

L'Ifi vola con il gelato artigianale: «Nessuno è in grado di copiarci»

L'impresa di Tavullia produce arredi per bar e gelaterie

■ TAVULLIA (Pesaro-Urbino)
«**AI MIEI** colleghi che dicono che prima o poi questa crisi finirà rispondo che invece è cambiato tutto perché questa non è una crisi. In realtà siamo in un'epoca nuova, il mercato è più complesso e siamo veramente al villaggio globale», dice Gianfranco Tonti, 67 anni, presidente degli industriali di Pesaro e azionista di maggioranza del gruppo Ifi di Tavullia. Azienda con 330 dipendenti e che chiude il 2015 con una crescita del 13% superando i 50 milioni di fatturato in un settore che è tutto Made in Italy: arredo per bar e gelaterie. Gianfranco Tonti è appena rietrato dal Sigep, la fiera internazionale del settore che si è tenuta come ogni anno a Rimini. La più importante d'Europa per il segmento del gelato artigianale e correlati.

Come è andata questa edizione?

«Direi molto bene perché sono aumentati, rispetto alle ultime edizioni, gli operatori sia italiani che este-



DESIGNER

Oltre alla bontà del gelato artigianale l'Ifi spa di Tavullia punta sulla bellezza dei suoi prodotti d'arredo

GIANFRANCO TONTI
«La crisi? E' qualcosa di più, un mondo rivoluzionato dove però possiamo vincere»

ri. Se vanno in porto parte dei contatti che ci sono stati nel corso della manifestazione, direi che possiamo guardare a questo 2016 con fiducia, se...».

Pensa alle incognite?

«Direi che le prospettive di crescita sono buone, fermo restando un fatto: il petrolio e i vari focolai che si stanno aprendo in diverse aree del mondo. Queste sono le vere incognite».

Migliori aree di esportazione?

«Per noi che esportiamo quasi il 50% del fatturato, i migliori mercati sono quelli tedeschi e francesi. Ma si stanno aprendo nuove aree,

fermo restando un fattore: tutti i mercati sono buoni se si trovano partner commerciali bravi, perché alla fine quello che fa la differenza è il fattore umano»

Negli arredi per bar e gelaterie ci sono i colossi internazionali?

«No, in questo settore il problema non esiste perché quando si parla di gelato si parla solo d'Italia. Hanno provato a farci concorrenza Polonia, Turchia ed anche la Cina. Ma non c'è competizione perché il gelato artigianale l'abbiamo inventato noi. E parlo di gelato e non di ice cream»

Perché, qual è la differenza?

«Un gelato artigianale ha grassi che variano tra il 4-5% mentre nell'ice cream si toccano punte del 70 per cento».

Perché l'Italia è imbattibile?

«Perché la nostra azienda spende tutti gli anni milioni di euro in ri-



In forte sviluppo

Il gruppo Ifi ha chiuso il 2015 a 53 milioni di euro con un +13%. Sempre nel settore dei bar hanno anche Rossi Dimension, sarto su misura.

Compasso d'oro

Nel corso del 2015 la Ifi ha assunto una ventina di persone. L'azienda ha vinto anche il Compasso d'Oro, premio di grande prestigio

cerca, sviluppo e stile, il design. Non a casa abbiamo anche vinto un Compasso d'Oro e i nostri prodotti vengono scelti per esposizioni organizzate del ministero un po' in tutto il mondo».

Nel 2015 avete fatto assunzioni?

«Complessivamente una ventina di dipendenti. Tutti giovani con alti livelli di istruzione sia sotto il profilo tecnico sia per quello che riguarda il commerciale. Perché è importante andare incontro alle esigenze dei clienti tenendo conto che stanno anche cambiando le sensibilità».

La forza dell'Ifi oltre alla ricerca?

«In 54 anni di vita aziendale abbiamo sempre fatto del rispetto degli impegni e dei comportamenti un nostro valore primario. E questo è molto importante».

Maurizio Gennari