

*In Baviera*

*La gelateria  
sul lago*



**S**i può passare con disinvoltura dall'alta ristorazione al gelato artigianale, con la ragionevole certezza di dare una continuità alla propria storia imprenditoriale di successo?

La risposta è senza dubbio affermativa, soprattutto se si può fare affidamento su consulenti di livello assoluto e non si ha paura di rischiare. Tutte qualità di cui non difetta Martin Rieb, il protagonista della storia che vi stiamo per raccontare.

Martin è un estroverso e capace ristoratore bavarese, in grado di trasformare con le sue idee un luogo incantato (ma prima del suo intervento un po' abbandonato a sé stesso) come la punta a nord di Ammersee, lago a pochi chilometri da Monaco di Baviera tra le mete preferite di tanti abitanti della zona per staccare per qualche ora la spina dal caos della città.

La svolta avviene poco più di dieci anni fa: Martin diventa general manager del ristorante Fischer, un locale dallo charme sotto i tacchi reduce da quattro cambi di gestione nel giro di sette anni, e lo trasforma. Prima rinnova i locali, poi progetta alcune terrazze dalla vista impagabile, aggiungendo alcuni dettagli affascinanti come un suggestivo tetto di vetro: il Fischer cambia pelle, e da bello diventa stupendo, aumentando esponenzialmente il proprio appeal turistico e richiamando vagonate di turisti dodici mesi all'anno, per un successo senza stagioni.

Martin però non si accontenta, e ha un altro sogno: ridare vita anche alla struttura vicino al ristorante, passaggio obbligato per raggiungere l'imbarcadero.

Magari, perchè, trasformandola in una gelateria: anche perchè di altri locali del genere, lungo tutto il perimetro del lago, ce n'è solamente uno.



Foto sopra: Giorgio Ballabeni e Martin Rieb

## **Eismacherei** LA GELATERIA SUL LAGO



*“Appena è arrivato il via libera da parte della proprietaria non ci ho pensato due volte, iniziando a studiare il progetto. Ma, in realtà, non sapevo proprio da che parte cominciare - ci racconta l'imprenditore tedesco -. Ritengo però di avere un pregio, quello di rivolgermi solo ai migliori: e quindi, dopo essermi fatto consigliare da un famoso critico enogastronomico, ho chiamato Giorgio”.*

E qui entra in gioco lui, il coprotagonista di questa dolcissima storia di successo: Giorgio di cognome fa Ballabeni, ed un nome del genere ha bisogno di ben poche presentazioni.

Una volta contattato da Martin Rieb il grande gelatiere monegasco ospita l'imprenditore nella sua Werkstatt, una vera e propria fabbrica della sperimentazione dove l'aspirante gelatiere scopre la particolare filosofia produttiva

che contraddistingue Ballabeni. Un approccio produttivo tutt'altro che ortodosso, e che si basa sull'utilizzo di “Ideatre” della Carpigiani, un'attrezzatura rivoluzionaria che permette di creare, produrre e conservare il gelato in modo da mostrare al cliente tutta l'artigianalità delle proprie creazioni.

Martin, che inizialmente aveva ipotizzato un'impostazione più classica per il suo locale, si ▶



## **Eismacherei** LA GELATERIA SUL LAGO



innamora del gelato di Ballabeni e sposa la sua filosofia, contattando la Alois Kra di Straubing, alla quale affida un progetto complesso, anche per via delle condizioni della struttura, negli ultimi anni un po' abbandonata. I locali vengono completamente ristrutturati, e anche il terreno circostante subisce un restyling totale, con tanto di abbassamento di ben 70 centimetri: un lavoro enorme, ma realizzato con precisione e passione.

Si arriva così a inizio giugno, quando è tutto pronto per il taglio del nastro: i consumatori si innamorano subito del gelato di Martin, e il successo è immediato.

*“Il metodo di produzione che abbiamo scelto garantisce la massima freschezza e personalizzazione di ogni singolo mantecato, ma non nascondo che avevo qualche preoccupazione sulla capacità di soddisfare una richiesta che qui da noi va a ondate, visto che molti turisti arrivano in comitiva - confessa Martin Rieb -. Su questo punto Giorgio mi ha tranquillizzato subito, e i risultati gli hanno dato ragione: il feedback è stato eccezionale, e la semplicità di utilizzo di Ideatre ci permette di addestrare facilmente gli addetti alla produzione nel giro di poche ore di lavoro”.*

Molti degli addetti neoassunti per la nuova attività, infatti, in precedenza non avevano mai avuto a che fare con il gelato: poche ore di training sono state sufficienti per prendere dimestichezza con Ideatre, un'apparecchiatura intuitiva ma che al tempo stesso offre dei plus importanti. *“Si tratta di una macchina che permette di gestire la consistenza e l'overrun di ogni singolo gusto, e che quindi garantisce la massima personalizzazione del prodotto, tutte peculiarità che un ristoratore di livello come Martin ha saputo particolarmente apprezzare - spiega Giorgio Ballabeni, che >*

## Eismacherei LA GELATERIA SUL LAGO



coadiuvato dal figlio Alberto si occupa di preparare e consegnare ogni giorno le miscele alla gelateria di Ammersee -. *Con Ideatre si ha la capacità di leggere la ricetta in ogni sua fase: un'operazione a prima vista complessa, ma che in realtà, non appena si accumula un briciolo di esperienza, diventa di una semplicità estrema*". Ergonomia e praticità sono le parole chiave di Ideatre: in appena 17 centimetri il sistema permette di conservare 500 coppette e cucchiaini, garantendo una perfetta organizzazione e lanciando ai consumatori un importante messaggio in chiave di igiene. Durante le ore di apertura la metà dei 16 cilindri presenti nei moduli installati è in continua attività, con soli otto gusti selezionati in base all'esperienza di Ballabeni e ai gusti dei consumatori bavaresi: stracciatella, mango, vaniglia, nocciola, frutta rossa, limone, cocco e l'immanecciabile cioccolato. Ma oltre al contenuto, per la sua nuova attività Martin Rieb ha studiato nei minimi dettagli anche il contenitore, offrendo ai propri ospiti una vera esperienza del gusto: tavoli in legno di mango thailandese, altri mobili ricercati e una stupenda macchina italiana per la preparazione del caffè espresso sono solo alcuni degli accessori sensoriali che fanno da contorno alla zona riservata al gelato, con il locale che rispecchia il gusto e la sensibilità unica del grande ristoratore tedesco. Un esperto è sempre a disposizione dei clienti per un consiglio sugli altri prodotti offerti dal locale: gin, vino, dolci, ma anche candele e tanto altro, per un mix dal successo assicurato.

*Gabriele Colombi*