

### Dopo tanti anni di attività, per continuare a vivere dal di dentro il mondo del gelato occorrono stimoli importanti. Il suo "amore" è ancora corrisposto?

«Certamente. Anche perché ho incontrato un'azienda, la IFI, che in pochi anni ha raggiunto importanti risultati nel mondo del gelato, riuscendo a proporre una gamma di vetrine di livelli di finitura e di prestazioni eccellenti, che raccoglie in modo crescente il riconoscimento di tanti gelatieri artigiani. IFI ha saputo creare innovazione, con apparente naturalezza, laddove s'era creato un momento di empassé. Mi riferisco alla vetrina gelato "Tonda" e, più in generale, alla capacità di coniugare nuove idee a competenze tecnologiche».