



Home > Estero > Stati Uniti c...

CA CAO & CIOCCOLATO ESTERO LIFESTYLE

Stati Uniti conquistati dal gelato in Cinquecento "Bergamo style"

28 giugno 2017

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ p in



MILANO – Secondo una ricerca del Politecnico di Milano, il Made In Italy se fosse un brand, sarebbe il terzo al mondo. Per popolarità, dopo Coca Cola e Visa. E, se la moda è la nostra regina, il re è il cibo. L'esercito del food&beverage conquista gli Stati Uniti.

Stati Uniti d'America affascinati dal Made in Italy

Stati Uniti: la meta che ogni imprenditore vuole affascinare e fidelizzare. Lo sa bene

Prenota la tua visita
Clicca qui!



Stefano Versace. Un italiano che sull'amore all'estero verso il Bel Paese ha scommesso vita e carriera. Ha aperto **21 gelaterie in Florida** dal 2013 a oggi, che saranno 30 entro la fine dell'anno.

Si chiamano Gelaterie Versace, hanno fatturato 2 milioni di dollari nel 2016 e per fine 2017 la proiezione indica 7 milioni.



Forte del successo in Florida, Versace apre in Pennsylvania, poi Georgia, New Jersey e Virginia, avanti alla conquista degli Stati Uniti con l'obiettivo dichiarato di superare i 100 punti vendita.

Una strategia vincente elaborata con il socio che si occupa della parte amministrativa e finanziaria: Paolo Stefanini. Milanese ingegnere gestionale al Politecnico e un master a Insead.

Qual è la chiave del successo?

Spiega Versace: «In primo luogo puntiamo sulla nostra italianità, garanzia di qualità per il pubblico americano. Inoltre **gelato non è la traduzione di ice cream**: sono due prodotti diversi.

Nell'ice cream c'è il 50% di aria e il 30% di panna o burro. Nel gelato l'aria non supera il 10% quindi il gusto è più intenso e la parte grassa non eccede il 7%, quindi ha meno calorie».

Versace ha dimostrato talento e intuizione quando ha deciso di aprire le sue gelaterie nei grandi centri commerciali dove ogni giorno passano centinaia di migliaia di persone.

Stati Uniti appassionati del gelato italiano

Il gelato negli USA fattura oggi 214 milioni di dollari, erano solo 8 nel 2009. I dessert freddi sono venduti per 6 miliardi complessivi ma è un mercato che in cinque anni è



creciuto solo dello 0,5. Quello del **gelato artigianale invece ha segnato un +93%** nello stesso periodo.

E proprio la **qualità artigianale**, la scelta di utilizzare solo ingredienti freschi, ha consentito a Versace di vincere il Gelato World Tour 2014 ad Austin in Texas. Diventando ufficialmente il miglior gelato degli stati Uniti.

La strategia "Versace"

Il colpo di genio di Versace è l'utilizzo di una serie di **vecchie Fiat Cinquecento** e di Ape **Car Piaggio**. Immortali e universali simboli dell'Italia, trasformate in gelaterie mobili.

Il gelato è lo stesso dei punti vendita tradizionali, ma l'esperienza di acquisto è del tutto diversa. «Sono prodotte in provincia di Bergamo. – spiega **Luisa Cereda** proprietaria della omonima azienda – le smontiamo, togliamo motore e parti meccaniche. Sulla scocca originale assembliamo l'impianto di refrigerazione, i pozzetti per il gelato, le vaschette, un lavandino e un piccolo boiler per l'acqua calda».

Una lavorazione resa possibile da **perizia e passione**. «Occorrono circa 40 giorni di lavorazione da parte di tre persone. – continua Cereda – costruiamo banchi frigo da quasi 50 anni e li vendiamo in ogni angolo del pianeta. Solo grazie a questa multidecennale esperienza siamo in grado di allestire queste vetture. Queste richiedono pazienza e minuziosa artigianalità».

Questi minichioschi si muovono sulle ruote. Sono di fatto dei carrelli in grado di soddisfare i più alti standard igienici.

La Cereda

La **Cereda** è un'azienda non nuova all'innovazione perché per prima nel mondo realizzò i banchi gelatieri curvi.

20 dipendenti ai quali si aggiungono 4 membri della famiglia. Vende il 90% della propria produzione all'estero. Con un **fatturato complessivo superiore ai 2 milioni**.

FONTE [HTTP://WWW.ILGIORNO.IT/BERGAMO/CRONACA/GELATO-500-1.3203930](http://www.ilgiorno.it/bergamo/cronaca/gelato-500-1.3203930)

TAGS GELATERIE VERSACE GELATO GELATO WORLD TOUR 2014 MADE IN ITALY

CONDIVIDI



Articolo precedente

**Storia di una bevanda miracolosa.
Accomodiamoci e prendiamoci un bel tè**

Articolo successivo

**Ama koji: tutto quello che c'è da sapere
sul dolcificante giapponese**

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



L'arte del decaffeinare
made in Italy



demus

