

LE VETRINE MODERNE RISPONDONO ALLE ESIGENZE DEI GELATIERI? DEVONO ESSERE SOLO BELLE O ANCHE FUNZIONALI? È POSSIBILE CONIUGARE DESIGN E TECNOLOGIA? E IL POZZETTO DOVE LO METTO? UNA BREVE INCHIESTA PER CAPIRE SE LA "VETRINA DEL FUTURO" ESISTE GIÀ SUL MERCATO

il futuro è *p*resente



Ha senso produrre un ottimo gelato e poi venderlo a una temperatura sbagliata o, peggio ancora, sciolto o congelato? Che importanza riveste una vetrina espositiva in una gelateria? La qualità di un buon prodotto sta anche nella sua presentazione che, specialmente nella società moderna, dove l'occhio è il primo senso a voler essere appagato, riveste un ruolo fondamentale nel successo di un'attività artigianale. La vetrina, dunque, è il vero punto di vendita che, ancor prima del locale e del prodotto stesso, è in grado di catturare l'attenzione del consumatore. Ecco il nodo della questione: esistono sul mercato vetrine espositive in grado di coniugare *design* e tecnologia, bellezza e funzionalità?

C'era una volta il pozzetto...

Fino agli anni '40 del secolo scorso non esistevano le vetrine gelato e il fresco mantecato veniva conservato all'interno di banchi a pozzetto, veri e propri congelatori in grado di preservare in maniera costante le caratteristiche del gelato, dove il prodotto non subiva *shock* termici né incorreva in possibili contaminazioni da parte dell'ambiente esterno. «Le gelaterie storiche piemontesi, racconta il gelatiere **Alberto Marchetti**, titolare dell'omonima gelateria (foto a fianco) e figlio d'arte – venivano chiamate "cremerie" e il gelato si conservava nei banchi a pozzetto, ancora molto diffusi qui in Piemonte. Anch'io ho scelto di continuare la tradizione per due motivi: il primo è di carattere affettivo, mio padre era un gelatiere e aveva una cremeria; il secondo è legato alla struttura del mio gelato, che ha una lista degli ingredienti molto ridotta, con solo il saccarosio come zucchero e farina di semi di carrube e guar come addensanti, pertanto non sopporterebbe l'esposizione in una vetrina». A confermare la scelta di Marchetti un altro figlio d'arte, **Giuliano Palmieri**, che dopo aver lavorato a stretto contatto

con il padre, il maestro gelatiere Francesco Palmieri, docente di CASTAlimenti e consulente, ha recentemente inaugurato la pasticceria-gelateria Il Fuego, a Poncarale (BS) (foto sotto) insieme alla socia **Sara Martinelli**. «Quando lavoravo con mio padre – racconta Giuliano – inizialmente avevamo la vetrina espositiva. Ogni sera, dopo la chiusura, bisognava spostare le vaschette di gelato nelle celle, facendo subire al prodotto un inevitabile *shock* termico, e spegnerla per effettuare lo sbrinamento. Non solo, la vicinanza al mare, specialmente nelle giornate di vento, causava uno scioglimento del gelato in superficie. Quello che il gelato subisce in una vetrina, che



è sicuramente più accattivante per il consumatore, non lo soffre nel pozzetto. La successiva esperienza con il pozzetto, mi ha portato, infatti, a operare la medesima scelta nel mio locale. Nel banco a pozzetto il gelato può essere lasciato anche a fine giornata, in più, non ci sono i ripetuti sbalzi termici causati dall'aprire e chiudere la vetrina che, da un angolo all'altro, non ha mai la stessa temperatura». Queste differenze di temperatura comportano maggiore lavoro per l'operatore, che deve conoscere alla perfezione la propria attrezzatura e bilanciare il gelato di conseguenza: «La moderna tecnologia ha fatto passi da gigante» afferma **Francesco Palmieri**. «In commercio esistono già vetrine all'avanguardia, molti problemi legati alla gestione del gelato, infatti, non sono dovuti alle vetrine espositive, ma piuttosto all'incapacità dei gelatieri di gestire la miscela, adattandola alle diverse temperature. Ci sono gusti molto zuccherini/alcolici tipo la zuppa inglese, il tiramisù o il torroncino che se non vengono bilanciati bene tendono a diventare molli; al contrario, i gusti come cioccolato, nocciola o gianduia si induriscono facilmente. Le vetrine, anche le più precise, hanno delle piccole oscillazioni che

"La vetrina che vorrei" per...

