Le Gelaterie Versace aprono altri quattro shop negli Usa

stefano-versace-low-127e592f

Dopo la Germania, il Nord America (Usa + Canada) rappresenta la seconda destinazione dell'export agroalimentare italiano, con un valore che nel 2016 ha superato i **4,6 miliardi di euro**, il 12% del totale. Anche nei primi sette mesi di quest'anno le vendite italiane di food&beverage negli USA sono aumentate di oltre il 7%.

I prodotti tipici del "Made in Italy" alimentare rappresentano la principale componente dell'export verso USA e Canada e, sebbene il prezzo rappresenti il primo criterio nell'acquisto di un prodotto alimentare per oltre il 20% di statunitensi e canadesi, **il "Made in Italy" si posiziona al primo posto in termini di reputazione qualitativa presso i consumatori USA**. Inoltre il 10% dei consumatori possono essere definiti "authentic user", vale a dire persone in grado di indicare brand di aziende italiane, che consumano prodotti del "Made in Italy" anche tra le mura domestiche e che si dicono disposte a spendere di più per un prodotto proveniente dall'Italia (Studio Nomisma, settembre 2017).

Fra i prodotti più apprezzati all'estero, il **gelato artigianale** è in vetta alla classifica. Il mercato mondiale del gelato 'home made' vale attualmente 15 miliardi di euro, e ha visto una crescita media del 4% l'anno tra il 2015 e il 2018. È proprio il consumo di gelato italiano, ben diverso rispetto al più artificiale ice-cream, a fare da traino per altri prodotti tricolore proprio negli Stati Uniti: dai dati emerge infatti che le vendite di gelato negli USA sono quasi raddoppiate ogni anno dal 2009 e il 2014, passando da 8 milioni di dollari nel 2009 ai 214 milioni di prodotto venduto nel 2014.

Uno dei protagonisti di questo boom del gelato oltreoceano è **Stefano Versace**, fondatore di STEFANO VERSACE - Gelato, che ha cavalcato l'amore del popolo americano nei confronti dei sapori veracemente italiani e ne ha fatto un business di enorme successo.Nel corso degli anni, il brand 'Versace' si è fatto strada a partire dalla Florida: l'imprenditore ha aperto **22 gelaterie dal 2013 a oggi,** e il numero è destinato a crescere ancora, fino a raggiungere quota 30 entro la fine dell'anno. Dopo la Florida, la Pennsylvania, la Georgia, il New Jersey e la Virginia, le prossime aperture

vedranno ancora una volta protagonisti la Virginia (con un negozio presso il mall Springfield Town Center), il New Jersey (Cherry Hill Mall) e la Pennsylvania (con due shop a Willow Grove e a Plymouth).

Ma le novità non si limitano all'espansione del business in termini di nuovi punti vendita del brand: "Anche la formula dell'investimento è cambiata, passando dal modello di licensing/franchising al modello di **investimenti passivi in joint-venture**. La regola della condivisione del flusso di cassa prioritaria per l'investitore è stata progettata per proteggere l'investitore stesso dalla volatilità del flusso di cassa annuale. Inoltre, la maggior parte del rischio del flusso di cassa di un'eventuale non raggiungimento degli obiettivi di vendita viene assunta dalla Holding, e anche se i flussi di cassa fossero la meta del previsto, l'investitore ottiene comunque il 24% del rendimento prima delle tasse sul suo investimento", spiega Versace.

Il successo di questo business in grande espansione è dovuto a molte ragioni, non ultima quella legata alla possibilità di vivere un'esperienza di gusto molto simile a quella che si potrebbe assaporare in una tipica gelateria di una piazza italiana. "Quando parliamo di gelato artigianale negli USA, il riferimento diretto va alle circa **950 gelaterie del territorio** che si distinguono per la capacità di offrire un prodotto di giornata, fatto con ingredienti locali e con un processo produttivo classico, che i clienti sono ormai in grado di identificare come fresco. Noi ad esempio abbiamo scelto di utilizzare solo materie prime di altissima qualità, provenienti direttamente dall'Italia, come il latte biologico, la nocciola IGP del Piemonte, il Pistacchio puro i e i limoni di Sicilia, la mandorla e la vaniglia biologica. Il gelato inoltre viene prodotto nei laboratori Versace da gelatieri professionisti ogni mattina", dichiara in proposito Stefano Versace, vincitore del **Gelato World Tour 2014** ad Austin in Texas, riconoscimento che lo ha incoronato miglior gelato degli Stati Uniti.