

LE MILLE ANIME DELLA GELATERIA

La riviera romagnola evidenzia prima di altri luoghi i trend del divertimento e del tempo libero. Idee, luoghi e tutto ciò che crea aggregazione trovano terreno fertile per esprimersi liberamente, premiando le capacità di chi ha intuito un modo vincente di comunicare.

In un momento in cui si cominciano a stilare i primi bilanci dopo un periodo economico globalmente difficile, emerge un'isola felice, un incoraggiante dato in controtendenza legato a un particolare settore, quello del **gelato**. Sono i numeri a parlare. In Italia il numero di gelaterie e pasticcerie è in continuo aumento. Crescono da 18.668 a 19.386 le imprese, e da 22.588 a 23.586 i punti vendita, per un consumo pro capite di 3,5 Kg di gelato all'anno e 256 milioni e mezzo di porzioni di gelato sfuso. I dati parlano di 360 mila tonnellate di gelato sfuso all'anno, per un giro di affari nella gelateria artigianale di 2,5 miliardi di euro. Il gelato piace sempre di più, e sempre di più mirano a piacere gli ambienti dedicati alla diffusione di questo seducente prodotto senza età. Non si tratta (solo) di concorrenza, ma di ambizione, cultura e passione per una professione che avvicina clienti di ogni età e gusto. Alcune aziende hanno intuito da tempo questa tendenza, anticipando esigenze oggi più attuali che mai e contribuendo in maniera determinante a creare nuove immagini

e tecnologie dello stesso marchio (**IFI**, Tavullia): Latte e Miele e Vaniglia a Riccione e Zattoni a Cervia. All'incirca stesso spazio a disposizione, per differenti scelte concettuali e formali. La gelateria **Latte & Miele** evoca un ambiente capace di strizzare l'occhio al classico e al contemporaneo nello stesso tempo, con richiami al passato e slanci decisi verso il futuro. Richiamo alla tradizione è il banco a 16 pozzetti, lo strumento di conservazione del gelato per eccellenza. Senza dubbio una scelta che esalta la qualità, rinunciando a esporre i gusti a vantaggio del perfetto mantenimento del gelato. Esaltazione della tradizione nella quale, tuttavia, si nasconde un elemento estremamente innovativo, esclusiva dell'azienda pesarese: il sistema di refrigerazione ventilata al posto del glicole. A dimostrazione di come si stia evolvendo l'universo dei locali dedicati al gelato, per presentare ai propri clienti mousse, monoporzioni e granite, il Latte & Miele sfoggia due vetrine rotanti Tonda, strumenti tecnologicamente avanzatissimi, capaci di valorizzare



Latte & Miele

di gelateria, con nuove forme e differenti identità. Un mix di capacità, creatività, design e tecnologie consente di creare luoghi del gelato fino ad oggi mai visti, partendo da concept studiati in ogni minimo dettaglio. Versatilità, attitudine a interpretare i desideri e ispirare le scelte di chi vuole aprire una gelateria sono le caratteristiche più importanti per chi realizza questo genere di locali, unite all'approfondita conoscenza dei macchinari per il gelato e la sua conservazione/esposizione. Oggi uno studio di progettazione deve essere in grado di assolvere quella funzione di consulenza di cui soprattutto i neofiti hanno bisogno. Esperienza e capacità di chi "consiglia" possono determinare il successo di un'attività. Individuare le vetrine gelato o i banchi a pozzetti più adatti, nelle configurazioni migliori (motori a bordo o remoti, vetri alti, bassi, curvi, diritti, riscaldati...); suggerire i prodotti da offrire (praline, monoporzioni, stecchi, granite, pasticceria, yogurt, frutta...); essere in grado di conferire al locale una linea attraverso accessori e complementi coordinati (logo, insegne, grafiche, advertising, divise...) sono plus che consentono a un locale di distinguersi.

A dimostrare che è possibile comunicare identità differenti offrendo la stessa tipologia di prodotto e mantenendo un forte appeal, analizziamo tre esempi di gelaterie realizzate dallo stesso studio di progettazione (**Sinventta**, di Gianluca Sanchi), con vetrine

l'esposizione del gelato e di conservarlo come i pozzetti. Non a caso, appartengono alla collezione di design del Ministero degli Esteri. Tradizione e modernità si fondono anche negli elementi compositivi, dove forme e dettagli classicheggianti si integrano in perfetto equilibrio a particolari moderni. La gelateria **Vanilla** rispecchia invece un concept minimale e confortevole, con linee ed elementi contemporanei abbinati a materiali nobili come il legno della pavimentazione e dei richiami alle pareti. Nel Vanilla risulta evidente come ogni cosa sia pensata in funzione del cliente, perfettamente a proprio agio e al centro del luogo. Il cliente vede tutto, perché la filosofia del locale è un attestato di trasparenza a tutela e beneficio dei propri ospiti. La vetrina gelato, di alto profilo tecnologico e design minimalista, è stata scelta nella configurazione a vetri bassi per aprire la vista a ciò che sta dietro. La parete che separa la zona commerciale dal laboratorio è di vetro, in modo che tutti possono vedere come e con quale cura avviene la preparazione del gelato. Lo stesso principio di trasparenza viene applicato persino alle retro alzate refrigerate, in modo che il loro contenuto sia sempre ben visibile. In poche parole, igiene e rapporto di confidenza con il cliente sono linee guida del locale. Ancora diverso il locale di Cervia, Zattoni. La scelta stessa del nome sull'insegna, **Laboratorio di gelateria Zattoni**, contiene tutti gli elementi fondanti del



Vanilla

locale. L'immagine che la gelateria vuole trasmettere è quella di un ambiente dedicato all'artigianalità del gelato, un'arte e una tradizione senza tempo dove i protagonisti sono gli ingredienti nella loro genuinità e nella loro trasformazione finale, quella appunto del gelato. Per questo il tema dominante è il bianco, sia perché è il colore del latte sia perché consente di esaltare gli unici colori presenti: quelli degli ingredienti. Bianchissimo è infatti il bidone del latte "di una volta" in bella vista e bianchi sono il banco a pozzetti e i caratteristici coperchi a campana; allo stesso modo, sono bianche le pareti dove spiccano le coloratissime immagini di una fragola, di una tavoletta di cioccolato e di un mix di frutta.

Il settore del gelato dimostra di essere più in salute che mai. Affidandosi a strutture competenti, è possibile distinguersi sia per il prodotto offerto sia per l'immagine, in una professione che premia la creatività al pari della qualità.

I locali nell'articolo sono stati realizzati da **Sinventta (www.sinventa.it)**, con vetrine gelato **IFI (www.ifi.it)**



Zattoni



www.ifi.it

Strada Selva Grossa 28/30, Zona Case Bruciate - 61010 TAVULLIA (Pesaro) - Italy
Tel. +39 0721 20021 - Fax +39 0721 201773 - info@ifi.it

IFI S.p.a.

INDUSTRIE IFI