Roberto Lobrano, gelatiere ed esperto di marketing, in particolare di marketing della gelateria, consulente e titolare della Icerock Consulting (www.icerock.it):



«La vetrina del futuro sarà un espositore multiplo di prodotti. Avrà la possibilità di raggiungere diverse impostazioni di temperatura: da -20°C a +4°C. Sotto il profilo tecnico conterrà, al suo interno, diverse aree a temperatura differenziata.

La distribuzione del freddo sarà controllata con un sistema che permetterà sbalzi termici minimi e una corretta distribuzione dell'aria, oltre al controllo dell'umidità interna.

Il gelato sarà esposto in contenitori tondi a metà strada tra la moderna vaschetta e la tradizionale carapina. Ciò darà minore superficie di contatto con l'aria (preservando meglio il prodotto) e al contempo la possibilità di continuare a vedere il gelato per un buon consumo d'impulso.

La capacità di impostare temperature intermedie a moduli darà la possibilità di accogliere il gelato, le granite e altri prodotti a temperatura positiva (panna montata e crema pasticcera o macedonie di frutta). Inoltre, con l'inserimento di mensole trasparenti si potranno esporre anche lavorazioni di cioccolato (praline, tavolette e dolci) a una temperatura tra gli 8° e i 15°C».

Lucia Sapia, titolare della gelateria Il Dolce Sogno di Castellanza e Cassano Magnago (VA).

«Ecco il mio brevetto: un banco a glicole a cassette, come quei bellissimi comò che si trovano nelle abitazioni. Ogni cassetto potrebbe contenere un gusto di gelato e il gelato verrebbe distribuito come nelle normali vetrine espositive. Alla vetrina pozzetti-cassettiera, affiancherei una lava-asciuga palette!»



Alberto Marchetti, titolare de Il Gelato di Alberto Marchetti di Torino (www.albertomarchetti.it)

«La mia è una sorta di provocazione, ma penso che l'ideale sarebbe unire le due filosofie, ovvero riuscire ad abbinare il concetto di visibilità della vetrina con quello tecnologico del banco a pozzetti, creando una sorta di banco trasparente, con il liquido bianco del glicole che scorre tra un pozzetto e l'altro, a loro volta trasparenti, mettendo così in mostra il gelato in tutte le sue tonalità di colore e sfumature. Somiglierebbe a un bellissimo acquario!».



possono andare da un solo grado fino a 5°/6°C tra il punto più caldo e quello più freddo. Se per esempio il punto più caldo è -10°C, qui posizionerò il gelato che tende a indurirsi, se quello più freddo è a -15°C mi muoverò di conseguenza e collocherò i gelati che hanno la tendenza a sciogliersi». Il maestro spiega che la temperatura sul *display* non è mai quella effettiva e consiglia di fare una mappa termica della vetrina: «Bisogna riempire la vetrina con vaschette dello stesso gusto, solitamente il fiordilatte e lasciarle lì tutta la notte, disattivando lo sbrinatori. Il giorno successivo si verifica la temperatura di ogni vaschetta in diagonale, in questo modo si avranno i gradi effettivi in ogni punto della vetrina».

Una perfezionista del gelato è **Lucia Sapia**, titolare delle gelaterie Il Dolce Sogno di Castellanza (foto sotto) e di Cassano Magnago (VA). Lucia ha scelto l'attrattiva della vetrina, nel secondo negozio, e la praticità del pozzetto, nel primo: «Ho sia la vetrina sia il banco a pozzetti, quest'ultimo affiancato anche da una vetrina pasticceria, ed entrambi hanno dei pregi e dei difetti. La vetrina deve essere sempre eccellente in tutti i suoi aspetti, inoltre, sono contraria alla ri-mantecazione, ma tutti sanno quanto le vetrine con vaschette mezze piene siano poco accattivanti rispetto a quelle con vaschette rigogliose. Nel banco a pozzetti il gelato non si vede, ma da un punto di vista igienico, di praticità e conservazione è migliore. L'unico difetto, almeno per quello a glicole, che però è da preferire per il risparmio energetico, è la temperatura del prodotto tra una carapina piena con 4 kg di gelato e una con un solo chilo. Per non parlare della riserva: ci sono almeno 3°C di differenza: il gelato nella carapina inferiore rimane duro, per questo preferisco conservarlo in un congelatore a parte. Da non sottovalutare, inoltre, che le carapine sono ingombranti e non possono essere impilate come le vaschette».



