

IL FORMAT

GELATO FATTO DAVANTI A T

CREMOLASSÈ

La bomboniera del gusto

IL FORMAT

Un'altra bandierina del format Cremglassè si spiega nella provincia di Torino, questa volta nella città di Nichelino. Nella sua versione "small", questo punto vendita è una vera e propria bomboniera del gusto. Il fiore all'occhiello resta il gelato mantecato a vista davanti ai clienti grazie alla tecnologia Frigomat, che oltre ad elevare qualitativamente il gelato poiché viene mantecato durante tutta la giornata garantendone la freschezza e la naturalezza, permette all'affiliato di risparmiare notevolmente sulla mano d'opera agevolando le procedure di lavoro senza relegare l'addetto in laboratorio a produrre gelato per giornate intere. Anche in questo locale massima attenzione è stata dedicata alla qualità del prodotto, eliminando tutto il superfluo per ottenere un gelato più naturale possibile, composto solo da ingredienti essenziali, latte, panna, frutta fresca e frutta secca. Il controllo qualità garantito dai responsabili del progetto atto a seguire l'affiliato, controllare e mantenere l'alto livello dei prodotti utilizzati è sempre presente: il tutto accanto al team di ricerca e sviluppo che lavora dietro le quinte per inserire ingredienti il più delle volte di presidio Slow Food e ricette nuove in grado di permettere al brand di evolversi di anno in anno.

Ma Cremglassè non è solo gelato: anche in questo punto è possibile trovare waffle, cioccolate calde, crepes gourmet d'ispirazione francese, frappè caldi, zabaione, tè neri, verdi, bianchi e infusi in foglie sapientemente selezionati. L'obiettivo di partenza è stato quello di avere una vasta scelta di opzioni invernali per rendere Cremglassè un brand di gelateria che possa essere performante anche nel periodo invernale. Altro fiore all'occhiello sono le torte, create



per soddisfare dai palati più dolci a quelli più particolari. Ad esempio l'Elvezia, nome scelto per celebrare il primo punto Cremglassè aperto all'estero, in Svizzera; la Sabauda, che ripercorre le origini dei fondatori del marchio, legati alla terra sabauda; la Riviera, che richiama la regione italiana in cui è stato inaugurato il primo punto Cremglassè, la Liguria. Si chiamano Luigi e Marianna Belli i titolari del punto Cremglassè di Nichelino, già titolari di attività nel settore bar e ristorazione. Pur non essendo gelatieri ma intuendo il business

che c'è dietro una gelateria Cremglassè, i due imprenditori hanno aperto questo negozio in una delle principali zone della loro città, Nichelino. *“Ed è proprio questo l'obiettivo che abbiamo voluto perseguire quando abbiamo scelto di creare un format di gelateria che si basasse sulla nuova tecnologia di preparazione e mantecazione a vista Frigomat ribaltando l'idea che il mondo della gelateria di qualità sia accessibile solo a chi è nel settore da generazioni - spiega Arianna Chinelli, project manager di Cremglassè - . In un mondo sempre più tecnologicamente evoluto, che*

