



# Capodilatte

## *“il gelato gentile”*

**A**ppena pochi mesi fa una era restauratrice, e l'altra geometra: ora sono due gelatiere di successo. Potere della forza di volontà, della passione per questo mestiere e per la voglia di continuare a far viaggiare in parallelo due vite già indissolubilmente legate da un legame di sangue unico e simbiotico: questa è la ricetta vincente di Sara e Marta Pretto, titolari di “Capodilatte”, progetto che fa capo a un bellissimo locale aperto a metà luglio nel pieno centro di Vicenza e il cui originale nome (già presente sin dal Settecento nel Vocabolario della Crusca) fa

riferimento alla “parte più gentile” del latte. Per raccontare il successo di questa iniziativa bisogna partire da un po' più lontano, da quando - circa cinque anni fa - le due “gemelle del gelato”, da sempre appassionate di cucina e in particolare di pasticceria, iniziano a frequentare alcune scuole professionali di settore. All'inizio è un hobby, poi Sara e Marta “ci prendono gusto”, e iniziano a fare esperienza in alcuni ristoranti della zona, specializzandosi nel dolce. In un batter d'occhi si arriva a due anni fa, quando arriva l'occasione giusta per tramutare in

realtà il loro sogno: le mura al civico 56 di Corso Fogazzaro, di proprietà di famiglia, si liberano, e le due ragazze non ci pensano due volte iniziando a ragionare seriamente su come e quando svoltare con un locale tutto loro.

A supportare l'operazione c'è Francesco, marito di Marta, che crede subito nell'idea di moglie e cognata e decide di gettarsi anima e corpo nel progetto:

*“E' stato lui il motore di tutta la macchina, e anche il nostro carburante indispensabile per arrivare a questi risultati - spiegano le due gelatiere -*



*Francesco ha creduto in noi sin da subito, fugando in noi ogni dubbio residuo sull'opportunità o meno di mettere a rischio le nostre carriere lavorative, cambiando professione di punto in bianco". Un vero e proprio gioiello sotto ogni punto di vi-*

sta, il "Capodilatte", ma per arrivare a un risultato del genere c'è voluto tempo, con le titolari che hanno preferito aspettare qualche mese in più (inaugurando quindi in piena stagione, a metà dello scorso luglio) pur di tagliare il nastro della gelateria con

tutto pronto nei minimi dettagli. Sin da subito l'idea era quella di realizzare un locale di qualità, per far fronte alla forte concorrenza presente in città: "Vicenza è una piccola città, e quindi i presupposti per farci conoscere tra i consumatori non erano >





*dei migliori - dicono Sara e Marta -. Per questo abbiamo voluto differenziarci con un locale che fosse prima di tutto dotato di tavolini, sia interni che esterni, caratteristiche assenti nella quasi totalità delle altre gelaterie vicentine.*

*Volevamo creare non solo un puro punto vendita ma un luogo prima di tutto di aggregazione, dove i clienti potessero staccare dalla frenesia quotidiana e dove fosse possibile spiegare loro il nostro lavoro e quali ingredienti utilizziamo".*

Il concetto è chiaro: andare in controtendenza rispetto alla frenesia di "non luoghi" come fast food e centri commerciali dove è raro trovare prodotti di qualità, soprattutto in quanto a gelato artigianale.

E per raggiungere un obiettivo così ambizioso era indispensabile affidarsi a fornitori di eccellenza, tutti tra le punte di diamante del settore. A partire dalla Pesavento Felice e Figli, azienda di Dueville arredatrice sin dal

1950, al dinamico art designer vicentino Ivan Frigo ("Con il suo gusto e le sue idee ci ha aiutato molto", confessano Sara e Marta), sino alla Safac di Montecchio Maggiore, da anni nome tutelare del settore nelle province venete in qualità di concessionaria di attrezzature per gelateria, ma non solo: "Alessandro Vigolo di Safac e il suo staff ci hanno supportato a 360° risultando un partner fondamentale in grado di garantire un efficiente servizio di consulenza e una costante presenza post vendita. Grazie a loro siamo riusciti a tradurre in realtà tutte le idee che avevamo, con un risultato finale addirittura superiore alle aspettative iniziali".

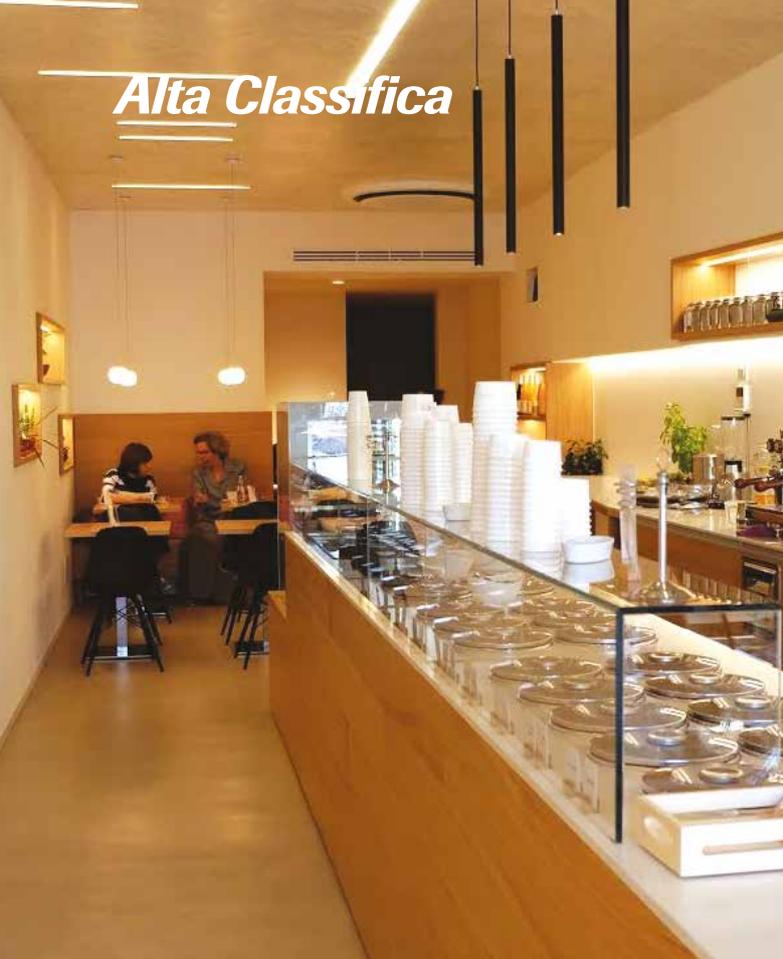
Man mano che il progetto "Capodilatte" - affidato alla sensibilità particolare di Nicola Busato dello "Studio 02.aa" di Vicenza, specializzato in edilizia residenziale ma capace di dimostrare tutta la sua duttilità e capacità professionale mettendosi in gioco per questa nuova esperienza in

