



Gelati Caffè e “dopocena”

Aperto a Seregno il nuovo bar gelateria “Gelati & Caffè”. Senza compromessi, i titolari hanno deciso di privilegiare il gelato dandogli grande spazio anche nel servizio ai tavoli. E, in alternativa all’asporto, i “Dopocena”, un’idea originale che ha riscosso subito un enorme successo.

Seregno con i suoi 40 mila abitanti è certamente l’ultima “grande” città dell’hinterland milanese prima di immergersi nella verde Brianza. Lungo la direttrice principale, l’ampio corso Matteotti, è stata inaugurata lo scorso aprile una nuova gelateria, dallo stile indubbiamente all’avanguardia, forte di una grande personalità.

È un bar gelateria in cui si percepisce con assoluta chiarezza che il vero protagonista è il gelato, in bella vista subito all’ingresso e ben visibile anche dai passanti, inequivocabile invito ad entrare!

Spazi ampi e accoglienti, banco bar elegante ed una piacevole sala capace di un centinaio di posti a sedere dominata da un paio di gigantografie a tema, sono gli elementi di “Gelati & Caffè”, un locale che si inserisce bene in un contesto dove non mancano bar e gelaterie, ma che rappresenta una ventata di novità, destinato ad essere accolto positivamente per una serie di caratteristiche che ne fanno un locale unico, ideale per clienti di ogni età.

Gelati & Caffè nasce per iniziativa di Gianni Fino e della moglie Silvia che nel 1995 avevano già aperto, a Erba,

Alta classifica



una gelateria d'asporto, lasciando alle spalle attività ben diverse.

Ma come mai la scelta del gelato?

“Mia moglie ha da sempre una vera passione verso il gelato, quella che si può avere da consumatori.

Io, invece, vengo dal settore dell'informatica, per cui, quando abbiamo deciso di dedicarci ad una attività tutta nostra, abbiamo analizzato diverse idee, ed il gelato ci è parso il prodotto più interessante”.

Quale è stato il momento in cui avete capito che questo poteva essere il vostro settore?

“Io lavoravo proprio vicino alla sede della ditta Anelli che in quel periodo stava cambiando di proprietà.

Mi è venuto spontaneo entrare lì a chiedere le prime informazioni, ed ho trovato una persona, Franco Pravettoni, che ci ha trasmesso tutto l'entusiasmo per questo lavoro.

Ricordo che nei primi tempi lo stressavo letteralmente con tanti dubbi e mille domande. Così, quella che all'inizio era solo una vaga idea, è divenuta convinzione totale.

Naturalmente, ci siamo confrontati anche con altri, che ci hanno permesso di capire ancora di più il settore della gelateria, ma quello con Anelli è sempre stato un rapporto privilegiato, che ci ha guidato anche nella realizzazione del nuovo locale”.

La moglie Silvia ci parla dell'esperienza di Erba: **“Il locale era piccolo, meno di 60 metri quadrati in tutto, ma è stato importante perché ci ha**





permesso di conoscere bene il prodotto.

All'inizio abbiamo frequentato qualche corso, abbiamo iniziato a leggere libri e riviste del settore.

La nostra gelateria lavorava moltissimo in estate, mentre in inverno restavamo chiusi alcuni mesi. Dopo sette anni ci siamo resi conto che era necessario crescere, ma le dimensioni dei locali non ci aiutavano, così nel 2002 abbiamo pensato a qualcosa di diverso”.

Questo “qualcosa” è il nuovo locale di Seregno che nasce sì dall'esperienza della gelateria di Erba, ma anche e soprattutto da idee chiare:

“Questa città ci è parsa interessante innanzi tutto perché offre un ampio bacino di utenza, mentre l'impostazione del locale è stata voluta così, per differenziarci rispetto l'offerta già esistente”.

Anche lo stesso servizio ai tavoli ripropone perfettamente il nome del locale: solo gelato, solo caffè.

Certo, con tutti i distinguo del caso, ma senza troppi diversivi che vadano oltre l'idea di base:

“Se è vero che a mezzogiorno bisogna adattarsi all'esigenza di chi gradisce lo spuntino veloce – dice Gianni Fino – per il resto la nostra proposta è tutta incentrata sulle





coppe di gelato o sul caffè, mentre per scelta non abbiamo voluto addentrarci più di tanto in ambiti che richiedono una diversa professionalità, come può essere quello dei drink o degli alcolici. È una scelta che ci permette di essere aperti ad ogni sorta di cliente”.

