Carapina, la gelateria è come un ristorante stellato

schermata-2015-09-28-a-150623-592bae8b

gelato carapinaRicerca costante della materia prima, personalizzazione di ogni referenza, attenzione alla stagionalità e al territorio. La gelateria è come un ristorante stellato. Ecco l'idea rivoluzionaria e vincente di Simone Bonini, patron delle gelaterie Carapina, due punti vendita a Firenze e uno a Roma. Realtà di successo inserite nelle guide gastronomiche straniere più cool, spesso tra l'altro sotto la categoria "ristorante". Già perché qui, oltre a coni e coppette, si possono sperimentare percorsi di degustazione con abbinamenti tra gelato artigianale realizzato con soli ingredienti naturali, biscotti e bevande. Senza scordare tramezzini, finger food, birra, brioche, pasta e aperitivi.

Simone Bonini è…

Un visionario. Mi sono avvicinato al mercato del gelato artigianale con un approccio moderno e innovativo, scontrandomi contro un settore ancorato al passato. Mi piace studiare nuovi abbinamenti, valorizzare al meglio le materie prime e sperimentare. Risultato? Fino ad oggi ho creato un centinaio di gusti, che ripropongo durante l'anno a seconda delle stagioni e delle materie fresche reperibili sul mercato. Inoltre ho allargato l'offerta della gelateria, per creare un locale polifunzionale e sempre attivo.

Negli ultimi anni com'è cambiato il mercato del gelato?Gelateria 3

Dal punto di vista della clientela, riscontro una maggiore preparazione e curiosità. Quanto all'offerta, siamo sempre di più a credere nel valore del gelato artigianale realizzato con prodotti freschi e del territorio per richiamare la clientela.

Perché anche per il gelato è importante il territorio?

Primo, per ricordare la grande tradizione gelatiera del nostro Paese; secondo, per sottolineare la differenza con il prodotto commerciale. Nel caso di Carapina, le gelaterie di Firenze si riforniscono

solo da una cooperativa agricola del Mugello, mentre quella di Roma da un’azienda che distribuisce frutta del territorio romano. Quanto al latte, è sempre maremmano.

Parliamo di gusti...

Negli ultimi tre-quattro anni la proposta è diventata più eterogenea. Oggi troppi si improvvisano professionisti e aprono gelaterie senza un’adeguata preparazione, puntando solo sulla quantità e offrendo gusti privi di personalità, anonimi. In questo scenario ritengo essenziale educare il consumatore partendo dall’ABC. Ovvero, dal sapere riconoscere il prodotto industriale dal vero gelato alla frutta realizzato esclusivamente con acqua, polpa e zucchero. Anche per questo dalla scorsa stagione ho deciso di concentrarmi soprattutto sui gusti tradizionali, creme classiche e frutta di stagione, senza rinunciare ad alcuni must come il gelato al formaggio, la crema dell’Artusi, la crema al Vinsanto con cantuccini di Prato, i sorbetti al vino, il gelato al castagnaccio e le nostre infusioni.

CarapGelateria 4**ina ha tre negozi, due a Firenze e uno a Roma, due città turistiche. Quali sono le macro differenze tra i clienti stranieri e gli italiani?**

I turisti stranieri - penso in particolare agli americaniprediligono i gusti più semplici, classici e conosciuti, in particolare stracciatella, cioccolato e pistacchio, e difficilmente escono dagli schemi. Non c’è da stupirsi: hanno una minore cultura del prodotto rispetto a noi italiani.

Pensate di aprire nuovi negozi?

Sicuramente sì! Al momento ci interessano soprattutto Milano, Londra e New York.

Il segreto per avere successo con una gelateria artigianale?

Il mio consiglio è di produrre quotidianamente gelato con ingredienti freschi e di stagione. In questa logica, meglio pochi gusti (sedici al massimo), ma con una rotazione frequentissima. Inoltre vi suggerisco di investire in un serio artigiano del gelato piuttosto che in una cella frigorifero, perché non ha più senso stivare il gelato, come invece accadeva 15 anni fa. Infine, è auspicabile allargare l’offerta con proposte di caffetteria, finger food e drink e creare sinergie con il banco del bar, usando per i cocktail le medesime materie prime impiegate per il gelato.

Che cosa pensi dei festival e delle kermesse sul gelato?

È utile parteciparvi per creare un sistema tra gli operatori, che è ancora molto debole. Oggi però assistiamo a una proliferazione di eventi legati al settore food e di show cooking. Occorre quindi

selezionare e sapere riconoscere, tra le diverse proposte, le kermesse dai contenuti più in linea con i propri interessi specifici. Personalmente, prediligo le manifestazioni dove si approfondisce il rapporto tra gelato e cucina. Detto questo, si potrebbe fare di più per formare il cliente e sdoganare il mestiere del gelataio, sottostimato e preso alla leggera. Come lo era fino a pochi anni fa quello del barman, che invece negli ultimi anni è riuscito a conquistare l'attenzione di operatori, media e aziende.

Come sarà la gelateria artigianale del futuro?

Dovremo diversificare i prezzi a seconda dei gusti, come succede al ristorante per i piatti o in pizzeria per le pizze. Il cliente dovrà capire che limone e fragola per noi hanno un costo, mentre nocciola dop e zabaione al marsala ne hanno un altro.

Alcune proposte di gelato gastronomico

- Paccheri con gelato al Pecorino toscano, gelato al basilico e sorbetto al pomodoro Pachino
- Tortellino futurista con gelato al Parmigiano Reggiano 36 mesi e gelato di foie gras
- Chips di pane con gelato al burro e alici di Cetara
- Tartare di carne fassona leggermente condita con olio e pepe nero, gelato ai fagioli cannellini e gelato al rosmarino

CARAPINA: Un'apertura dopo l'altra in pochi anni

Il primo negozio Carapina è stato aperto da Simone Bonini nel 2008 a Firenze, in piazza Oberdan. Ed è subito un successo, grazie alla qualità del gelato, all'arredamento colorato, al laboratorio a vista e al banco a pozzetti. Il secondo punto vendita Carapina è arrivato due anni dopo, ancora a Firenze, a due passi dal Ponte Vecchio. E nell'aprile 2014 ecco il terzo negozio, questa volta a Roma, con un locale che rispecchia la filosofia dei due negozi di Firenze, ma che rinnova e amplia l'offerta con tramezzini, finger food, birra, brioche, pasta e aperitivi. Senza scordare l'espresso realizzato con cialde totalmente riciclabili e il caffè americano preparato macinando i chicchi sul momento, entrambi fatti con miscele speciali realizzate in collaborazione una piccola torrefazione.

Le foto con Simone Bonini sono di Andrea Moretti. Si ringrazia la Società Canottieri Firenze per la location. Per le altre foto credit sarah scaparone