

ARCHIVIO LA REPUBBLICA DAL 1984

Gelati L' Italia lancia gli Starbucks del cono

Repubblica — 25 luglio 2008 pagina 41 sezione: CRONACA

Il gelato veste Prada. Finiti i tempi del cono da passeggio, acquistato in un chiosco di fortuna, si apre l'era dell'ice cream da boutique. Per risvegliare le gioie del palato, dicono gli esperti di marketing, c'è bisogno di qualcosa di più. La lezione è ben nota a tre catene italiane che, sbarcate nei mercati esteri, hanno fatto gran fortuna. Sul modello della multinazionale del caffè Starbucks, e cioè un look fortemente riconoscibile che per le gelaterie diventa quasi da haute couture, hanno conquistato il pubblico. A raccontare le tre storie, che hanno come protagonisti Grom, Amorino e Amore Gourmet, è il Wall Street Journal che ne decanta soprattutto le location: «Sembra di trovarsi in un wine bar o in un'alta gastronomia, si tratta di società che sanno pensare e presentare il prodotto». La loro, ovviamente, è anche una strategia del gusto: cioccolato dell'Ecuador, nocciola delle Langhe, limone di Amalfi, biscotti piemontesi. E, naturalmente, massima cura per gli ingredienti naturali. Nel 2002 due giovani ragazzi torinesi, Guido Martinetti e Federico Grom, hanno attraversato l'Italia in caccia di prelibatezze alimentari. Tempo un anno e, nel centro di Torino, Grom ha inaugurato la prima boutique: schermi di grandi dimensioni, pannelli informativi blu elettrico all'interno e, fuori dal negozio, lunghe file di golosi. In pochi anni Grom ha aperto in 17 città del nord Italia e poi, nel 2007, l'esordio a Parigi e New York. Su Manhattan Upper West Side è caduta la scelta per la prima sede americana e, dopo pochi mesi, è arrivata la boutique del Village. Adesso i due imprenditori sono in cerca d'ispirazione a Tokyo. Sempre due amici italiani, Paolo Benassi e Cristiano Sereni, sono i fondatori di Amorino, prestigiosa catena artigianale con casa madre a Parigi. Anche lo charme è decisamente francese con muri in pietra nuda, pannelli in noce, luci colorate e cura maniacale dei dettagli. Le cifre parlano per Amorino: per ora 33 negozi in franchising, soprattutto in Francia, e presto l'obiettivo di arrivare a cento nel mondo. Altro caso interessante è quello di Amore Gourmet Gelato, rivolto al difficile mercato indiano. La prima gelateria della catena, anche in questo caso super chic, ha visto la luce a Mumbai nel 2006. Dopo l'ottimo esordio i due soci fondatori, lo chef italiano Costanzo Malatto e Nayyer Hussain, ne hanno precipitosamente aperte altre quattro, sempre in India. Le macchine sono italiane ma i gusti decisamente esotici: anice, cumino e zenzero. Le nuove tendenze non giungono solamente dall'estero. Quest'estate l'osservatorio Sigep ha segnalato la nascita di oltre mille gusti in Italia. «I dolci regionali sono mescolati ai più classici», spiega Alberto Pica, presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri, «ormai i gelatieri stanno superando i barman in fatto di fantasia». Ecco dunque i pistacchi di Bronte, i pinoli di Pisa, gli agrumi siciliani, le nocciole delle Langhe. Il cioccolato resiste, se pur abbinato a the, cardamomo e pepe. Per il Sigep le gelaterie in Italia sono più di 34 mila e, negli ultimi due anni, sono cresciute del 7%. Ogni italiano, incurante della dieta, consuma in un anno 11 chili di gelato e, i più pigri, scelgono di portarlo direttamente a casa. È infatti cresciuta del 7% la domanda take away. - IRENE MARIA SCALISE

La url di questa pagina è <http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2008/07/25/gelati-italia-lancia-gli-starbucks-del.html>

Abbonati a Repubblica a questo indirizzo
http://www.servizioclienti.repubblica.it/index.php?page=abbonamenti_page