



Viva la differenza

Le gelaterie fotocopia una dell'altra stanno cambiando: ciascun negozio deve differenziarsi dagli altri, con un'offerta che sappia non solo valorizzare il gelato ma anche integrarlo con altre proposte eno-gastronomiche

Il 2018 avrà il compito di sviluppare un dibattito che stimoli il mondo della gelateria a migliorare la nostra immagine e l'offerta: il nostro gelato ha un ruolo importante nel lavoro e nell'economia, fa parte della vita e del benessere e, quindi, conoscerlo e parlarne ci aiuta a crescere.

Però, si sa che le gelaterie stanno diventando troppe e troppo "uguali" fra di loro.

La saturazione è controproducente, mescola locali belli e brutti, offre prodotti buoni e cattivi, riduce il potenziale di incassi della singola bottega, abbassa la curiosità del consumatore e, poco per volta, lo stanca con la noiosa ripetitività.

Troppi negozi simili stufano, spengono le curiosità e la voglia, spingono altrove: e allora?

Abbiamo bisogno di locali diversi uno dall'altro, gestori e operatori creativi, eccellenti gusti di gelato, coni, coppe, torte e altre proposte di consumo che stimolino la curiosità, il piacere di gustare e poi di fare il passaparola, perché la comunicazione è fondamentale.

Per valorizzare ancora di più il gelato artigianale, ogni gelateria può essere unica e irripetibile:

va, però, considerato che la cosiddetta "gelateria pura" (nel senso di monoprodotto) in molti casi sta ormai differenziando l'offerta e proponendo altre articolazioni del food e ciò arricchirà la possibilità di scelta.

Il gelatiere potrà convincere il suo cliente, che coinvolgerà altri consumatori, conquistati dalla curiosità, dalla varietà d'offerta, dalla degustazione, dal piacere, dalla comunicazione sulla naturalità e la qualità degli ingredienti...

Potrebbero nascere negozi pluri-specializzati, gelaterie, pasticcerie e ristorazione, e il consumatore potrà usufruire di tante degustazioni e valutarne le qualità.

I cambiamenti potranno offrirci nuove emozioni!

Per ora, sono ancora numerosi i consumatori che si accontentano di quello che c'è: è un peccato che molti consumatori non abbiano le conoscenze per capire se un gelato è veramente buono e va gustato con qualcosa che lo valorizza, tipo un buon cono artigianale con ghiera, con ingredienti genuini, senza eccessi di zuccheri, servito con la spatola.

Un'occhiata attenta ai diversi gusti ben esposti e una lettura attenta degli ingredienti aiutano a scegliere.

Anche l'esposizione del gelato nelle vetrine stimola la curiosità, la valutazione del prodotto e... la voglia: la recente moda, che ha rilanciato i "banchi" di tanto tempo fa e le carapine con coperchio, ha la conseguenza negativa di "nascondere" il gelato, la sua struttura e il suo colore e ciò smorza il piacere della degustazione, perché cancellare tante sensazioni ed emozioni non giova al prodotto.

Come stimolare un grande sviluppo

L'obiettivo serio, è quello di "educare" tutti a riconoscere la qualità! Le mode sono effimere e passano: talvolta accrescono il business per un po', ma quello che dà crescita e concretezza è la qualità (e varietà) che viene offerta e apprezzata. L'offerta si è moltiplicata e anche la concorrenza: gli operatori hanno preso atto che bisogna professionalizzarsi di più e saper offrire una buona qualità, una ampia scelta di gusti e specialità, una chiara attenzione agli ingredienti e alla comunicazione, una articolazione dell'offerta e del servizio.

Non basta aprire un locale per conquistare i clienti.

La strada giusta va condivisa da tutti gli operatori e va comunicata con capillarità a tutti i cittadini, perché il consumatore informato è più coinvolto e disponibile: recentemente agli anni del boom quantitativo si sono aggiunti gli anni delle scelte qualitative, salutiste, di maggior formazione, professionalità e creatività e ciò ha potenziato il prestigio del nostro gelato. Abbiamo potuto usufruire di una evoluzione tecnologica dei macchinari e delle vetrine, della ricerca sulle materie prime e sugli ingredienti composti con la scelta di puntare sulla naturalità e sulla qualità (riducendo gli additivi ed eliminando coloranti e aromi

artificiali e grassi vegetali idrogenati); abbiamo realizzato il miglioramento dei coni, bicchierini, termoscatole, imballi, stampi, accessori... con un'attenzione sempre maggiore alla formazione professionale, con l'accesso di nuove leve di gelatieri con conoscenze approfondite e disponibilità anche all'integrazione fra gelateria, pasticceria, ristorazione e fra eccellenze dei nostri territori e quelle internazionali.

