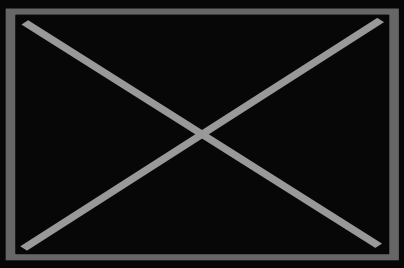
StreetFoody presenta la nuova gamma di veicoli per la gelateria itinerante

allestimento-ape-piaggio-streetfood-streetfoody-gelato-81159b18

Qualità delle materie prime, cura nel processo di preparazione, legame con il territorio: sono questi i fattori di successo del gelato artigianale, un mercato che la scorsa estate è cresciuto in Italia del 10% secondo l'Osservatorio Sigep (il salone leader al mondo per il dolciario artigianale, con la 39ma edizione in programma dal 20 al 24 gennaio 2018 alla fiera di Rimini). Anche l'innovazione è un ingrediente di questa ricetta: i gelatieri italiani si distinguono per la ricerca su gusti e abbinamenti, ma anche sui formati. Accanto ai classici cono e coppetta, infatti, da qualche tempo spopola il gelato artigianale su stecco, «Una tendenza che proseguirà di certo nel 2018, perché pratica e originale» secondo Sara Pratesi di StreetFoody, azienda toscana che cura i veicoli di oltre 150 foodtrucker italiani, il 30% appartenenti proprio al settore della gelateria.

Proprio per rispondere alle esigenze dei professionisti più attenti agli ultimi trend, StreetFoody proporrà a Sigep 2018, all'interno di uno stand completamente dedicato al gelato, il veicolo-novità del prossimo anno: il Fiat Ducato studiato per la vendita del gelato artigianale su stecco. *«Si tratta di un automezzo di taglia L, dove trovano posto più operatori, con un'apposita vetrina per conservare ed esporre i gelati su stecco e le postazioni per glassarli e guarnirli in mille modi possibili. Presenta tutte le attrezzature per una vera e propria gelateria itinerante ed è personalizzabile in base alle richieste di ogni cliente, permettendo di sbizzarrirsi in quanto a design e veste grafica»* spiega ancora Pratesi.

Insomma, l'estate 2018 vedrà le piazze italiane riempirsi di gelaterie mobili in linea con le ultime tendenze del settore. *«La formula "on the road" ha tanti vantaggi per gelatieri –continua–. In tempi brevi e con un investimento contenuto si è pronti ad arrivare nelle strade, nei parchi, negli eventi privati* –spiega ancora Pratesi–. *Ogni gelatiere ha le proprie esigenze e il proprio mercato di riferimento, perciò la gamma dei veicoli di StreetFoody comprende tutte le taglie: dalla XS con il carretto a mano, alla S con l'Ape Piaggio, fino al Porter di taglia M e al Ducato, la nostra taglia Large».*



Il carrettino-gelato “a mano”, dalle dimensioni XS, è un’altra novità 2018,

«Ecologica e adatta anche a tutti gli eventi e gli spazi dove non è possibile arrivare con un veicolo a motore». E poi ci sono i grandi classici. «Il nostro veicolo di maggior successo è l’Ape Piaggio, con la sua aria retrò e l’agilità che lo rende adatto a tantissimi contesti. Basta un solo operatore per svolgere l’attività» spiega ancora Sara Pratesi. Altro cavallo di battaglia di StreetFoody è il Porter Piaggio, adatto a chi prevede di fare più chilometri. Sia l’Ape sia il Porter danno la possibilità di proporre 8 gusti di gelato e hanno un sistema di refrigerazione indipendente che garantisce l’autonomia di una giornata di lavoro, senza bisogno di generatori o allacciamento alla rete elettrica.

Ma quanto costa, e quanto tempo ci vuole, per allestire una gelateria on the road? *«Per i veicoli a motore si ragiona su investimenti a partire dai 20mila euro per l’Ape Piaggio* –spiega Sara Pratesi–. *I tempi di consegna sono generalmente sui 60 giorni ma, dato che curiamo noi internamente tutti i passaggi della produzione, siamo in grado di seguire anche chi ha l’esigenza di tempi più brevi»*. StreetFoody ha infatti la struttura e il know how per rispondere a tutte le necessità degli aspiranti foodtrucker. Si studia insieme il progetto e poi, nelle officine di Terranuova Bracciolini (AR), in uno stabilimento di 12mila metri quadri dove lavora un team di 30 persone, si realizza il mezzo personalizzato, curando meccanica, allestimento, attrezzature e grafica. StreetFoody provvede al rilascio di tutta la documentazione a norma di legge e poi non resta che accendere i motori e portare la propria proposta culinaria in giro per le strade e i festival di tutta Italia.