

Il gusto imprenditoriale del gelato

Testo di Emanuela Balestrino - Foto di Carlo Casella

Una famiglia che ha dedicato risorse ed energie all'attività imprenditoriale in gelateria e che fa dei suoi otto locali un punto d'orgoglio e di partenza verso nuove aperture anche all'estero. Una dichiarazione di fiducia ed entusiasmo e un esempio riuscito di contributo al rilancio e allo sviluppo del territorio

Una spiccata capacità imprenditoriale caratterizza Sauro Casadei e la moglie Agata, una famiglia che ha fatto della decisione di investire nel mondo del gelato una scelta di vita e di lavoro.

Impegnandosi attivamente in questo business ha costruito negli anni una rete di gelaterie chiamate ViaVai, nome italiano facile e popolare, in cui opera insieme ai componenti della famiglia uno staff numeroso, giovane e motivato, appassionato del gelato e della propria mansione. Una scelta che ha avuto positive ricadute sul territorio e che ha positivamente influenzato alcune zone di Ravenna e di altre località limitrofe in cui sono sorti i vari negozi. Un'esperienza significativa, destinata ad essere esportata in altre province e all'estero.



CPF



A lato, Agata e Filippo Casadei nel negozio di Via Berlinguer; in alto, al centro, Silvia, Stefano Baldelli Casadei e Sauro Casadei con una rappresentanza dello staff delle gelaterie ViaVai





Sopra, la vetrina della gelateria ViaVai di Via Panfilia; a lato, una delle due scenografiche vetrine circolari rotanti di Via Berlinguer

SCELTE DI SVILUPPO SUL TERRITORIO

La storia delle gelaterie ViaVai ha inizio dodici anni fa quando Sauro e Agata Casadei, esperti e già attivi nel settore horeca e grandi appassionati di gelato, decidono di rilevare insieme ai figli di Sauro Silvia e Stefano una gelateria con laboratorio a Ravenna, in Via Panfilia, integrando man mano la produzione artigianale del gelato con la yogurteria. Iniziarono così dapprima con loro ricette, migliorandosi negli anni con il supporto di un'azienda di punta come Pregel che ha sostenuto l'attività dei vari negozi con il know how dei suoi maestri e l'ampia gamma dei suoi prodotti. Al momento di questa apertura Ravenna, città di circa 300.000 abitanti, contava soltanto quattro gelaterie: ora ce ne sono una ventina, segno che la proposta del gelato come prodotto e servizio ha dato buoni frutti. In questo punto vendita si trova il laboratorio con le tante amate macchine verticali: qui si preparano i vari gusti di gelato proposti in vaschetta e molte torte e semifreddi, prevalentemente destinati all'asporto.

Sulla scia del buon esito di questo negozio, cinque anni fa è stata aperta in città la seconda gelateria ViaVai, quella di Via Berlinguer, non lontana dalla prima, in una zona di maggiore passaggio, gene-

ralmente frequentata da famiglie e bambini all'uscita dalla scuola. Dalla metratura più ampia e dall'arredo più moderno, questa struttura testimonia l'intuito commerciale del titolare, che ha saputo cogliere gli spunti interessanti della posizione che avrebbero garantito il successo del locale.

Qui, accanto ai numerosi gusti di gelato tra cui pistacchio, Biscotto della Nonna, zuppa inglese, HappyGelato, brand di Pregel che comprende anche i gusti gelato Crispy Cioc e Spaziale, presentati in coni e coppette e in vaschette d'asporto ed esposti all'entrata in due scenografiche vetrine girevoli e nei pozzetti, si propone un'ampia offerta di caffetteria, di crêpe e, d'estate, di granite. Da segnalare qui un piccolo laboratorio a vista, visibile dal banco di caffetteria. Nel frattempo, a pochi mesi l'una dall'altra, nascevano nei dintorni altre gelaterie ViaVai, a Punta Marina, e, a una decina di chilometri, a Lido Adriano. Due negozi con apertura stagionale che hanno ottenuto grandi riscontri e che hanno richiamato anche l'attenzione della Pro Loco, che ha invitato Sauro Casadei ad aprire un'altra gelateria nella cittadina per dare nuovo slancio al quartiere che l'avrebbe ospitata, e per offrire nuove opportunità di lavoro ai