“Naturalmente – aggiunge Silvia – così come nel gelato siamo convinti di offrire una buona qualità, anche con il caffè abbiamo scelto

un’azienda, la Manuel Caffè, che offre un prodotto di ottima qualità e che si presenta al meglio; insomma, qualcosa di valido che ci permette di differenziarci anche in questo”.

Vediamo dunque nel dettaglio in cosa consiste la proposta di questa gelateria:

“Per quanto riguarda il gelato in vetrina – ci spiegano – dal momento che possiamo presentare fino a 28 gusti, abbiamo fatto la scelta di

proporre quelli più classici, lasciando poco spazio alla fantasia, soprattutto perché il consumatore tende sempre a chiedere gli stessi gusti, quelli di sempre.

E allora conta molto la **presentazione: vaschette ben tenute, massima pulizia, guarnizioni non troppo pesanti e, per quanto possiamo fare, massima qualità nella scelta degli ingredienti”**.

Pur privilegiando il gelato della tradizione, Gianni Fino propone anche



Alta classifica



qualche gusto particolare; è il caso del suo “Lemonpanna”, un fiordilatte con scorze di limone, che produceva già nella gelateria di Erba ed ha sempre avuto un buon successo, ed alcune torte gelato in bella mostra nell’apposito espositore.

La vetrina dei gelati, invece, che cattura immediatamente il cliente fin dal suo ingresso, si allunga verso il banco bar al centro del locale, con un “intervallo” in cui si trovano alcuni pozzetti, ideali e pratici per conservare quel gelato destinato alla preparazione delle coppe senza peraltro interferire con chi è al servizio dei coni.

A margine, accanto alle vaschette di gelato, troviamo una presentazione originale: sono monoporzioni in piccoli bicchieri trasparenti, un modo di proporre diversamente sia l’asporto sia il consumo d’impulso.

Ce ne parla lo stesso Fino:

“Abbiamo raccolto l’idea dei cosiddetti «Dopocena» della ditta Anelli: si tratta di disporre a strati, con il “sac a poche”, il gelato nei gusti preferiti, interrotti con abbinamenti appropriati di salse o topping e con guarnizione finale. Il nome da solo rende bene l’idea che nasce come alternativa al gelato d’asporto in confezione.

Per venderli utilizziamo un paio di contenitori termici per 9 o 16 pezzi, ed il vantaggio è che, una volta a





casa, viene servito subito così com'è, senza dover ricorrere a tazzine, bicchieri o quant'altro.

Questi “Dopocena” hanno avuto un successo così grande che sempre più spesso ci vengono richiesti anche in alternativa al gelato da passeggio; del resto anche il loro costo, 1,80 euro, è solo di poco superiore al cono più economico!”.

Interessante il modo di presentare questa nuova proposta: da Gelati & Caffè viene dedicato ampio spazio in vetrina a questi “Dopocena”, così da suscitare interesse nei clienti e sollecitarne l'acquisto.





“Dopocena” possano vivacizzare le vendite di gelato da asporto!

Visitiamo anche il laboratorio, interamente realizzato dalla Frigo Gelo di Azzano San Paolo dove sono installate due nuove macchine, le “3 in 1”, della linea Icetek che miscelano, pastorizzano e mantecano. Gianni Fino ci spiega la scelta dicendoci che le fasi di lavorazione, in questo modo, subiscono meno passaggi e quindi c'è maggiore igienicità. Nel laboratorio sono installati inoltre diversi abbattitori e, ci viene spiegato, che non sono per la conservazione del gelato, che viene prodotto fresco ogni qualvolta finisce quello esposto in vetrina; servono proprio per i “Dopocena”, che vengono portati

ad una temperatura più bassa rispetto il gelato in vaschetta, così da poter affrontare senza traumi termici il pur breve viaggio tra la gelateria e la tavola dei clienti, dove arriveranno pronti per essere consumati.

Vi si trovano diversi abbinamenti di gusti, come gelato cassata, ciliegie candite, gelato al pistacchio; oppure gelato alla menta con salsa di cioccolato; gelato pannacotta, variegatura frutti di bosco e salsa caramel... Non solo, ma per chi ama gusti più for-

ti, ecco bicchierini leggermente più piccoli e anche più economici, con sorbetto di limone e Gin; gelato di caffè e Sambuca; gelato di crema e Grand Marnier; gelato di crema e Amaretto. A giudicare dall'esperienza di Gelati & Caffè sembra proprio che questi