

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: BARGIORNALE
PERIODICITA': Mensile
DATA: Maggio 2007
PAGINA: 60

Un'estate all'insegna della

TRASPARENZA

tempo di lettura 4'

Le tendenze estive le detta quest'anno una gelatiera astrologa, Clara Orsi, che ha reso visual e più golose creme e mousse con coppe e bicchieri trasparenti.

MILANO. La tentazione più insidiosa si chiama "Coccola". Quasi un innocente assaggio come quantità (60 cc), ma molto più di un banale peccato di gola: piccoli contenitori trasparenti a forma di piramide rovesciata, di cilindro sezionato o di tronco di cono, supportano la fragile consistenza di mousse dai gusti irresistibili, abbinati con sapienza e arricchiti con guarnizioni azzeccate. Un esempio? Due strati di mousse al cocco separati da una morbida crema di cioccolato bianco, il tutto spolverato con granella di nocciola e impreziosito da baguettine di cioccolato bianco. Una delizia per la modica cifra di 1,70 euro.



Segue

UNA COPPA SPECIALE CON IL MANICO PIENO DI LECCORNIE

Piacevolmente sorpresi? Frenate: non vi ho ancora detto dell'"abbuffata", versione di tendenza del gelato da passeggio, studiata per grandi intenditori. O per grandi golosi, non so, scegliete voi. Si tratta di questo: in un comoda coppa (che già dal nome la dice lunga: si chiama "Free", libero, e non è un caso), con tanto di manico cavo facilmente impugnabile (che serve anche a custodire chicche di corollario, tipo meringhette o noccioline tritate), convivono in perfetta armonia frutta fresca, gelato, panna, cioccolato fuso... Il cliente entra, fa suo il "Free" (se la cava con 4,50 euro per

400 cc di sana ghiottoneria) e poi continua senza problemi la passeggiata evitando il rischio di gocciolamenti, macchie, mani impiasticciate.

Fare un salto alla Gelateria Orsi di Milano, appena alle spalle del Naviglio Pavese, è d'obbligo per tutti gli operatori che desiderano farsi una cultura sul "gelato che verrà".

CREATIVITÀ. Qui la tradizione artigianale si tramanda da generazioni, è un fiore all'occhiello: lo dimostrano i 36 gusti di gelato tra i più gettonati della metropoli.

Ma lo sono anche l'originalità, lo spirito creativo, la voglia inossidabile di rinnovarsi, di stare al passo con i tempi e, soprattutto, di impegnarsi per dare risposte "vere" alle esigenze dei clienti. Comprese quelle, sempre più diffuse, legate alle intolleranze alimentari. Ecco perché, per esempio, qui si trova un eccellente gelato al cioccolato fondente preparato senza latte, o uno squisito gusto soia e vaniglia, o un fiordilatte di capra che non manca di stupire. Ed ecco perché la gente (giovani in testa) non ci va più solo per mangiare un gelato che merita rispet-

Segue

to, ma anche per portarsi a casa (o regalare) semifreddi eccellenti in confezioni che, in un colpo solo, ammantano di soddisfazione il palato e gli occhi. «L'astrologia è la mia passione



ASPORTO

contenitori lusso, quasi pacchi regalo

Coccole e Dolci pause in bicchiere possono anche essere l'alternativa più nuova alla solita torta gelato. Per il trasporto, ci sono appositi contenitori eleganti da vedere, che non sfigurano nemmeno se si vuole regalarli. Le Coccole, infatti, trovano sicuro alloggio in una sorta di ruota trasparente, ovviamente con coperchio, mentre per i bicchieri di vetro c'è la protezione un po' più solida di una scatola di cartone color panna decorata.

Segue

- dice Clara Orsi mentre spiega questa nuova pagina della vita del locale -. All'inizio dell'anno mi hanno chiesto di azzardare qualche previsione: ho risposto che secondo me la tendenza sarebbe stata all'insegna della trasparenza e della libertà. Neanche a farlo apposto, poco dopo, a Rimini, vedo dei bicchieri e mi innamoro delle loro forme moderne e allegre, ma anche raffinate. E mi viene un'idea: saranno loro lo strumento che darà nuova trasparenza e nuova libertà alla nostra attività».

RESTYLING. Il via alla "glasnost" comincia dal look del locale, totalmente rinnovato dando spazio al legno chiaro e al vetro. Poi, immancabile, il restyling della comunicazione, ovviamente improntata alla trasparenza: un'intera parete "scritta" parla al pubblico raccontando le novità da assaggiare, con tanto di prezzi scritti

ben in chiaro. Infine, il colpo di genio dei bicchieri di vetro: «Più o meno della capacità di un calice da acqua o da vino - racconta Clara Orsi - cioè proprio la misura ideale per contenere quella che volevamo diventasse per tutti la trasposizione concreta del concetto di "dolce pausa", un regalo che si fa a se stessi senza scadere nell'eccesso».

GUSTI. È un po' per lo stesso motivo che sono nate le mousse: non si squagliano in modo irreparabile durante il trasporto a casa e un semplice frigorifero è sufficiente per conservarle al meglio fino alla sera, magari fino al giorno dopo. E poi dicono che non bisogna dar retta all'astrologia...

Qui Clara Orsi si è sbizzarita nel "riempire" queste "Dolce pause" (2,50 euro quella da 200 cc, 3 euro quella da 260) con proposte non banali. Dalla mousse di menta bianca abbinata al cioccolato fondente alla variante che sposa fragoline freschissime al sapore classico della panna cotta. E per il cliente che ama l'esotico c'è anche la mousse al mango. ■■

Segue

