

VareseNews

IceOut 2019, Berardi: «Ricerca la qualità e migliorarsi sempre. Ecco i segreti del nostro successo»

Pubblicato: Venerdì 30 Agosto 2019



IceOut 2019 – il concorso di *VareseNews* con il supporto di **Forbar** e **Chicco d'Oro** – è arrivato all'ultimo passo, la finale. Vi presentiamo oggi la gelateria **Berardi di Casorate Sempione**, una delle magnifiche dieci che si giocheranno il titolo in palio come migliore gelateria della provincia.

Raccontateci la vostra storia: chi siete e quando avete aperto la gelateria?

La nostra gelateria è a conduzione familiare. Noi siamo di origine argentini, di Buenos Aires; nel 2008 cominciammo a lavorare per questa gelateria, con i vecchi proprietari. A loro dobbiamo molto perché ci insegnarono il mestiere. Furono sempre disponibili e ben disposti a insegnarci i trucchi del mestiere, come scegliere i gusti migliori e, soprattutto, il bilanciamento degli ingredienti: l'aspetto forse più importante per fare un buon gelato. Nel 2010, quindi, abbiamo rilevato la gelateria; in nove anni di vita ci siamo perfezionati ogni anno. Non bisogna mai smettere di imparare e noi non lo abbiamo fatto. Infatti i clienti, e la mole di lavoro, aumentano di anno in anno.

Quale caratteristica vi contraddistingue?

La meticolosità con cui affrontiamo tutti i processi di produzione, a partire dalla scelta degli ingredienti. In nove anni di attività non abbiamo mai cambiato fornitori, nonostante le numerose proposte dai prezzi più favorevoli. Ci fidiamo di loro, perché conosciamo la loro qualità. Abbiamo imparato che non bisogna mai cercare il prezzo al ribasso: la qualità deve essere sempre la priorità. Siamo orgogliosi di poter dire che facciamo tutto noi; non utilizziamo preparati né basi già fatte. Non lavoriamo con grosse quantità, anche perché facciamo tutto in giornata. Ovviamente non usiamo conservanti, coloranti artificiali; ogni tanto, su grande richiesta dei bambini, mettiamo sul bancone il gusto *smarties*, che è fatto con coloranti artificiali. Ma gusti come per esempio il puffo, dal colore palesemente innaturale, non li produciamo mai.

Qual è il segreto del vostro successo?

Il fatto di lavorare con la materia prima. Noi scegliamo personalmente il cacao, lo zucchero, i semi di carrube per emulsionare. La più grande soddisfazione è sentirsi dire che il nostro gelato sa di gelato – e capita spesso. Alcune gelaterie hanno banconi con trenta gusti, dal sapore uguale. I nostri sono un po' di meno, ma dal sapore inconfondibile.

Classici o sperimentali: come nasce la vostra selezione di gusti?

Il nostro bancone è un giusto mix. Una quota di gusti tradizionali, come fragola o yogurt, ci deve essere sempre. A fianco, però, rotiamo una serie di gusti originali, in base alle nostre idee o alle richieste dei clienti. Negli anni abbiamo provato a fare il gelato alla carota, alla barbabietola, alla cassata siciliana, persino al gorgonzola. Sono stati apprezzati tutti, soprattutto quello al gorgonzola.

Qual è il gusto che i vostri clienti amano di più o che vi distingue dagli altri?

Il nocciolone. Lo facciamo solo noi, e non può mancare dal nostro bancone. Ne vanno tutti matti.

Un aneddoto o una curiosità?

Una volta entrò un cliente nuovo, non di queste parti, e chiese una coppetta. Si sedette fuori e la mangiò. Quando la finì, rientrò e ordinò una vaschetta da un chilo. Al momento pensavo che volesse portarla via, ma quando feci per mettere il coperchio mi fermò. Tornò dove si era seduto e se la mangiò tutta. Da quel momento è diventato un nostro cliente abbastanza abituale.

Qual è il vostro rapporto con i social e come gestite la comunicazione?

Abbiamo una pagina Facebook e una Instagram e diventano ogni anno sempre più importanti. Aggiorniamo spesso le pagine per tenere aggiornati i nostri clienti sui gusti in esposizione, sulle novità, sulle granite. È molto utile, poiché spesso alcune persone vengono proprio perché hanno visto che c'è il

loro gusto preferito. Anche Google e Trip Advisor si stanno rivelando via via sempre più utili: le persone ci danno ottime recensioni e questo ci favorisce.

Che rapporto avete con il territorio e con il turismo?

Sembra strano, ma Casorate è una zona molto turistica. Si tratta perlopiù di persone di passaggio, ma ci capita spesso di servire clienti statunitensi, tedeschi, finlandesi. Questo anche grazie alla nostra amicizia con i proprietari degli hotel di Casorate, che spesso consigliano ai loro clienti la nostra gelateria. Abbiamo anche clienti da Somma Lombardo, Busto Arsizio, persino Milano. Una volta, una nostra cliente fissa voleva portare a tutti i costi il nostro gelato ad Angera, da dei suoi amici. Era complicato, ma ci adoperammo per aiutarla a portare il gelato intatto. Fece un figurone e i suoi amici sono diventati nostri clienti.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it