

# PICCOLI, BUONI E BELLI



di FEDERICA SERVA

Alice Vignoli ■

BON BON, MINI CONI, CIALDINE, DAGLI INGREDIENTI SELEZIONATI E DALL'ESTETICA CURATA, FANNO LA DIFFERENZA NELLA VETRINA DI UNA GELATERIA

## FANTASIA E ORGANIZZAZIONE

*Come suggerisce Alice Vignoli nel libro "Nuova dimensione del Gelato Soft", pubblicato da Editrade, affiancare alla produzione di gelato tradizionale una di porzioni di gelato soft da asporto è interessante per la versatilità di quest'ultimo e la buona redditività. Attraverso la stessa linea, grazie a un'accorta programmazione, si possono realizzare prodotti diversi che possono essere completati in tempi successivi, secondo le esigenze del banco, da vendere al pezzo.*

**Non solo vaschette** o carapine colme di mantecati dai gusti più vari. Il banco di una gelateria può fare spazio a una serie di specialità, allettanti e attraenti, da acquistare di impulso, per regalare o regalarsi sfiziose specialità in alternativa alla classica vaschetta d'asporto. Mini coni e mini stecchi, biscotti e cialdine, bon bon e barrette, sono tante le proposte che si possono realizzare per attirare i clienti. Piccoli nelle dimensioni, ma grandi nel gusto e nella decorazione, sono come jolly da giocare per incrementare le vendite.



■ Alice Vignoli



■ Alice Vignoli

**La cura dell'abbinamento** di ingredienti alla ricerca del benessere è di tendenza nella creazione di bon bon. I tradizionali “bocconcini” di gelato alla vaniglia con copertura di cioccolato lasciano il posto, ad esempio, a proposte più elaborate e raffinate, quale il bon bon Fancyfreeze di Gusto 17. Nato dal matrimonio fra i principi del well-being divulgati da Cristina Marino con la piattaforma BeFancyFit e l'attitudine della gelateria milanese a creare gusti attenti a un'alimentazione sana; la nuova proposta è una “perla” di fiordilatte senza zuccheri raffinati con una coulis di miele d'acacia, Limone di Sorrento IGP e zenzero italiano racchiuso in una copertura di cioccolato fondente sugar free.

**Puntare a un'esperienza** degustativa di alto livello che valorizzi prodotti italiani d'eccellenza è un'altra tendenza che Lavoratti 1938 ha declinato nella novità “Ice Cream”. Per non rinunciare al cioccolato d'estate ha lanciato, infatti, una linea di tavolette e praline ripiene di gelato artigianale prodotto con ingredienti attentamente selezionati; dal Limone delle Cinque Terre alla Fragola Favetta di Terracina, alla Nocciola Tonda di Giffoni. Gusti unici avvolti in soli sei millimetri di copertura, la cui forma rispetta la regola della Sezione Aurea in omaggio alla perfezione del cioccolato. Il cacao utilizzato proviene dalla pluripremiata Hacienda San José in Ecuador.

LE PROPOSTE TENGONO  
CONTO DI INTOLLERANZE  
E RICERCA DEL BENESSERE



Lavoratti 1938 ■



**Variare un ingrediente** consueto è ideale per ampliare la possibilità di scelta. Deliziosi e invitanti per una dolce pausa, i mini coni di Terra&Cuore; si possono assaggiare non solo con creme al latte vaccino, ma anche con creme al latte di capra. La pallina di pistacchio e cocco, ad esempio, ricoperta con cioccolato fondente e granella di pistacchio oppure scaglie di cocco rapè, si rivela perfetta per chi vuole sperimentare sapori gourmet. L'insegna ha messo a punto pure ricette di "creme senza latte" pensate per gli intolleranti al lattosio e i vegani e di "creme zero", senza zuccheri bianchi raffinati, rivolte ai salutisti.

**La frutta ripiena** con gelato ricavato dalla stessa polpa è sempre particolarmente gradita nel periodo estivo. Fresca e invitante, dona un colpo d'occhio notevole alla vetrina rendendola ancor più accattivante. La gelateria La Favola a Baronissi (Salerno) propone un vasto assortimento tra Classici, Speciali e Frutta secca, risultato di anni di attività con un occhio attento al territorio. La preparazione privilegia varietà provenienti per la maggior parte dalla Campania per offrire con l'aggiunta di zucchero, acqua, e latte solo per alcune tipologie, tutto il sapore autentico della frutta.

