Il Gelatiere dal 1984: tre generazioni unite dalla sperimentazione

head-3-590ff1d4

La famiglia Lavelli e la famiglia Mastromatteo sono garanzia di qualità sin dal 1984, anno in cui Nonno Domenico, insieme ai fratelli Andrea e Pierino, inizio l'attività di gelatiere, in franchising, nel cuore di Castel San Giovanni, storico paesino dell'Emilia, definito la "Porta della Val Tidone" per la sua posizione strategica e per l'interesse artistico dovuto alla presenza di numerose rocche e castelli. È però all'inizio degli anni '90 che inizia l'inarrestabile evoluzione de Il Gelatiere con il venir meno dell'accordo che lega il locale al marchio d'origine. Da quel momento non solo gelato, dunque, ma anche pasticceria, caffetteria e cioccolateria per Nonno Domenico e per la figlia Emanuela che, insieme al marito Luigi, fanno della qualità della materia prima la loro arma vincente.

gelato*«Pasticcini, torte e gelato sono i nostri punti di forza anche se l'alta qualità in tutti i campi ci permette di avere eccellenze in ogni prodotto* – spiega Davide, terza generazione insieme alla sorella Camilla e alla compagna Federica, nonché forza portante della gelateria oggi. *Ormai tutti producono tutto quindi, per distinguerci dalla concorrenza, puntiamo sulla materia prima e sulla cura dei dettagli»*.

Bellissimi alla vista e buonissimi all'assaggio, i prodotti proposti da Il Gelatiere nascono da una continua evoluzione che dura da più di trent'anni. *«Il segreto* – racconta Davide – *è quello di non fermarsi mai. Ci teniamo sempre aggiornati così da poter proporre al nostro cliente continue novità grazie anche ad apparecchiature di ultima generazione».*

trorteE l'evoluzione c'è stata anche nella forma con un importante restyling dello storico locale a cura di Costa Group. Massima trasparenza e materiali naturali caratterizzano la nuova veste de Il Gelatiere dal 1984. Il laboratorio a vista garantisce un contatto diretto tra artigiano e cliente così come anche la vetrina a due porte, che permette il passaggio delle torte direttamente dalle mani del pasticcere a quelle del cliente. La zona caffetteria, distinta da quella gelateria, ha per protagonista una macchina per il caffè professionale mentre il banco semifreddi ricorda, nella forma, un baule, a significare qualcosa di appena arrivato, quindi freschissimo. Ceramica bianca per il laboratorio e per il frontale

del banco a richiamare pulizia e freschezza mentre a terra e su una parete gres porcellanato effetto legno a ricreare un atmosfera il più calda e naturale possibile. Il marmo all'ingresso conferisce la giusta importanza al locale mentre l'intelaiatura in ferro della porta, con saldatura a vista, ha il sapore del passato.

[iii]*«L'operazione fatta con Costa Group aveva due scopi* – racconta Davide – *Riprogettare il locale in chiave moderna e funzionale, senza però dimenticare 30 anni di storia, e, nel contempo, riuscire a farlo creando qualcosa di unico e personale»*. E l'operazione sembra piacere davvero anche alla golosa clientela. Il restyling ha infatti portato un notevole incremento di lavoro e un grande numero di potenziali nuovi clienti.

C'è chi passa per un gelato, una granita, un delizioso pasticcino o anche solo per un caffè… una piccola pausa di dolcezza per poi tornare sicuramente.

Il Gelatiere Dal 1984