



RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **IL GELATIERE ITALIANO**

PERIODICITA': **Mensile**

DATA: **Aprile 2007**

PAGINA: **16**

Le nostre INCHIESTE

OBIETTIVO: VINCERE SUI PRODOTTI INDUSTRIALI

LA STAGIONE *del gelato*

Quali sono le tendenze
dell'estate 2007?

Non solo nuovi gusti,
topping e decorazioni
innovative, ma soprattutto
qualità, ricerca del buono
e sano, pura artigianalità.

Per far crescere il settore
e imporre sul mercato
il nostro prodotto,

il gelatiere deve imparare
a comunicare
coi consumatori
e far comprendere
al pubblico che
"artigianale è meglio".

Ne.www.s Srl
Via Domenichino 40 – Milano
Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09
e-mail: welcome@newwwws.it

Segue



Con l'arrivo del caldo, quest'anno entrano in scena nuovi gusti, si prevede una buona richiesta di variegati e proposte ricche di topping colorati. Inoltre, anche se fino a qualche tempo fa nessuno ci avrebbe scommesso, il cioccolato fa sempre più tendenza anche in estate. E naturalmente uno dei leit motiv più gettonati resta il gelato frozen, dalle granite ai sorbetti. Ma soprattutto - e di questo ne sono convinti gelatieri e aziende del settore - i consumatori pretendono di toccare con "bocca" la provenienza artigianale del prodotto e la qualità delle materie prime.

La parola al consumatore

La gelateria come luogo d'intrattenimento e socializzazione.

Andrea Leone

STUDENTE UNIVERSITARIO

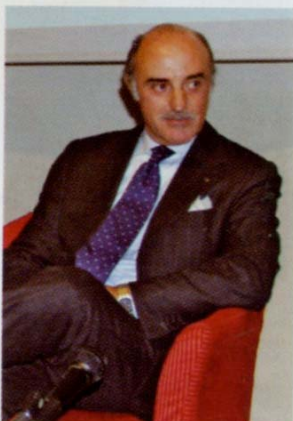
«Mi piacerebbe che sempre più gelaterie si attrezzassero in modo da mettere a disposizione dei clienti un piccolo dehors, dove poter gustare un bel gelato seduti al tavolino nelle calde sere d'estate, magari ascoltando anche della buona musica in compagnia di amici. Insomma, anche la gelateria deve farsi locale e offrire insieme all'ottimo prodotto un po' d'intrattenimento. Inoltre vorrei che i gelatieri osassero nella proposta di gusti salati, per dare la possibilità di sperimentare qualche specialità ardita».



Segue

Bruno Lulani

MANAGING DIRECTOR DI GIUSO



«Stiamo assistendo a una riscoperta dei gusti classici, ma soprattutto a una sempre crescente attenzione per il cioccolato. Nata inizialmente nel settore della

pasticcERIA, questa passione è emigrata rapidamente in gelateria dove è di forte attualità e si prevede ancora una lunga stagione di consensi. Il cioccolato, in tutte le sue possibili applicazioni - nelle versioni classiche, fondente, al latte o bianco, ma anche aromatizzato con spezie o liquori, o ancora abbinato a biscotti e meringhe - è un gusto che non conosce

stagionalità ed è apprezzato da tutte le fasce di clientela. Da alcune indagini elaborate dalla nostra azienda è emerso che esistono veri e propri cultori del gelato al cioccolato in grado di apprezzarne le diverse sfumature che ogni artigiano può proporre. Riteniamo quindi che, in particolare per l'estate in arrivo, questa rimanga la tendenza predominante, grazie anche alla vasta gamma di gusti in grado di soddisfare tutti i palati».

Segue

Emilio Agostoni

DIRETTORE MARKETING DI ICAM

«È importante ampliare la propria offerta proponendo una “carta del gelato al cioccolato” più vasta, che includa varie tipologie di gusti. Infatti, l'utilizzo che oggi si fa dei diversi tipi di cacao, quali cru e monorigine, o l'aggiunta di aromi e spezie, esaltano la qualità del prodotto, conferiscono sapori inediti e permettono un singolare accostamento ai classici.

