



RASSEGNA STAMPA

TESTATA: IL MIO BAR
PERIODICITA': Mensile
DATA: Luglio-Agosto 2007
PAGINA: 26



Il caldo è un nostro prezioso alleato ma per vendere bene c'è bisogno di fantasia

Lasciamoli a bocca aperta!

Praline, Farciture, variegature, coni e cialde ricchi di gusto: sono questi gli ingredienti che rendono irresistibile il nostro gelato

La percezione che il consumatore ha del gelato è un elemento importante che nessun barista desideroso di successo può permettersi di sottovalutare.

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



Segue

Gustare un gelato per il cliente rappresenta un'esperienza che coinvolge prima di tutto la vista e solo in seconda battuta il gusto. Quando si avvicina al banco cerca con lo sguardo i prodotti più attraenti, quelli che sembrano promettere "di più". È proprio a partire dalla vetrina, quindi, che il gelatiere deve riuscire a stimolare il desiderio del cliente e colpirne la fantasia. La presentazione del prodotto è fondamentale e guarnire la vaschetta con variegature, granelle e salse utilizzate in modo fantasioso può fare la differenza tra riuscire a vendere un semplice cono da due gusti oppure un cono in cialda da

quattro gusti. Ancor più importante è la capacità di presentare e arricchire coppe gelato, semifreddi, bicchierini monoporzione, tutti quei prodotti che il cliente percepisce già di per sé come il massimo dell'offerta creativa. È evidente che oltre a conquistare la vista, il nostro gelato deve riuscire a soddisfare anche il palato. Del resto, nel nostro appuntamento mensile abbiamo sempre ribadito l'importanza della qualità del prodotto. Spazio alla fantasia e alla capacità di ingolosire la clientela.

NUOVE TENDENZE DAGLI STATI UNITI

Nel mercato del gelato americano ha fatto da qualche tempo la propria comparsa una nuova realtà, che si va pian piano affermando anche sui mercati internazionali: è il gelato "personalizzato". Il cliente entra nel punto vendita, sceglie i gusti di gelato che preferisce e indica con quali ingredienti miscelarli: granelle, codette, biscottini, fiocchi di cereali, salse, frutta secca, pezzetti di frutta fresca. L'inserviente incorpora tali ingredienti lavorando il tutto su un ripiano di granito refrigerato e infine serve il gelato, così arricchito, in una coppa o in coni di cialda.

Partita dagli Stati Uniti verso la fine degli anni '80, dove quindi ha avuto tutto il tempo di affermarsi, da cinque anni questa nuova idea di serving del gelato si sta espandendo sempre più anche nei paesi orientali e medio-orientali: Giappone, Corea del Sud, Emirati Arabi. Cold Stone Creamery e Marble Slab Creamery sono le due catene che competono in questa "guerra" del gelato alternativo. La prima ha raggiunto i 1.400 punti vendita totali fra USA, Giappone e Sud Corea, la seconda ne ha 371. Qual è la forza di questa idea? Proprio l'altissimo livello di personalizzazione, possibile grazie all'uso di ogni tipo di salse, granelle e decorazioni.

Segue

**UN PROBLEMA DI FONDO:
IL FREDDO**

Il problema principale, che si incontra nella produzione e nell'uso di topping e decorazioni per gelateria, è che questi prodotti vengono consumati a una temperatura di circa meno 12 gradi. Una volta versati o spolverati sul gelato, infatti, devono reggere alla temperatura sottozero senza gelarsi a loro volta, rimanendo morbidi e conservando il gusto e il colore. Se decoriamo una coppa gelato con fragole o mirtilli freschi, ad esempio, otterremo sicuramente un grande effetto, ma la frutta si gelerà immediatamente riducendo il gusto



TI MANGIO CON GLI OCCHI

Catturiamo nuovi clienti rendendo più invitante il nostro gelato con granelle, sciroppi e topping vari.

Segue

e il piacere del gelato. Le decorazioni e i topping vengono quindi progettate e formulate proprio per poter mantenere le loro caratteristiche di consistenza e gusto anche in condizioni estreme.

