

## La gelateria “fai da te”: i gusti li “spini” come la birra

**Publicato:** Lunedì 20 Maggio 2013



**Il gelato lo prendi alla macchinetta.** Proprio così. Metti la moneta, scegli il prodotto, ritiri la coppetta e la riempi. *Et voilà*, il gelato fai da te. Una rivoluzione del concetto di gelateria che potrete trovare a Laveno. La cittadina sul lago infatti, da due mesi ha visto aprire le serrande al negozio che il proprietario definisce, “la nuova frontiera per il settore della gelateria”, nonostante i vicini commercianti molto probabilmente “storcono” il naso.

Il negozio si trova all’ingresso del paese e fuori ha scritto a chiare lettere **“Il Gelato fai da te, un euro”**. All’interno sono disposte file di macchinette colorate, divise per gusti con spinatori che permettono di erogare il gelato. Una macchinetta invece, permette di comprare solo le coppette e decidere il prezzo e quindi la quantità del tuo gelato: un euro, due euro, tre euro. **Metti i soldi e ti scende la vaschetta che riempirai.** “L’idea mi è venuta tra anni fa – spiega **Daniele Mezzanotte, proprietario del locale** -, ma non c’era nessuno in grado di fornirmi i macchinari giusti. **Io volevo il gelato “alla spina”**. Alla fine, l’anno scorso ho scoperto che c’era qualcosa di simili a Milano ho richiamato i fornitori. Sono riuscito ad ottenere quello che volevo”.

Fragola, limone, nocciolo, cioccolato, puffo, fior di latte e così via. I clienti possono trovare una bella carrellata di gusti all’interno di questa gelateria. “La coppetta si può riempire fino a quando il gelato ci stà. E’ il cliente a decidere i gusti che vuole e quando ne vuole”.



**La forza dell’idea sta nel proporre al cliente un gelato che costa meno e in maggiore quantità.** Di conseguenza, per il proprietario del negozio, si abbattano i costi del personale e dell’attività. “In questo momento di crisi è un’idea vincente tutto ciò

che costa meno. Nel mio negozio una famiglia intera si può permettere di comprare il gelato”. **E la qualità?** Il negozio, nel modo in cui è costruito, non ha maestranze del settore e non c’è nessuno che ti riempie il cono o la coppetta. “La gelateria artigianale in un certo senso non esiste più – continua Daniele -. Molte gelaterie usano gli stessi prodotti che uso io e sono in pochi quelli usato frutta vera o prodotti veri. Credo che il mio gelato sia abbastanza buono”. Qualche obiezione salta alla mente ma Daniele risponde: **“La maggior parte delle persone che pensano ad un’attività come la mia sono imprenditori e mai gelatai.** Credo che questa sia la vera rivoluzione del modo di fare il gelato e che nel futuro molte verranno sostituite”. Di certo c’è che l’idea è innovativa, il gelato alla “spina” si compra ma forse, la macchinetta non potrà mai regalarti il sorriso del gelataio che si è alzato il mattino presto per farti trovare il tuo gusto preferito al bancone.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it