L'innovazione che guarda al passato

OGGI IL POZZETTO è anche un modo per ritornare ad "antichi sapori" e può suscitare una forte attrattiva, specialmente per un *target* di consumatori medio-alto, che non ha bisogno di appagare la vista e sa bene quale prodotto scegliere per deliziare il proprio palato. C'è chi è riuscito a rendere il "vecchio" pozzetto un moderno pezzo di *design* in grado non solo di conservare il prodotto alla perfezione, ma anche di arredare il locale. Stiamo parlando di **Artic** di Gonzaga (MN), azienda specializzata nella realizzazione di arredamenti su misura. L'estro creativo è di **Gilda Casagrande**, titolare, direttrice artistica e coordinatrice dei lavori, la quale per la Pasticceria Sirani di Bagnolo Mella (BS) (nella foto), ha avuto un'idea geniale.



Come nasce l'idea? «Durante una degustazione di gelato alla CastAlimenti alla quale avevo preso parte, era emerso che il pozzetto fosse il metodo migliore per conservare il gelato, così mi sono detta "l'ideale sarebbe dare a ogni singolo gusto la giusta temperatura" da qui è nata l'idea di queste colonne che contengono un solo pozzetto con all'interno un solo gusto di gelato conservato alla sua temperatura ideale».

Suscitare la curiosità. Con questa soluzione Gilda Casagrande è riuscita anche a suscitare l'interesse della clientela della pasticceria Sirani, che si avvicina per sapere cosa si cela all'interno di queste colonnine: «Oggi la gente è abituata a mangiare con gli occhi, ma è anche attirata dalla curiosità. In ogni caso, la clientela che non si lascia attirare dall'estetica ha un profilo più alto, è un *gourmet*, non ha bisogno di vedere il gelato e sa che nei pozzetti si conserva meglio e avrà un prodotto perfetto sotto ogni punto di vista».

Il consumo energetico? «Un sistema frigorifero centrale controlla tutte le vetrine e i pozzetti della pasticceria. Il sistema è dotato di tre motori, che, in base alle necessità, possono funzionare contemporaneamente oppure due o anche il singolo motore. Il tutto è poi controllato attraverso un moderno sistema telematico dai nostri uffici a Gonzaga così, in caso di problemi, possiamo agire tempestivamente. Questo è un servizio offerto a tutti i locali di nostra realizzazione».

Avete realizzato altre soluzioni simili? «Nella nuova pasticceria di Luca Mannori ad Agliana (PT) abbiamo studiato una soluzione simile con un banco rettangolare con due soli pozzetti».



La vetrina del futuro esiste?

Un pozzetto trasparente, che coniughi la praticità e tecnologia del pozzetto alla possibilità di mettere in evidenza il proprio prodotto. Questo è quello che è emerso dalla nostra inchiesta. Ma forse c'è chi ci ha già pensato... Si tratta di Ifi con la vetrina Tonda. «Non avendo angoli come le vetrine tradizionali – ci conferma Francesco Palmieri – la temperatura è abbastanza equilibrata in tutta la vetrina. L'unico difetto, forse, è che è poco pratica perché, girando, ostacola il servizio da parte di più di un operatore». «Per una pasticceria è la vetrina ideale – afferma Marco Ercoles, titolare della pasticceria Canasta di Rimini e membro dell'Amipi – la conservazione del gelato è perfetta e rispetto a una vetrina tradizionale occupa meno spazio. Non avendo la stessa utenza di una gelateria *tout court*, il servizio può essere fatto da