Val quindi la pena di sottolineare alla clientela questi concetti, per incentivarla a un consumo consapevole e a una scelta mirata. Riteniamo, infatti, indispensabile porre in primo piano la comunicazione col pubblico da parte dell' esercente».



Antonella Tolomelli

DIRETTORE MARKETING DI FABBRI



«Per la prossima stagione ci sentiamo di consigliare ai gelatieri alcuni abbinamenti che incontreranno senza dubbio il favore dei consumatori: vere e proprie compilation del gusto. Alcuni esempi? Pistacchio e amarena, mascarpone e frutti di bosco, crostata all'amarena - una base al

gusto di crostata con una variegatura ricca di pezzi di amarena - e un nuovo e originale strawberry cheesecake. Inoltre per il grande caldo proponiamo ai gelatieri di diversificare l'offerta con frozen, granite e frappé, soluzioni facili da personalizzare e di grande appeal».

«Gelato, coni e cialde,
topping e servizio superiori:
per una qualità totale»

Segue

Anna Maria Brancato

TITOLARE DI NOCCIOLCONO

«Per invogliare maggiormente il consumatore in estate i gelatieri devono innanzitutto fare un buon gelato e non essere parsimoniosi nel servir-



lo sul cono. Fonda-

mentale è poi usare una cialda di qualità, ovvero gustosa e friabile, che mantenga l'umidità e che possibilmente sia anche robusta. Piace ai clienti anche il cono gelato decorato con topping e cialdine varie. Un nostro cliente, per esempio, propone coni a forma di cagnolino, uti-

lizzando panna, biscotti e confetti colorati. Curare la qualità del servizio è un altro punto importante per sostenere le vendite, così come il ricorso alla promozione nelle sue mille forme. Da diversi anni proponiamo l'iniziativa "Oggi gelato con regalo", che consiste nella possibilità di offrire ai propri clienti dei simpatici gadget insieme al gelato, naturalmente solo in alcune giornate scelte dall'esercente, che esporrà un colorato cartello fornito da Nocciolcono per pubblicizzare l'iniziativa».

Segue

Claudio Latagliata

RESPONSABILE MARKETING
DI MONDI NEL MONDO

«Il momento magico del consumo di un dolce, punto saldo nella tradizione della cultura gastronomica italiana, è sempre più legato a un'attenta ricerca



della qualità. Sarà quindi compito del pasticcere e gelatiere moderno invogliare la propria clientela ad assaporare le novità, che devono essere ottime e legate alla migliore tradizione. Rinnovare quanto creato fino a oggi, affiancandovi nuove idee. Sugeriamo per il 2007 un gusto a base di cioccolato bianco, nocciole, meringa sbriciolata, cioccolato e pinoli, che abbiamo chiamato Eroe dei due mondi; oppure Indispensabile, un gelato di zabaione con pezzi di croccante, cereali, e granella di pistacchio; una nuova chiave di lettura per il tradizionale Setteveli, con nocciola, sfoglie di cioccolato, pezzi di croccantino e ancora fiordilatte con cioccolato, pezzi di croccante, un ultimo strato di gianduia e nuovamente croccante; infine Insuperabile, un gelato a due strati con fragoline di bosco e crema di limone con granella di pistacchio».

Riccardo Schiavi

GELATERIA LA PASQUALINA,
ALMENNO SAN BARTOLOMEO (BERGAMO)

«La prossima estate in gelateria troveremo monoporzioni e bicchierini, simpatica moda di questi ultimi anni, ma assisteremo a anche a un vero e proprio ritorno del sorbetto realizzato con i migliori prodotti della tradizione, dai limoni di Amalfi agli agrumi siciliani. Quindi prevedo che per le strade si vedranno molte persone gustare soddisfatte ottimi sorbetti da passeggio a bastoncino. Arriveranno poi nuovi packaging dalle aziende, più piacevoli visivamente e più funzionali per l'asporto, suddivisi a scomparti per i differenti gusti». ■