«La nostra frutta da decorazione è semicandita, affinché rimanga morbida e gustosa alle basse temperature. Zuccheri e grassi si prestano molto a essere utilizzati sottozero, in quanto hanno un punto di congelamento inferiore rispetto a quello dell'acqua», spiega Gabriele Crescini di Cresco, ditta di Brescia specializzata in prodotti per gelateria e pasticceria.

«Noi abbiamo sviluppato un prodotto dedicato alla farcitura e decorazione che abbiamo chiamato VivaFrutta», ribatte Franco Bigatton di Bigatton Produzione, ditta veneta con sede a Portogruaro che aggiunge: «Ha tutto l'aspetto della frutta fresca, con il vantaggio di non congelare sottozero. Questo perché l'acqua contenuta nella frutta è stata estratta e sostituita con sciroppo».

TOPPING: UN NOME, TANTI MODI DI IMPIEGO

Il topping è uno sciroppo a base di zucchero che può essere utilizzato in mille modi diversi: per guarnire e aromatizzare gelati, coppe, budini, crème caramel ma anche per insaporire il caffè.

I topping più semplici, solitamente di qualità più bassa e decisamente più economici, vengono realizzati con glucosio, colorante e aroma. Il prezzo sale quando il glucosio viene sostituito o integrato con frutta, cacao e simili. Gianluca Mondardini di Mec3, società con sede a San Clemente, in provincia di Ravenna, racconta: «Ciò che caratterizza le nostre proposte è l'impiego di prodotti altamente selezionati. I nostri topping hanno un prezzo più alto della media, ma senza dubbio offrono una qualità elevata. Usiamo ingredienti come cacao o frutta, in percentuali che si aggirano intorno al 20-30 per cento».

«Una delle differenze tra il mercato nazionale e quello estero», interviene ancora Franco Bigatton, «è che in alcuni paesi ciò che viene spacciato per topping è in realtà un puro e semplice sciroppo, mentre in Italia è quasi sempre un prodotto nobile, che contiene anche frutta e ingredienti di prim'ordine. Noi curiamo l'intera filiera, fino alla confezione: abbiamo sviluppato una bottiglia-dosatore particolare, con un tappo che permette tre differenti tipologie di guarnizione. Inoltre l'etichetta della bottiglia è lavabile, così se la confezione si sporca durante l'erogazione è possibile pulirla passandola semplicemente sotto l'acqua».

Segue

GRANELLE E VARIEGATI

Anche le granelle e i prodotti per la variegatura disponibili sul mercato sono centinaia. Da quelli di qualità standard a quelli più ricercati e prodotti in esclusiva, l'offerta è vastissima: variegature che non sprofondano all'interno della vaschetta di servizio ma rimangono perfettamente in superficie per colpire l'occhio del cliente, granelle realizzate con ingredienti golosi e purissimi, salse che si solidificano a contatto con il gelato, adatte a ricoprire coni da passeggio e realizzare gusti stracciatella di vario genere. Ogni gelatiere dovrebbe dedicare un po' del proprio tempo alla ricerca delle soluzioni più adatte, magari visitando i siti Internet delle società per consultare i cataloghi e facendo richiesta per una prova dei prodotti più interessanti.

Non dimentichiamo che non basta saper fare un buon gelato per portare avanti un'attività di successo: è fondamentale stupire sempre la nostra clientela, attrandola con continue novità. E la scelta del cono più adatto, dei topping più originali e colorati e delle granelle più golose può aiutarci a fare la differenza.

SOFFICE E PERSONALIZZATO

Morbido e leggero, il gelato soft è il prodotto che forse più di ogni altro trae vantaggio dall'utilizzo di sciroppi, topping e granelle per poter essere gustato al meglio. Scegliendo tra le salse già inserite nella macchina erogatrice si possono personalizzare in vari modi i classici gusti vaniglia, yogurt e cioccolato, aumentando la varietà senza bisogno di installare un'ulteriore macchina.

Il gelato soft si rivolge a un pubblico giovane che cerca facilità di consumo, prezzi convenienti e soprattutto novità.

