

IL PROGETTO

IL GELATO FATTO DAVANTI

CREMGLASS

CREMGLASSÈ
SENZA PIÙ LIMITI

Prosegue con il vento in poppa il progetto “Cremglassè”, pronto a mettere nuove e solide radici sia in Italia che all'estero. A distanza di due anni dal lancio del progetto pilota di Loano, il brand - ideato dalla Arredi & Design Food (www.arredi-design.com), società piemontese attiva nel settore da oltre vent'anni - continua un progetto di espansione che sta andando oltre le più rosee aspettative, e che nelle scorse settimane si è aggiunto di un nuovo punto vendita: quello di Front Canavese, a nord di Torino, realtà già in grado di conquistare in breve tempo tantissimi clienti affezionati. Merito di un format fresco e in grado di adattarsi alle diverse esigenze: se ad esempio a Loano ci eravamo trovati a un fulgido esempio di locale polifunzionale, con un'offerta più che mai diversificata e in grado di soddisfare le esigenze della clientela in qualsiasi fascia oraria, questa volta Cremglassè - così come accaduto per le aperture di Pietra Ligure e Torino - punta forte sul suo prodotto principe, il gelato artigianale, con una proposta più snella di locale di puro asporto e senza posti a sedere.

Tecnicamente un punto vendita “small”, quindi, senza caffetteria con somministrazione, ma che ha tutte le carte in regola per diventare “grande” nei numeri, visti i precedenti vincenti delle altre aperture firmate “Cremglassè”.

Anche in questo caso il core business del locale rimane il gelato, con la produzione - dal gelato alle torte, sino ai semifreddi - interamente realizzata all'interno della gelateria, e che punta in alto senza compromessi: per rispettare il vero sapore delle materie prime, gli esperti formatori Cremglassè hanno volutamente eliminato tutto il superfluo per arrivare ad ottenere un gelato che fosse il



più naturale possibile, con latte, panna e frutta all'insegna della massima freschezza. “Un processo di “sottrazione” che ci permette di esaltare il vero gusto degli ingredienti - spiega Arianna Chinelli, store manager e figura fondamentale nella crescita del brand - . Il nostro è un gelato leggero, ma al tempo stesso dal sapore pieno e deciso: merito an-

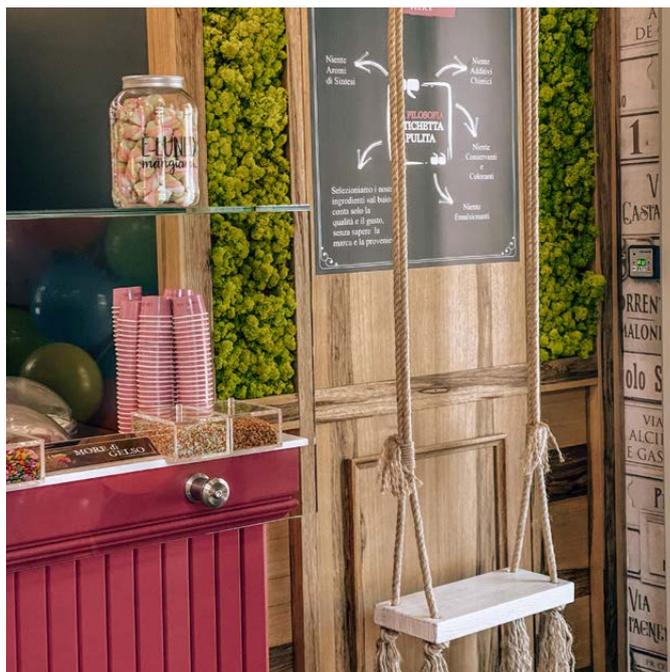
che del nostro particolare sistema di mantecazione, che permette di esaltare all'ennesima potenza i diversi sapori in gioco”.

Il contesto di produzione è infatti tanto originale quanto invitante per la clientela, caratterizzato com'è dalle innovative attrezzature della serie “GX” della Frigomat (da anni partner privilegiata di Ar-

CREMGLASSÈ

redi & Design, concessionaria dell'azienda lodigiana), e che nelle prime aperture del brand si sono dimostrate dei veri punti di forza. L'utilizzo delle macchine GX permette non solo di realizzare un prodotto di alta qualità, sempre fresco, dalla texture importante, liscia e morbida al palato, ma è anche in grado di adattarsi alle esigenze di organizzazione dei diversi locali, riducendo gli spazi necessari per la produzione. *“La scelta delle macchine GX è un'ulteriore conferma di come il nostro core business rimanga il gelato - precisa Michea Penna, socio e general manager di Arredi & Design Food -. Puntando forte sulla massima qualità dei nostri prodotti, abbiamo organizzato un controllo qualità sempre presente, in modo da garantire il medesimo alto livello della produzione in ogni punto affiliato. L'obiettivo dichiarato del nostro progetto è quello di continuare a creare un equilibrio perfetto fra la tradizione gelatiera italiana, con materie prima di altissima di qualità e rigorosamente di stagione e innovazione tecnologica che permette al mondo della gelateria di evolversi”.*

L'identikit dell'affiliato tipo Cremglassè è ormai chiaro: il progetto richiama chi crede nell'immenso potenziale che ha il mondo della gelateria e che vuole fare impresa con il gelato. Grazie all'utilizzo del mantecatore a vista, tutti i processi legati alla produzione della gelateria tradizionale si riducono, creando un risparmio sulla manodopera del 60%: *“Il nostro affiliato non è destinato a passare le sue giornate in laboratorio ma, grazie all'equilibrio fra il prodotto, creato da noi a misura per questo mantecatore, e la macchina riesce a raggiungere un altissimo livello riducendo i tempi di lavorazione e manodopera - aggiunge Penna -.*





Vogliamo quindi proporre sul mercato un modello di business accessibile a chiunque voglia fare impresa in modo serio anche senza una lunga esperienza nel settore. Vogliamo garantire la possibilità di fare business in questo settore anche a chi, molto spesso, è in grado di vedere tutto il potenziale del mondo del gelato ma, nonostante abbia le giuste capacità imprenditoriali per inserirsi in questo settore, non ha i mezzi per farlo perché in difficoltà nell'utilizzo dei metodi della gelateria tradizionale”.

Un appeal sempre più forte che richiama sempre più affiliati, sia in Italia che all'estero: tra il 2021 e il 2022, Cremglassè ha infatti in programma l'apertura di ben 15 punti in Romania, ed è anche in fase ben avviata un progetto ad Amsterdam. In questi mesi, sono invece in fase di ultimazione tre nuovi progetti: a Torino (nel cuore del capoluogo piemontese), ad Asti e a Carpi, anche in questo caso nel cuore del centro storico. Per maggiori approfondimenti e scoprire ancor più da vicino questa realtà di successo è possibile visitare il sito www.cremglasse.it oppure scrivere a info@cremglasse.com



Nella foto il titolare affiliato del punto vendita Cremglassè di Beinasco, Anna, tra Gianluca e Matteo, formatori Arredi & Design Group