Le Gelaterie Versace aprono altri 4 shop negli USA e sbarcano su strada

stefano-versace-4ab7edcf

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 no Versacmedia 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 negli Stati Uniti: 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.

Le aperture proseguono a spron battuto. Il brand ha acquisito la gelateria più piccola e più redditizia del mondo: quella all'interno del lussuosissimo **Aventura Mall di Miami**, il più grande shopping mall di tutta la Florida, con oltre 300 negozi su 260,000 mq. "Tredici metri quadrati di negozio, praticamente una stanza, sotto a una scala mobile del Mall, con un fatturato che supera il milione di euro l'anno", dichiara orgoglioso lo stesso Versace. Ma la novità più grande è un'altra: "Dopo i Mall, è la volta delle gelaterie su strada", annuncia Versace.

Il brand ha già aperto a **Wynwood**, cuore dell'Art District di Miami, un tempo zona industriale poco 'raccomandabile', oggi il più grande street artist museum del mondo, con murales enormi, oltre 70 gallerie di ogni genere, intervallate da negozi, bar e ristoranti, pop up galleries e pop up shop, frequentata da mercanti d'arte e celeb in cerca di vernissage.

Sempre su strada, Versace ora è anche a **Key Biscane**: “È già la gelateria di riferimento dei villeggianti della zona”, commenta divertito l’imprenditore – a Brickell, quartiere residenziale e finanziario a sud di Miami, e a Plantation, città della contea di Broward, nel sud della Florida.
Le prossime aperture su strada sono previste sono a **Siesta Key**, nella contea di Sarasota, mentre, per quanto riguardai Mall, sono in dirittura d’arrivo i negozi di **Port Charlotte** e di **Tallahassee**, capitale della Florida e capoluogo della contea di Leon e quella di Philadelphia a Park City Center.

Ma le novità non si limitano all’espansione del business in termini di nuovi punti vendita del brand: “Anche il concept è cambiato - spiega Versace, che prosegue –. Le gelaterie non servono solo il gelato ma sono anche caffetteria, smoothie bar, bakery. Un grande successo ultimamente lo stanno registrando gli **healthy food e la açay bowl**, a riprova del fatto che l’attenzione all’alimentazione di qualità e ai principi della sana nutrizione sta prendendo piede anche negli Stati Uniti”.

Anche il **fatturato** di Stefano Versace Gelato è in crescita, passando da mezzo milione milioni di dollari del 2016 a 1 milione e 1/2 nel 2017, per chiudere il 2018 con 4 milioni e una **previsione di 9 milioni per il 2019**. La crescita media dello scontrino, che ora si attesta sui 12 dollari, è del 23%.

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.

Versace ha anche raccolto la sua esperienza in un **libro** a metà strada fra biografia e testo di ispirazione. “**AMERICAN ICE DREAM**” è la storia di un sogno realizzato, con tanti spunti e consigli utili, dagli aspetti pratici e quelli motivazionali, per chi voglia provare a seguirne l’esempio. Il progetto e l’analisi di mercato, il reperimento dei capitali iniziali, la scelta dei collaboratori e dei business partner, le competenze e la creatività, il brand e il posizionamento, le motivazioni e la fiducia in se stessi sono alcuni degli elementi del successo di Versace. A ciascuno è associato un gusto inconfondibile (stracciatella, pistacchio, champagne…), per esaltare il lato dolce di questo sogno, americano, sì, ma con ingredienti rigorosamente Made in Italy.