La personalizzazione del gelato con l'uso di topping e granelle sempre diversi e innovativi risulta così strategica per conquistare questo tipo di



Segue

CONI E CIALDE:

COSA OFFRE IL MERCATO?

Il cono è da sempre un complemento importante nel gelato da passeggio, in grado di aumentare il piacere di gustare un gelato ed esaltarne le qualità. Per questo è importante sceglierlo con attenzione. Stampato o arrotolato? Piccolo o grande? Semplice o al gusto vaniglia? Ricoperto di cioccolato o arricchito di granella?

In Italia i cono vengono prodotti principalmente da aziende artigiane a distribuzione locale. Ognuna di esse propone diversi formati di prodotto, profondamente differenziati di regione in regione, per andare incontro alle esigenze dei gelatieri. Chi produce cono per tutto il territorio nazionale, quindi, deve fare i conti con questa estrema frammentazione del mercato.

«Anche nella stessa provincia ci sono differenze molto nette sull'abitudine a utilizzare un prodotto piuttosto che un altro. In provincia di Foggia, per esempio sul Gargano, vanno molto le coppe, mentre sotto il golfo del Gargano si usa principalmente il cono classico», spiega Sabrina Strippoli di M.A.S.A Dolciaria, azienda di Foggia produttrice di cono e cialde.

In Italia, la vendita di cono si divide complessivamente tra un 90 per cento costituito dai cono stampati e un 10 per cento costituito dai cono arrotolati. La differenza è sostanziale: lo stampato è un prodotto più economico e permette una migliore spatolatura e una visibilità maggiore del gelato, grazie alla tipica ghiera che blocca il gelato sulla bocca del cono senza farlo scivolare all'interno.

Il cono arrotolato, invece, ha un impasto più ricco e gustoso poi-

QUANDO LA PROPOSTA È RICCA

Un suggerimento su come sia possibile impiegare granelle, salse e decorazioni per creare una porzione di gelato che appaghi il gusto e la vista ci viene da Antica Gelateria del Corso. Dal suo ricettario indirizzato ai ristoranti proponiamo questa ricetta, che sfrutta al massimo le possibilità di arricchimento di cui abbiamo parlato finora, con l'utilizzo di lingue di gatto, scaglie di cioccolato bianco e nero, chicchi di caffè, crema al cioccolato e caffè in polvere.



FANTASIA DI CAFFÈ

- Due palline di gelato al caffè
- Crema al cioccolato
- Panna montata
- Caffè in polvere
- Scaglie di cioccolato bianco e nero
- Chicchi di caffè
- Tre lingue di gatto

Preparazione:

Versiamo la crema al cioccolato in un lato del piatto. Disponiamo tre ciuffetti di panna montata intorno alla crema e decoriamoli con tre chicchi di caffè. Sistemiamo sul piatto le lingue di gatto e guarniamo con scaglie di cioccolato bianco e nero sparse a piacere. Posizioniamo infine le due palline di gelato al caffè e spolveriamo il piatto con caffè in polvere.



Segue

ché contiene grassi, e funziona da vero e proprio «contenitore per il gelato. La visibilità del contenuto è minore, ma il gusto complessivo è maggiore.

«L'arrotoato ha molto più successo all'estero, in paesi come la Germania, per esempio, dove la spatolatura non viene utilizzata», racconta Antonio Scimè di Big Drum Italia, azienda milanese che produce coni arrotolati. «Il gelato viene infatti servito in palline grazie al dosatore. Il cliente ottiene così una quantità sicura e predeterminata di prodotto, che fa passare in secondo piano la visibilità più o meno accentuata».

Carlo Galli, dell'azienda romana Coni Norge dice: «I prezzi dei coni stampati sono molto bassi: all'esercente costano circa 3 centesimi e incidono solo per il 2 per cento sul prezzo finale del gelato. Noi siamo orientati verso la produzione del cono stampato di tipo biscottato, ovvero zuccherato, croccante e di buon gusto e, poiché la differenza di prezzo tra cono biscottato e normale è davvero minima, lo stiamo spingendo molto».

