Australia: l’esperienza di Matteo Zini a Brisbane

img3759-37b0819a

Prima hanno aperto la gelateria La Macelleria a Bologna, poi Matteo Zini e Matteo Casone (*nella foto*) nel luglio 2014 hanno replicato il format a Brisbane, pionieri nel portare in città gelato artigianale, sorbetti e brioche con il gelato. E infine hanno lanciato pure un Ape affittato anche per eventi e party speciali. “Entrambi ci siamo laureati in economia e prima di aprire il nostro locale di Bologna ci siamo preparati. Dopo aver seguito i corsi di Iceteam1927, azienda bolognese tra le migliori produttrici di macchine per gelato, abbiamo fatto esperienza alla Sorbetteria Castiglione”, specifica Zini che -come Casone- si è trasferito a Brisbane nel novembre 2013.img3764

Perché hai scelto l’Australia?

Dopo la laurea in Economia ho deciso di prendermi un anno sabbatico e di viaggiare per l’Australia. Era il 2009. Ho girato per tutto il Paese e me ne sono innamorato! Ecco come è nata l’idea di trasferirmi e di aprire una gelateria.

E perché proprio la capitale del Queensland?

Intanto, Brisbane mi era piaciuta per il clima, la gente, i ritmi rilassati e l’atmosfera effervescente. Ma, soprattutto, ho sempre pensato che fosse la città ideale per una gelateria. Dovete sapere che qua fa quasi sempre caldo e quindi il gelato non soffre della stagionalità. Inoltre, a Brisbane ci sono pochissime gelaterie artigianali. In tutto, saremo in tre.

Quindi consiglieresti di aprire una gelateria artigianale a Brisbane?

Certo, ma occorrono esperienza, un buon business planning e idee chiare.

Meglio una gelateria truck o un classico negozio?

Non esistono regole valide per tutti: dipende dal tipo di investimento che si è pronti ad affrontare e al tipo di vita che si desidera condurre.

Qual è stato l'investimento per l'avviamento dell'attività del vostro Ape gelato?

Alto, perché abbiamo importato dall'Italia un particolare modulo refrigerato con sistema a glicole molto costoso e perché abbiamo acquistato l'Ape in Australia, spendendo di più ma con il vantaggio di comprare un veicolo già registrato e immatricolato per viaggiare su strada in Australia.

Quali ingredienti usate?img3776

Banditi i semilavorati, usiamo solo ingredienti freschi: cioccolato, frutta secca, biscotti, latte, frutta di stagione. E prepariamo tutto in negozio: tostiamo nocciole, pistacchi e mandorle e facciamo la pasta con uno speciale grinder di pietra.

Uno sguardo ai gusti: quanti ne proponete e quali sono i più richiesti?

Oltre venti, classici come pistacchio, nocciola, cioccolato, fior di latte, stracciatella e di ricerca tipo mascarpone, cioccolato bianco e macadamie, caramello salato, ricotta e fichi. Gli australiani hanno un debole in particolare per il caramello salato, ma cresce la richiesta di pistacchio, bacio, cioccolato e crema Bologna (con scorze di limone e vaniglia).

In quanto tempo raggiungerete il break even?

Contiamo di raggiungerlo entro la fine del 2016, ovvero in poco più di due anni. Come vi siete fatti conoscere? All'inizio abbiamo puntato su Facebook e Instagram lanciando l'hashtag #lamacelleriagoestoaustralia. Poi ci siamo rivolti anche ai food bloggers.

Quali strategie di comunicazione suggerisci a chi deve lanciare il proprio locale a Brisbane?

I mezzi più efficaci sono i social media e le recensioni sulle riviste e sui blog di food. Agli australiani piace andare alla scoperta di nuovi locali e per orientarsi leggono giornali e blog specializzati.

Che cosa dicono le leggi per quanto riguarda lo street food in Australia?

La situazione è articolata: ci sono numerosi permessi con caratteristiche diverse. Noi, per esempio, abbiamo la licenza "Food" nel negozio e licenza "Stall" per partecipare ai mercati e ai festival.

Chiudiamo parlando di tasse: quali sono i vantaggi di aprire un'attività in Australia rispetto all'Italia?

Le tasse sono inferiori, si aggirano sul 30% sull’utile e la gst (equivalente dell’Iva) è al 10%.

Australia: le opportunità per i professionisti del fuoricasa

Australia, l’esperienza di Samuel Scano, titolare di Ajo’ a Brisbane