una sola commessa. Questa vetrina è bella esteticamente e ha forte attrattiva sui clienti. In più, oltre a occupare meno spazio, permette di conservare il gelato come se fosse in un pozzetto. Con un po' di organizzazione i problemi legati al servizio si possono risolvere come hanno fatto i titolari della Gelateria Vanilla di Ghedi (BS) (foto sopra), Sabrina Regonasi con le sorelle Claudia, Loredana e il cognato Diego Rozzini: «Riusciamo a servire bene anche nei momenti di maggior affluenza – spiega Sabrina – perché se un operatore sta servendo il cioccolato, l'altro può tranquillamente servire la crema che si trova nella vaschetta accanto». Il posizionamento dei gusti facilita l'operatore e l'organizzazione del lavoro anche nei momenti di punta. «In particolare – continua Sabrina – abbiamo due vetrine, nella prima ci sono tutti i gusti classici con 12 vaschette più grandi, nella seconda 18 vaschette con i gelati di frutta e le creme particolari, per un totale di 30 gusti. Sapevamo che il pozzetto era la scelta migliore per la conservazione – conferma Sabrina – ma la gente vuole vedere il prodotto e questa ci è sembrata la soluzione migliore».

Il futuro è tondo!

A tuxtu con Pamela Giombini, direttore Marketing Ifi.

L'idea della forma. «Tonda nasce da un'idea di Gianfranco Tonti, presidente di Ifi Spa: quella di creare da zero una vetrina diversa da tutte le altre. Una vetrina che portasse una ventata di rinnovamento in un contesto che, seppure tecnologicamente in costante evoluzione, da più di 60 anni non offriva innovazioni "di svolta". Il progetto è stato affidato congiuntamente a un *industrial designer* di fama internazionale, Makio Hasuika, celebre per il piacere della sperimentazione e le raffinate qualità progettuali, ai tecnici e agli ingegneri del dipartimento Ricerca e Sviluppo Ifi che sin dall'inizio hanno lavorato fianco a fianco con il *designer*, per poi tradurre in progetto industriale e tecnologia un *concept* tanto semplice nella forma quanto evoluto nella sostanza».

Perché proprio tonda? «La forma rotonda e la rotazione dei gusti consentono di ottenere l'uniformità di temperatura tipica dei pozzetti, ma ai fini della perfetta conservazione del gelato incidono anche un innovativo sistema di sbrinatorio "intelligente" calcolato sul tempo di effettiva apertura della vetrina e il vetrocamera temperato piroclitico e riscaldato della chiusura superiore. Tuttavia c'è molto di più dietro la forma di Tonda, ideata per migliorare la qualità del lavoro e tutelare la salute di chi, ogni giorno, utilizza la vetrina gelato. La rotazione dei gusti, la particolare inclinazione e i doppi comandi a pedale o a pulsante offrono livelli di ergonomia inediti per il settore, portando benefici che vanno da una postura sempre corretta a una minore esposizione dell'avambraccio a temperature rigide. Il tutto nel massimo rispetto per l'ambiente, grazie a tecnologie che riducono sensibilmente i consumi di elettricità e a materiali eco-compatibili come l'acciaio. Non a caso, proprio attorno a queste tematiche, la nostra vetrina è stata oggetto di discussione durante i convegni organizzati dalla Farnesina a Vancouver e Pretoria, durante le Olimpiadi invernali e i Campionati mondiali di calcio, dove Tonda, l'unica vetrina gelato entrata a far parte della Collezione Farnesina Design, è stata protagonista per tutta la durata degli eventi a Casa Italia e Casa Azzurri».

Alcuni gelatieri la trovano scomoda per un servizio a più braccia: qual è secondo lei l'aspetto migliorabile in questo senso? «La configurazione naturale di Tonda è con 12 gusti, e con tutta onestà credo sia molto difficile dire che una vetrina lineare da 12 gusti sia più comoda se ci si lavora in due o più persone. Possiamo portare gli esempi di locali con flussi di lavoro estremamente intensi che con due o tre Tonda gestiscono perfettamente il servizio dei clienti, con tutti i benefici di Tonda per gli operatori».

