



München



# Il trend salutista

**P**ur piccola, la gelateria Artefredda a Monaco sa farsi largo tra la concorrenza agguerrita nel capoluogo bavarese. Anche quest'anno infatti è stata citata dai quotidiani locali nella notizia riguardante le otto migliori gelaterie in città. Aperta sei anni fa, la gelateria aveva all'inizio un'offerta mista in vetrina, cioè sia gelato classico che gelato biologico, anche se il titolare, il gelatiere Enzo Dalfovo, avrebbe voluto fin dall'inizio avere un'offerta specificatamente biologica. Infatti nei primi due anni dopo l'avvio dell'attività, confessa di essere rimasto deluso del fatto che il gelato biologico non fosse in grado di generare abbastanza fatturato. ▶

ARTEfredda  
KEINE Farbstoffe, Aromen  
Konservierungsstoffe und  
chemische Zusätze. Habe  
wir nie verarbeitet und  
werden wir nie verarbeitete

# München



Probabilmente l'interesse smorzato per il gelato biologico era dovuto alla localizzazione della gelateria a Giesing, un quartiere a Monaco, sì molto popolato ma anche molto popolare, dove prodotti esclusivi non risvegliano interesse. Ciò nonostante la domanda per il gelato biologico con il passar degli anni è salita, sia da parte di consumatori locali, sia grazie ai clienti da fuori, che pur di gustarsi un gelato biologico vengono anche da altri quartieri. E la gamma dei gusti di gelato biologico è stata pian piano affiancata da una selezione di gelato vegano e di gelato senza zucchero (nella produzione viene utilizzata la Stevia, che dolcifica ma ha anche poche calorie).

I gusti rimangono particolari e a parte alcuni classici come pistacchio, caffè, cioccolato, vaniglia e mango, la proposta varia con le stagioni: dal gelato alla liquirizia biologica a quello agli asparagi nel periodo di maturazione, alla rosa nella giornata della festa della mamma o al gelato al sesamo nero, allo zabaione o

alle mandorle tostate nelle giornate più fredde. Gli ultimi lanci di successo dell'estate 2017 sono stati alcuni gusti nuovi come limone con menta, arancio con zenzero, cioccolato al croccante e pomodoro con basilico. Anche gusti ancora più inusuali hanno i loro fans, come il gusto alle alghe o quello recentissimo alle bacche Acai, note per il loro alto contenuto di vitamine, sali minerali e fibre. Sempre in sintonia con la linea salutista il gelato viene gustato in cono o in



coppette di amido di mais biodegradabile. Pur proponendo un prodotto di alto livello, lo stile della gelateria è molto semplice: arredamento minimale, pochi tavolini, qualche cuscino di stoffa dai colori vivaci, e una piccola vetrina di gelato con servizio self service.

In conclusione il carattere di questa gelateria è in sintonia con il quartiere, più che con l'immagine tipica che si ha pensando all'offerta biologica e salutista. Dice Enzo: *"Siamo in una strada di grande passaggio, in un quartiere un po' fuori dal centro, di livello medio, dove vivono molte famiglie, tanti operai. Un'altra presentazione intimidirebbe molto il cliente, che voglio si senta a proprio agio mentre gusta un gelato particolare"*. E il gusto forte di Artefredda? *"Il cioccolato fondente con latte di soia; incredibile ma vero! Mai avrei pensato che sarebbe diventato il gusto di successo del locale"*, sorride modestamente Enzo.

Annalisa Carnio