

*In Belgio*

# La gelateria



**C'è chi sin da piccolo sogna di diventare calciatore, e chi - magari per soddisfare in qualsiasi momento la sua passione per il dolce freddo - di diventare gelatiere. C'è poi chi, come il belga Thomas Meunier riesce a raggiungere entrambi gli obiettivi, coniugando l'attività di calciatore professionista a quella imprenditoriale nel settore della gelateria artigianale. E in entrambi i casi è un grande successo**





# del campione

**T**itolare inamovibile della Nazionale belga e dell'ambiziosa corazzata francese del Paris Saint Germain, 26 anni, il difensore originario di Sainte-Ode è diventato una stella del pallone nel Bruges, dove ha giocato cinque stagioni (segnando oltretutto 15 gol) prima dell'approdo in Francia. Un'escalation davvero importante, quella di Thomas, che parallelamente al calcio ha sempre coltivato, in veste di goloso consumatore, il suo amore sviscerato per la ristorazione dei qualità e, in particolare, per il gelato artigianale di tradizione italiana.

Galeotti nel far sbocciare questa passione furono i coni e le coppette servite dalla Gelateria Dino di Playa De Aro, in Spagna, dove da bambino il futuro campione era solito passare le sue vacanze all'insegna dello sport e dello studio. ▷





## **Bastogne** LA GELATERIA DEL CAMPIONE

Da qui la decisione, una volta adulto, di investire in uno stupendo locale, da realizzare nella centralissima Place Général Mc Auliffe di Bastogne, a pochi metri dal carrarmato americano “Sherman” (nella foto a destra), protagonista della Seconda guerra mondiale ed oggi uno dei principali monumenti della cittadina belga.

E per cercare di andare in gol con questa nuova impresa Meunier si è fatto affiancare dal suo amico di sempre, Dominique Gardeur, importante uomo di sport belga e straordinario formatore che ogni anno organizza importanti stage calcistici all'estero per giovani talenti: fu proprio lui a scoprire il giovane Thomas, aggregandolo al gruppo in partenza per la Spagna, dove il campioncino in erba si innamorò del gelato di Dino.

Gardeur ha quindi accettato di diventare il braccio operativo della nuova attività, che è stata inaugurata lo scorso luglio alla presenza dello stesso Meunier, disponibile non solo per firmare autografie e scattare gli immancabili selfie con i tifosi, ma anche per mettere “le mani in pasta” producendo diverse vaschette di gelato al fianco dei capaci operatori di laboratorio assunti per l'occasione. Il successo de “La Plaza”, questo il nome del locale, è stato immediato: oltre ad un'offerta all'insegna della gelateria di tradizione italiana, lì i consumatori possono trovare anche un servizio di caffetteria e pasticceria locale, improntata sulla classica cioccolateria belga.

In un primo momento sviluppato solo al piano terra, dopo pochi mesi dall'inaugurazione La Plaza è poi letteralmente salita ancora più in alto, visto che ai piani superiori è stato realizzato



*Sopra, Marcello Misurini, titolare di Frigogelo, con Thomas Meunier*

un ristorante con tanto di lounge e terrazza panoramica.

Un'iniziativa di sicuro successo, quindi, con un top player come Thomas Meunier che per l'occa-

sione ha voluto al suo fianco altri campioni nel settore della gelateria. A partire proprio da “Gelati Dino”, il colosso spagnolo che conta decine e decine >



## **Bastogne** LA GELATERIA DEL CAMPIONE

di locali non solo in Spagna, ma anche in Marocco e in Francia, il cui prodotto fece innamorare il giovanissimo Thomas: è stato Valter Rosso, che amministra la società fondata da un pioniere del gelato all'estero come Dino Pavese, a fornire a Dominique e al suo staff tutta la consulenza e il know how necessario in previsione della nuova apertura. A fornire invece tutte le attrezzature e l'arredamento, vetrina compresa, è stato il gruppo bergamasco Frigogelo Ictech, da anni in prima fila tra i principali interlocutori di Gelati Dino.

Un locale chiavi in mano, progettato dagli esperti Luciano Bianchetti e Marcello Misurini, con i bravi tecnici Frigogelo capaci di andare oltre qualche imprevisto: *"Ci siamo trovati di fronte al problema della mancanza di ricambio di aria nei seminter-rati"* - spiega Mirco Misurini, che ha curato personalmente l'allestimento tecnico del locale -.





Da sinistra Valter Rosso, Thomas Meunier, Luciano Bianchetti, Marcello Misurini e Dominique Gardeur



*Abbiamo quindi dovuto creare un sistema di circolazione d'aria forzato, per garantire il funzionamento ottimale delle attrezzature frigorifere".*

Un locale multifunzionale e all'avanguardia tecnica, quindi, con produzione giornaliera di un gelato proposto sempre fresco, realizzato con le migliori mate-

rie prime. I gusti sono quelli della tradizione italiana, dalla nocciola Igp al pistacchio rigorosamente di Bronte, con particolare attenzione al cioccolato nelle sue svariate declinazioni, una materia prima sulla cui qualità i consumatori belgi pretendono sempre il massimo. I risultati sono arrivati subito, con

Thomas Meunier che sarebbe già pronto a bizzare l'esperienza aprendo nuove gelaterie insieme ai partner e fornitori selezionati per La Plaza.

Del resto, nel calcio come in gelateria, squadra che vince non si cambia.

*Gabriele Colombi*