

ZONA SEMPIONE



A Milano profumo di Vaniglia

di Silvia Gilardi

Vent'anni di esperienza in una delle gelaterie storiche più rinomate di Milano sono un bel biglietto da visita, senz'altro una garanzia di professionalità e massima qualità, per chi voglia mettersi in proprio e gestire un'attività. Sono queste le credenziali di Massimiliano Langella e Claudia

Serra, titolari della neo-nata gelateria "Vaniglia" di Milano.

Una bella storia a lieto fine la loro: entrambi dipendenti della gelateria Marghera, è lì che si conoscono e si appassionano al gelato.

La passione per il gelato non è l'unica a sbocciare... oggi i due, felicemente sposati, hanno deci-



so, grazie anche ai preziosi consigli e all'appoggio di Franco Pravettoni della ditta Anseli, di investire le capacità acquisite in tanti anni di lavoro in questa nuova avventura.

Inaugurata da poco meno di un mese, la gelateria "Vaniglia" ha tutte le carte in regola per ottenere un grande successo.

Ubicata in via Biondi, nei pressi di via Piero della Francesca e Corso Sempione, di fronte alla storica birreria Stalingrado, "Vaniglia" si inserisce in un contesto privilegiato, in una zona molto frequentata, soprattutto

dai giovani che la sera affollano i numerosi locali presenti in questa parte della città.

Il locale è luminoso, estremamente pulito, essenziale, sobrio, caratterizzato da uno stile quasi minimalista.

Appena entriamo ciò che immediatamente cattura l'attenzione è il bancovetrina realizzato dalla Frigogelo di Bergamo, le vetrine che lo compongono sono di ultimissima generazione a temperatura differenziata che consentono grande duttilità di utilizzo. All'interno fanno bella mostra di sé le vaschette di gelato, i "Conotorta" e i "Dopocena", un trionfo di colori che risaltano ancor più grazie al contrasto con il bianco delle pareti.

"Era proprio questo l'effetto che volevamo ottenere – ci spiega Massimiliano – in modo che i colori del locale fossero dati dal gelato stesso".

"È questa la nostra filosofia – aggiunge Rino Serrone, consulente della ditta Anseli per il settore marketing e per la rete commerciale, che ha seguito Massimiliano e Claudia nell'apertura della loro gelateria – Crediamo che il cliente debba pensare che il gelato sia buono ancor prima di assaggiarlo, che debba cioè assa-



Massimiliano Langella e Rino Serrone visibilmente soddisfatti del loro risultato

porarlo con gli occhi ancor prima della bocca: tutta l'attenzione deve quindi concentrarsi sul banco espositivo.

È questa la nostra concezione di gelateria moderna perfettamente in linea con i più aggiornati dettami di marketing”.

Un'idea perfettamente rispecchiata da “Vaniglia”, che ha tutti i numeri per proporsi come possibile gelateria-pilota, come modello per l'apertura di altri locali caratterizzati dallo stesso format. Tra le vaschette (una trenti-

na di gusti) tutte molto curate, spiccano i Cioccolati dell'Anseli: extrafondente nero, al latte, bianco e gianduia.

Grande attenzione è riservata anche all'impiego della frutta fresca, impiegata per la decorazione dei sorbetti e “Dopocena”.

“E con il prossimo arrivo della stagione estiva – ci spiega Massimiliano – amplieremo l'offerta con le granite più classiche della tradizione siciliana”.

Un'offerta comunque già molto vasta, che vede accanto al classi-

Profumo di Vaniglia



co gelato da passeggio una grande varietà per l'asporto: "Cono-torta", "Dopocena" e torte gelato da portarsi a casa apprezzatissimi dalla clientela.

I "Dopocena", in particolare, costituiscono una curiosa alternativa al gelato d'asporto in confezione e, perché no, anche al classico cono da passeggio. Queste colorate monoporzioni in piccoli bicchieri trasparenti sono realizzate disponendo a strati, con il "sac a poche", il gelato nei gusti preferiti, alternandolo con abbinamenti appropriati di salse o topping e con guarnizione finale.

Il risultato è assolutamente accattivante: disposti in bell'ordine sui vassoi del banco, simili per la cura nella realizzazione a prodotti di pasticceria, i "Dopocena" rappresentano una festa di colori per gli occhi e un gustoso richiamo per il palato.

Un richiamo a cui è davvero



Profumo di Vaniglia

difficile resistere e a cui i clienti cedono volentieri, diffondendo il passaparola tra amici e conoscenti. “Pochi giorni fa abbiamo ricevuto un ordine molto consistente di torte gelato e “Dopo-cena” da parte di una cliente che ha scelto un modo alternativo al solito catering per festeggiare una serata importante” - ci racconta Massimiliano.

“La vendita d’asporto costituisce per ora l’80% dei nostri guadagni – precisa Claudia - Ne siamo molto felici, perché significa che in poco tempo siamo



riusciti a conquistare la fiducia di una fascia di clientela medio-alta, soprattutto residente in zona. Ora però puntiamo ad allargare il nostro raggio d’azione e, complice l’imminente stagione estiva, ad ottenere una più equa ripartizione delle ven-

dite tra coni e vaschette da asporto”.

Hanno le idee chiare i due giovani titolari di “Vaniglia”, tanta esperienza e voglia di fare, che sicuramente li porteranno molto lontano.

□