Quante vetrine avete venduto a oggi in Italia? La Tonda è più diffusa presso pasticcerie o gelaterie? «Il numero di vetrine vendute è in costante aumento, grazie soprattutto al *feedback* dei gelatieri che l'hanno scelta per i loro locali. Basta dire che oggi Tonda è presente in 52 Paesi nei 5 continenti».

LA VETRINA CHE ESISTE

Artic - Specializzata in arredamenti su misura, per il locale del maestro pasticcere Luca Mannori, "Tuscan quality", Artic ha realizzato degli originali pozzetti a cubo, disponibili anche nella versione cilindrica. Il pozzetto è stato concepito a carapina singola oppure doppia: un singolo cubo o cilindro per ogni singolo gusto di gelato, per dare a ogni proposta la giusta temperatura. Il *design* del pozzetto è stato studiato per attirare la curiosità del pubblico, compensando, così, la mancata esposizione del prodotto. Sotto il profilo tecnico il pozzetto a temperatura singola offre la giusta conservazione del prodotto, conservandone profumo e cremosità. La caratteristica di questi pozzetti è quella di ottenere un forte risparmio energetico, grazie al volano di freddo e al suo isolamento termico. I circuiti frigoriferi possono essere collegati a una centrale con tecnologia a *inverter* e impianto di telegestione con funzione di controllo temperature secondo la normativa dell' HACCP. **Tel. +39 0376 508449**



De Blasi - Crystal gelateria è dotata di sistema di distribuzione d'aria a doppia ventilazione, che consente di ottenere uniformità di temperatura in tutta la zona espositiva delle vaschette. È possibile scegliere tra la modalità di ventilazione per gelato alto o basso. La tecnologia avanzata e la modalità estate/inverno, che consente di utilizzare la vetrina anche a temperatura positiva, la rende un prodotto versatile, adatto ai locali che modificano la loro offerta in base alla stagionalità. I suoi moduli sono perfettamente integrati nella sua linea moderna: è possibile affiancare gelateria, pasticceria, pralineria e tavola calda sia a secco che a bagnomaria in un arredo flessibile. **www.deblasi.it**



Ifi - Tonda ha rivoluzionato il mondo del gelato artigianale. Sintesi perfetta tra la capacità di conservazione dei banchi a pozzetti e la capacità espositiva delle vetrine tradizionali, offre livelli inediti di ergonomia e comfort e difende l'ambiente grazie ai materiali e al risparmio energetico. Selezionata per far parte della Collezione Farnesina Design, nel 2010 è stata invitata a rappresentare l'Italia a Istanbul, capitale Europea del design, ai Campionati mondiali di calcio; e alle Olimpiadi invernali. In precedenza, ha ottenuto la Segnalazione Compasso d'Oro ADI, il Confindustria Awards for Excellence e il riconoscimento come Progetto altamente innovativo da parte del Ministero per le Attività Produttive. Disponibile anche nelle versioni pasticceria, pralineria, 4 Stagioni e con motore incorporato. **www.ifi.it**



Orion - Contenuti tecnologici rivoluzionari e *design* d'avanguardia per 365 di Orion, la vetrina gelateria che non si limita a interpretare le caratteristiche che diventeranno veri *must* del futuro, ma che li anticipa grazie alla passione per la ricerca che anima il progetto di casa Orion. 365 è in grado di destagionalizzare i consumi, aumentando le capacità espositive di una semplice vetrina per gelateria. Attraverso *plus* tecnologici innovativi, in pochi minuti 365 diventa una vetrina diversa, trasformando la sua configurazione

da vetrina gelato a pasticceria, a *snack bar* e viceversa. Come? Cambiando automaticamente le temperature e le posizioni delle mensole. **Caratteristiche.** Altezza: 1400 mm e 1250 mm; moduli lineari - 30° aperti / chiusi e 45° aperto; Capacità espositiva - mensola in vetro con illuminazione a led e possibilità di movimentazione, a seconda del prodotto. **Plus:** il sistema RCS (Remote Control System), in qualsiasi momento la diagnosi dei principali parametri per il buon funzionamento della vetrina. **www.orionstyle.it**