Se siamo alla ricerca del cono giusto per il nostro mantecato, non ci resta che dare un'occhiata alla produzione delle diverse aziende e fare la nostra scelta, non dimenticando di sperimentare le varianti più gustose e originali come i coni ricoperti al cioccolato e granella di nocciole della Coni Norge o con cioccolato e farina di cocco proposti dalla DesaConi, o ancora quelli aromatizzati al cacao o alla vaniglia sempre dell'azienda romana.

PRODURRE LE CIALDE IN PROPRIO: PERCHÉ NO?

Per bar e gelaterie produrre coni e cialde in proprio è innanzitutto una questione d'immagine: è una scelta

Segue

che permette di esaltare il lato artigianale dell'attività di un gelatiere e di offrire al cliente un prodotto personalizzato, quindi unico.

Preparare i coni arrotolati e le cialde sul momento crea una grande atmosfera da pasticceria, grazie al forte aroma di zucchero caldo che si sprigiona durante la cottura. In particolare, se la nostra gelateria si trova in una posizione favorevole (sul corso, sul lungomare, in una piazza), il profumo catturerà l'attenzione dei passanti e contribuirà a farci notare.

Al momento del servizio, poi, lo squisito contrasto tra il caldo della cialda e il freddo del gelato, difficilmente lascia i clienti indifferenti.

«Sono circa 5 anni che produciamo in proprio anche le cialde», racconta Nunzio Giannino, della gelateria Babayaga di Margherita di Savoia, in provincia di Foggia. «Inizialmente siamo stati quasi costretti a imporre il prodotto: purtroppo non è sufficiente far vedere che hai le piastre per pre-

pararlo, devi anche e soprattutto saperlo vendere. E di questo devo dare atto a mia moglie, che è sempre stata in gamba nello spingere la gente all'acquisto, nel convincerla ad assaggiare le nostre cialde. Ora il prodotto si è affermato e continua ad avere un successo strepitoso: in alcuni giorni arriviamo a vendere il 60 per cento di coni in cialda contro il 40 per cento di coni stampati».

I costi possono essere piuttosto impegnativi: oltre all'acquisto delle piastre per cialda (dai 7 mila euro in su) è necessaria una persona che si dedichi esclusivamente alla produzione. Ma se è un investimento che possiamo permetterci, potrebbe davvero valerne la pena.

Segue

IN BREVE:

Aria di campagna



Zenzero, cannella, peperoncino, Zaranja non ci sembrano più idee originali per aromatizzare il nostro gelato al cioccolato? Proviamo con miele e fiori di lavanda. È l'ultimo suggerimento degli ingegneri del gusto della Giuso che, per valorizzare la linea Cuzco di preparati per gelato a base di cioccolato fondente al 60 per cento, hanno pensato ai profumi della campagna che arricchiscono il gusto senza coprirne il sapore.

INFO: Giuso - Tel. 0144.359411

info@giuso.it

www.giuso.it

Segue

Capsule di golosità



Piccole e gustose ma soprattutto pratiche, sono le capsule di gelato soft da “sparare” in un colpo solo direttamente nel cono. Per farlo c'è una macchina specifica brevettata dalla One-Shot Corporation's che porta lo stesso nome della casa madre. La capsula viene inserita nella macchina e il gelato in essa contenuto è spinto nella cialda. One-Shot permette di vendere il gelato anche a chi non ha lo spazio per una vetrina refrigerata o non è pratico di spatole e vaschette.

INFO: www.one-shot.com

Breakfast con Pulpy



In occasione del lancio della linea di succhi a marchio Pulpy, Mocarabia consiglia un “Menù Benessere” da proporre agli avventori del mattino. La proposta consiste in un espresso o un cappuccino realizzato, ovviamente con una delle miscele Mocarabia e un succo di frutta Pulpy a scelta tra gli otto gusti disponibili: ace, albicocca, pera, pesca, arancia, ananas, pompelmo, arancia rossa. Tutto accompagnato dall'intramontabile cornetto.

INFO: Mocarabia
Tel. 051.6020411
info@mocarabia.it
www.mocarabia.it