giovani in un momento di crisi. "Punti forti di tutti i negozi - spiega Agata Casadei - sono la qualità dei gelati preparati con ottime materie prime, latte fresco e frutta scelta, e dei servizi, realizzati da personale giovane, motivato e ben addestrato di cui seguo personalmente la formazione. Da notare che le nostre gelaterie sul mare oltre che per i gelati sono conosciute per le loro partecipatissime feste HappyGelato organizzate in collaborazione con Pregel per bambini e famiglie e rese vivaci e indimenticabili da giochi degli animatori e dagli assaggi di gelato. La cura assoluta dell'attività dei negozi è infatti una garanzia che i clienti ritrovano in tutte le nostre gelaterie e anche nel locale di Bertinoro, una località splendida, considerata la terrazza della Romagna, che è hotel, ristorante e bar gelateria (www.hotelp panoramabertinoro.it). Tutti questi elementi hanno fatto di ViaVai un brand di successo, un punto di riferimento per il gelato e l'offerta specifica di ogni locale".

L'ULTIMO NATO

Poco più di due mesi fa è stato inaugurato un nuovo locale multifunzionale firmato ViaVai, posto a Ravenna in via Mattei. Fino a poco fa questa zona era un villaggio industriale, un po' depressa, ora

Punti forti di tutti i negozi la qualità dei gelati preparati con ottime materie prime e dei servizi. A lato il nuovo locale ViaVai di via Mattei, sotto la "storica" gelateria ViaVai di via Panfilia

riqualificata anche grazie a questa new entry. "Qui lo spazio è cospicuo e l'offerta diversificata - illustra Agata Casadei, affiancata dal figlio Filippo, dodicenne già molto addentro all'attività dei negozi e al futuro della realtà imprenditoriale familiare - Si pensi infatti che apre alle 5 di mattina e chiude intorno a mezzanotte, proponendo dalla colazione a base di specialità di pasticceria, agli aperitivi con un grande buffet, dal pranzo all'happy hour, dalla cena al dopocena con, di quando in quando, serate di piano bar e piccoli concerti.

ViaVai qui è sinonimo di bar caffetteria, ristorante, e gelateria con gelati di creme e frutta e torte da servire al tavolo e per l'asporto. In questa location si propongono molte coppe gelato, con una predilezione verso i gusti di una volta ora ritornati di moda come l'affogato al caffè, realizzato con la miscela Mokador e un ottimo gelato alla crema, e la Coppa Yogurt Estate, un nostro must, preparato con la frutta fresca che sceglie il cliente e yogurt freschissimo". Questo è il infatti il regno del Sangiovese e dei vini della zona e di Bertinoro, che di quando in quando sono oggetto di seguite e gradite presentazioni e degustazioni.

CAPACITÀ DI GESTIONE E PROGETTI FUTURI

Tutte queste differenti realtà non avrebbero retto a crisi e a concorrenza se non ci fosse stata alle spalle una gestione esperta ed efficiente. Chiediamo quindi lumi ad Agata Casadei. "Se il fiuto e la capacità imprenditoriale sono appannaggio di mio marito - afferma - la gestione del personale spetta a me, e non è una cosa da poco, se si pensa che abbiamo un'attività lavorativa non indifferente, cinquanta dipendenti e un riscontro positivo da parte della clientela da mantenere nel tempo. In base a un accordo con l'Istituto Alberghiero di Cesenatico prendiamo in stage degli studenti che amino il gelato, siano motivati e affrontino con responsabilità questa opportunità. L'accoglienza e la qualità del servizio sono tutto e i clienti ci riconoscono que-



sta capacità, ritornando e provando le varie specialità delle nostre gelaterie". Fin qui passato e presente, ma anche il futuro per i Casadei è ricco di progetti di rilievo. Agata e Filippo ci raccontano infatti che sono in espansione e che senz'altro apriranno altri negozi non solo in provincia, ma anche fuori. "Il nostro sogno consiste nell'aprire a Bologna e poi uscire dall'Italia e puntare sul mercato dell'Europa dell'Est, sempre tenendo ben presente la qualità del gelato, fatto in modo artigianale, e la cura nel servizio. Filippo, che è un po' l'erede

designato di questa famiglia di imprenditori, si prepara a tutto questo osservando attentamente il fratello gelatiere in laboratorio mentre prepara il gelato, seguendo dopo la scuola l'intensa attività di papà e mamma e collaborando con osservazioni, consigli, proposte di nuovi gusti ed elaborando immagini al computer in vista della prossima realizzazione di un video sulla storia del gelato sulla base della nascita e dell'evoluzione dei loro negozi. Non c'è da stupirsi, le gelaterie di nuova generazione nascono anche così...