Arriva l’Ape-gelateria di StreetFoody: gelato artigianale on the road

4805-web-streetfoody-vetuliobondi-b0af9f10

Il **gelato artigianale italiano** è sempre più mobile e itinerante. Del resto il cono alla frutta o alle creme è sempre stato lo **street food** per antonomasia, la migliore golosità da passeggio. Ma il carretto di una volta oggi ha una marcia in più: si evolve **nell’Ape Piaggio** (altra eccellenza italiana) o nel **food truck**, pronto a conquistare le strade con nuove idee, nuovi gusti e nuovi concept.

«Lo street food è un’opportunità d’oro per chi punta qualità e originalità, nella ristorazione in generale e nel campo del gelato in particolare», secondo **Vetulio Bondi**, maestro gelatiere fra i più celebri d’Italia, membro dell’Associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini, ambasciatore dell’artigianalità e delle eccellenze del nostro territorio. «In un piccolo spazio, con un mezzo agile, conti solo tu, con le tue idee e il tuo impegno. Se sei bravo, puoi sfondare. Tenendo a mente alcuni elementi chiave –spiega Bondi–: primo, **la qualità deve farla da padrona**: massima attenzione a ingredienti, provenienza e artigianalità. Secondo, **il miglior street food è quello che esprime il legame con il territorio**, del quale bisogna saper valorizzare le peculiarità. Terzo, il prodotto bisogna saperlo servire. E, non da ultimo, comunicare».

Da qualche anno Vetulio Bondi ha scelto come partner **StreetFoody**, un progetto innovativo dedicato agli aspiranti imprenditori del mondo della ristorazione mobile. Molti di coloro che si rivolgono a StreetFoody sono gelatieri, spiega **Sara Pratesi**. «In Italia **le imprese italiane della ristorazione on the road sono cresciute del 13% lo scorso anno**, superando quota 2.200 secondo Coldiretti. Fra i nostri clienti –continua Pratesi– circa il 30% appartiene proprio al settore della gelateria. Il vantaggio della formula street food è che in poco tempo, e con un investimento contenuto, si ha la propria gelateria mobile, perfettamente attrezzata per arrivare nelle strade, nei parchi, nelle piazze, e non solo; si possono cogliere le occasioni dei festival dedicati allo street food, sempre più numerosi, e anche degli eventi privati. Per esempio i matrimoni, dove va fortissimo la proposta di veicoli dal sapore vintage e romantico per proporre agli ospiti una fresca sorpresa».

Tempi e costi? «Si ragiona su **investimenti a partire dai 20mila euro** per i mezzi più piccoli –spiega Sara Pratesi–. **I tempi di consegna sono sui 60 giorni**, ma noi di StreetFoody abbiamo la struttura e il know-how per abbreviarli ulteriormente in caso di esigenze particolari. Perché quello dello street food è un mondo dove bisogna essere veloci a cogliere le occasioni».

Agli aspiranti gelatieri on the road Streetfoody propone due cavalli di battaglia: l'**Apecar** è il veicolo scelto da chi, con un occhio all'italianità e un altro al passato, vuole dar risalto al proprio brand; è un modello piccolo e agile, dal sapore vintage, per un solo operatore che vende a terra. Per chi, invece, vuole macinare più chilometri c'è il **Porter Piaggio**, con bancone ribassato per agevolare la vendita. «Entrambi i veicoli danno la possibilità di proporre 8 gusti di gelato e hanno un sistema di refrigerazione indipendente che garantisce autonomia per una giornata di lavoro. Non c'è bisogno di generatori o allacciamenti alla rete elettrica, perché è importante assicurare la massima mobilità e autosufficienza», assicura Sara Pratesi.

Un partner esperto è garanzia di successo: «La concorrenza ormai è molto grande e il pubblico si è fatto estremamente esigente, quindi **vengono premiati i progetti originali e di qualità** –conclude Pratesi–. Scegliere bene il partner a cui affidarsi quando si realizza il veicolo è un molto importante, non ci si può improvvisare. Progettazione e allestimento devono essere curati da esperti».

In tutto questo StreetFoody è al fianco dei food trucker. Si studia insieme il progetto e poi, nelle officine di **Terranuova Bracciolini (AR)**, all'interno di uno stabilimento di 12mila metri quadri, **viene realizzato il mezzo personalizzato**, curando meccanica, allestimento, attrezzatura e grafica. StreetFoody provvede al rilascio di tutta la documentazione di legge, e poi è fatta: il miglior gelato italiano può partire alla conquista delle strade del mondo.

StreetFoody è il progetto dedicato ai **food trucker** italiani. **Un team di specialisti che sviluppa insieme a loro l'intero progetto imprenditoriale**, aiutandoli in ogni fase della realizzazione fino alla messa in strada del loro veicolo. *Streetfoody.it* è il sito di riferimento del settore, sempre aggiornato sulla normativa, sui trend emergenti, sulle nuove tecnologie e soluzioni meccaniche, su fiere e festival e su tutte le opportunità offerte dal mondo del cibo di strada.