ambito commerciale - prendeva corpo, gli spazi di Corso Fogazzaro venivano giorno dopo giorno trasformati, arricchendosi di tecnologia all'avanguardia.

In grado, in certi casi, anche di far risparmiare in prospettiva: è il caso dell'economizzatore d'acqua Weker, scelto dalle titolari per garantire un consumo d'acqua addirittura inferiore a quello di casa. Ma non solo: oltre al Trittico Bravo, il laboratorio a vista è stato arricchito con altre attrezzature in grado di garantire una produzione di qualità, mentre non appena varcata la soglia della gelateria fa bella vista di sé un elegante e moderno banco firmato dalla Brx.

La vetrina, integrata perfettamente nel piano grazie ad un progetto ad hoc, è realizzata in lapitec, una pietra sinterizzata innovativa e particolarmente elegante formata in grandi lastre, in grado di coniugare il pregio estetico ad elevatissime proprietà fisico-meccaniche, risultando peraltro facilmente lavorabile. >





Per un restyling così importante e accurato c'è voluto tempo, con il progetto adattato dai fornitori in base alle (giustamente) esigenti richieste dei committenti: è il caso del locale tecnico creato per il laboratorio, in grado di garantire un ricambio d'aria eccezionale e di consentire il raffreddamento ad acqua dei motori. E alla fine, per Sara e Marta, il successo è arrivato ancor prima di alzare la saracinesca del locale, visto che il progetto è stato selezionato tra i vincitori di un bando regionale per nuove start up imprenditoriali: *“Abbiamo partecipato senza particolari ambizioni, visto l'alto numero di concorrenti - confessano le due gelatiere -. Alla fine ci siamo classificati tra le prime posizioni, con la giuria che ha giudicato particolarmente innovativa la nostra attenzione all'ambiente in fase di progettazione”*. ▶



## Alta Classifica

Ma i due anni di genesi del “Capodilatte” sono serviti anche per mettere a punto una produzione per molti versi straordinaria, con Sara e Marta che hanno portato avanti una ricerca particolarmente approfondita delle materie prime, andando a scovare delle vere e proprie eccellenze. A partire dall'ingredientistica per gelateria, utilizzata per un processo di produzione che non vuole compromessi: *“Alcuni dei nostri gusti, come ad esempio le delicate menta e vaniglia, necessitano di tempi lunghi di preparazione, e se il risultato non ci soddisfa non ci facciamo troppi scrupoli nel buttarlo - spiegano le titolari -. Ci piace pensare al nostro gelato come un prodotto che richiede attenzioni in più: anche nel caso dei sorbetti, che proponiamo con un'alta percentuale di frutta”*. La scorsa estate grande successo ha riscosso ad esempio la granita all'anguria, realizzata con un 80% di frutta, così come il gelato alla mandorla, prodotto con i semi del presidio Slow Food di Toritto forniti dalla Città del Gelato di Noci. *“Proponiamo la mandorla, così come il pistacchio, in una versione priva di derivati del latte - precisano le gemelle, che si occupano entrambe della produzione e che per questo svolgono periodicamente dei corsi di aggiornamento per affinare la loro tecnica -. Questi sono gusti che chiamiamo “puri”, attraverso i quali ci poniamo l'obiettivo di educare i consumatori alla qualità, pur mantenendo volutamente prezzi accessibili per farci conoscere bene sul mercato. E questo nonostante gli inevitabili costi di questo tipo di materie prime”*. Alla produzione giornaliera di mantecato fresco, in autunno si è aggiunta poi la pasticceria



tradizionale. Il servizio di pasticceria si affianca alle numerose altre proposte del “Capodilatte” che, pur mantenendo un livello di eccellenza assoluto, esulano dal dolce freddo: dai succhi Kohl alle confetture artigianali Alpe Pragas, sino alla servizio di tè artigiano in foglia, servito come da tradizione giapponese in teiere nipponiche, con tempi di infusione particolari e temperatura dell'acqua diversificata a seconda del tipo di tè. Questa e tutte le altre proposte sono suggerite in un menu del tutto particolare, elegante, quasi

come fosse un catalogo d'arte, con disegni realizzati dalle due titolari stesse, con l'obiettivo centratissimo di dare un tocco originale e femminile allo stampato. Qui spicca anche un'altra originalissima proposta: sono le cosiddette “coppette destrutturate”, proposte con i vari ingredienti - dal gelato al topping, sino alle granelle e alla frutta - separati tra di loro, in modo che il consumatore possa abbinare a piacimento le varie materie prime, per una vera esperienza del gusto firmata “Capodilatte”.

Fabio Spaterna