Abbiamo fatto passi da gigante, ma il problema che si pone ora è dare continuità ai miglioramenti tecnologici e professionali e, contestualmente, evitare locali - fotocopia: ci vuole molta professionalità per ottenere una alta qualità (e la serena fedeltà del cliente!)

La scelta consapevole

Diventa fondamentale saper scegliere: non ci si deve mai scordare di leggere con cura l'elenco degli ingredienti, il locale deve piacere, il gelatiere deve essere competente e ... simpatico.

Con la "libertà di scelta", ogni consumatore potenziale potrà godersi quella gelateria particolare, con specifici gusti e specialità, con integrazione di dolce-salato, con il modo giusto di presentarle e di spiegarle, con il sorriso del gelatiere.

Il successo del gelato artigianale è moltiplicato dalla curiosità, dalla creatività, dalla convivialità, dal piacere: godiamocelo in tutte le sfumature e nelle personalizzazioni che ci vengono proposte, comprese altre aperture al food. Riflettiamo su questo e valorizziamo il nostro tempo: abbiamo bisogno di rilanciare un sano spirito comunitario affinché si punti a un benessere collettivo in cui tutte le componenti sociali usufruiscano di lavoro, riposo, cultura, sport, servizi, benessere, solidarietà, cibi sani e genuini... e il gelato artigianale integrato ►

puntogel

Dal 1980

Distribuiamo
BUON GUSTO



Via Rossini, 6A - 24129 BERGAMO - Tel. 035 260360 - Fax 035.259431
INFO@PUNTOGEL.COM - WWW.PUNTOGEL.COM

L'opinione

ad altre proposte e specializzazioni eno-gastronomiche ci potrà regalare soddisfazioni ed emozioni.

Il nostro Paese ha bisogno di questa trasformazione, che è anche una giusta modernizzazione, e può essere un esempio di eccellenza su molti fronti: il gelato artigianale con il suo legame con l'agroalimentare, con l'eno-gastronomico, con le eccellenze del singolo territorio e con le integrazioni con gli ingredienti delle altre parti del mondo può aiutarci a valorizzare la nostra identità territoriale e a conoscere e apprezzare le altre. Il gelato artigianale italiano è un simbolo del made in Italy e può crescere ancora con il modello della multispecializzazione, della creatività, della convivialità: dobbiamo proporre e valorizzare gelaterie diverse e gelatieri professionali e curiosi; i locali potranno essere uno diverso dall'altro e con offerte e gusti uno più buono dell'altro, con soddisfazione e piacere per chi lo consuma, a maggior ragione se l'offerta non si limita alla gelateria, ma si integra con pasticceria e gastronomia.

I locali a specializzazione multipla hanno bisogno di una elevata qualità e di una comunicazione rivolta al cliente finale.

Ci serve un modello "personalizzato" che sappia coniugare gelateria - pasticceria - caffetteria e food, con consumazioni da banco e asporto, con servizio ai tavoli, con intrattenimento.

Dopo il modello delle "nuove frontiere della gelateria" con la creazione di stupende gelaterie con i primi corner multipli e con attenzione alla creatività e alla naturalità, ora nascono locali "metropolitani" con stimoli innovativi, con abbinamenti fra il gelato artigianale e il food, fra il dolce e il salato.

Ricordando una coppa che ha fatto la storia...



Mangia e Bevi: gelato di fiordilatte, crema, fragole, panna montata, macedonia fresca, succo d'arancia, salsa di lampone e mango

Possiamo pensare a spazi privilegiati per molti gusti di gelato e relative specialità, usufruibili per impulso, per asporto, per sosta ai tavolini. Abbiniamo frutta e verdura con utilizzi creativi (dalle insalatone ai centrifugati...) ed esponiamo, un po' più in là, tartine, salumi e formaggi tipici (prosciutto di Parma, mozzarelle di bufala, Parmigiano Reggiano, pomodorini con acciughe e capperi).