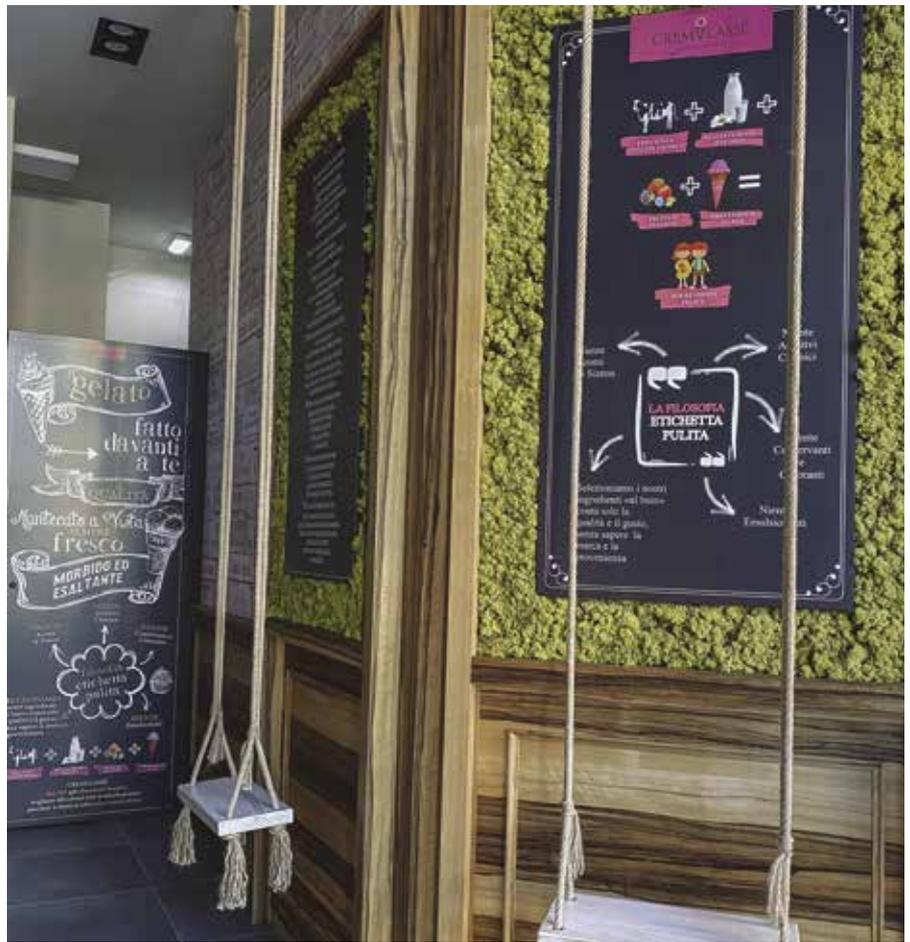
segue

IL FORMAT

coinvolge anche il settore del food, in cui nuove tecnologie di produzione, conservazione e distribuzione si stanno sviluppando risultando pilastri emergenti del contesto globale alimentare anche noi abbiamo voluto fare la nostra parte costruendo un brand in grado di basarsi proprio sull'innovazione tecnologica combinata con la tradizione alimentare del nostro Belpaese. Chi oggi si affida ad un brand, più di tutto, mira alla semplificazione delle operazioni che altrimenti sarebbero molto più complesse e poco redditizie, con questo metodo di produzione del gelato il titolare del locale non è destinato a passare le sue giornate in laboratorio ma potrà dedicarsi davvero a fare impresa raggiungendo un risparmio sulla manodopera del 60% poiché si riducono i tempi di preparazione e, grazie alle nostre macchine, si velocizzano tutti i processi legati alla produzione del gelato”.

Altro punto fondamentale su cui ha lavorato il brand sin dai suoi esordi non è solo la qualità del prodotto ma la formazione agli addetti destinati alla vendita di coni e coppette, questo perché gusti e abitudini dei consumatori negli ultimi anni si sono modificati in maniera significativa portando la cultura culinaria un gradino più in su rispetto a cinque o dieci anni fa: *“I clienti oggi vogliono un prodotto ricercato, che rispetti determinati parametri nutrizionali e di produzione - continua Chinelli -. Anche il settore della gelateria ha destato una curiosità e una volontà di informazione diversa rispetto al passato ecco perché avere una macchina come la nostra, che amiamo definire “la cucina a vista della gelateria” desta curiosità da parte dei clienti che ammirano il fatto di poter vedere come si crei il gelato, che fino a prima dell'avvento di questo macchinario, era un processo che sembrava quasi segreto e da effettuare rigorosamente in laboratorio”.*

□



Nella foto sotto una dei due titolari del punto vendita, Marianna Belli, tra i formatori Cremglassè Gianluca e Matteo