La modernità del piatto



Trionfo di frutta e gelato: piatto con gelato di limone, fragole, panna montata, topping e frutta fresca

Offriamo tranci di pizza e focacce invitanti, olio Evo e altri stimoli. E poi vini, spritz, aperitivi, croissant dolci e salati, caffè, cappucci, praline, piccole delizie e tutto ciò che rende piacevole la degustazione in ogni orario, soli o accompagnati, (anche l'intrattenimento ha la sua importanza!).

Con questi esempi potremo valorizzare i modelli di una valida proposta italiana in tutto il mondo, senza però riproporre il superato locale "generalista": chi si muoverà in questa direzione sarà un importante esempio per il rinnovamento e il rilancio dalle attuali gelaterie verso i locali del futuro. Animeranno il mercato nuove generazioni di gelatieri, pasticceri, gastronomi, chef, curiosi, desiderosi di imparare, di integrare, di stimolare ed essere stimolati.

Continueranno a lavorare anche le gelaterie già esistenti, sia per l'asporto sia per la sosta, ma saranno anch'esse in progressiva trasformazione, su qualità e naturalità, ma parzialmente anche con integrazioni caldo-freddo-dolce-salato e cura della comunicazione. **Comunque in Italia la nostra gelateria artigianale ha ancora tanto da proporre:** può essere il riferimento a livello internazionale, con le attrezzature, gli arredi, le esposizioni, i gusti proposti, le nostre offerte creative, i coni, gli accessori, le ricette, la formazione, la comunicazione, l'integrazione con pasticceria e gastronomia... la passione, il piacere.

Viva la convivialità

Si mormora che le nuove generazioni - i millennials - non sono più attratte dal gelato perchè lo conoscono poco, non si sono godute le passeggiate fra amici con il cono in mano e la gioia di assaggiare più gusti e di scambiarsi le emozioni: recuperiamo il tempo perso, comunichiamo storia - valori - esempi e coinvolgiamoli. ►

L'opinione

Non possono limitarsi allo spritz o alla birra, comunque positivi nell'agevolare incontri, scambi di opinioni, momenti di condivisione... ma il tutto si riduce a una scarsa proposta partecipativa ed è necessario andare più in là.

Magari con il buon gelato artigianale e le sue mille sfaccettature e con la "contaminazione" con altre articolazioni del food si può andare più in là e riscoprire la ricchezza della convivialità e i piaceri della degustazione consapevole e da lì partire per proporre e condividere percorsi collettivi (il sociale, la cultura, gli eventi, lo sport...la vita). Le proposte e le sollecitazioni vincenti sono e saranno altre, che si estenderanno e dureranno se sapremo stimolare, incuriosire, integrare tradizione e innovazione con intriganti degustazioni: la creatività del "fare artigiano" sa portare lontano con l'arte del nostro gelato.

Abbinamenti stimolanti



Croccante, gelato, cioccolato. Piatto con cestino di croccante, gelato di fragole con decorazione di cioccolato, bocconi di mango, salsa di fragole con croccantini di semi

Concludo con questa considerazione: "Il godimento collettivo di assaggi e degustazioni di gusti di tradizione rivisitati, gusti e creazioni innovativi e stimolanti, integrazioni caldo-freddo e dolce-salato, aprirà le nuove frontie

re del gelato artigianale a consumatori competenti e curiosi, che amano il bello e il buono, fanno tendenza, e si integrano e si arricchiscono con tutti gli altri nobili aspetti del vivere pienamente e condividere il vero benessere". □

www.jejgelateria.com

unique

brevetto registrato per modello di utilità

- 1ª coppetta atermica
- Disponibile con coperchio
- Speciale impugnatura laterale
- Non sporca le mani

Contattaci per un preventivo a info@jejgelateria.com

riceverai 200 coppette Unique in OMAGGIO!

cc160

cc120

cc90

cc70

accessori per gelaterie

J&J via vibrata - 64016 S. Egidio alla Vibrata (TE) - tel & fax 0861 810173 - info@jejgelateria.com