

VareseNews

Iceout 2019, Gelateria del lago: “Qualità, cura e fantasia i nostri segreti”

Pubblicato: Giovedì 29 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 del Lago di Sesto Calende**, 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?

Ad occuparci della gelateria siamo due ragazzi (Christian e Mattia, ndr), affiancati da altri sette giovani che ci danno una mano nei momenti più impegnativi. Con il passare del tempo siamo cresciuti e così anche la qualità del nostro gelato che è andata aumentando di anno in anno. Abbiamo preso in gestione la gelateria nel 2004, ormai quindici anni fa. Erano tempi diversi, avevamo ventiquattro anni, adesso sarebbe sicuramente più difficile.

Quale caratteristica vi contraddistingue?

Negli ultimi anni abbiamo cercato sempre più di togliere tutti quelli che sono lavorati e preparati pronti. Di oltre trenta gusti, che facciamo girare con regolarità, il 90% è senza coloranti, naturali e non, senza conservanti e senza aromi; abbiamo anche grande attenzione alle intolleranze e alle allergie. Una scelta che ha fatto la differenza e che è stata molto apprezzata dai nostri clienti.

Qual è il segreto del vostro successo?

Come detto prima, la grande cura con cui lavoriamo. Inoltre, cerchiamo spesso di inventare gusti nuovi, offrendone più di trenta. In particolare, uno fra i gusti che ci viene maggiormente richiesto è il cioccolato fondente. Un altro è invece *I love Sesto Calende*, un gusto creato oramai qualche anno fa e “abbinato” all’omonimo blog ma che riproponiamo ancora visto il suo successo.

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

Fior di latte, stracciatella, nocciola e pistacchio sono gusti che vanno sempre. Il pistacchio è in assoluto il più utilizzato, seguito appunto dal fondente, una ricetta che ha richiesto davvero parecchio tempo per essere messa a punto ma che piace davvero tanto e di cui siamo molto soddisfatti. Solitamente i turisti vogliono i grandi classici come la stracciatella, ma molti altri amano provare anche gusti più particolari che ogni tanto ci inventiamo fra cui noce e fichi, crema del centenario e zenzibar.

Qual è il gusto che i vostri clienti amano di più o che vi distingue dagli altri? Ogni anno stiliamo una nostra classifica per i gusti che facciamo di più: il pistacchio è primo tuttavia il cioccolato fondente è appunto in forte ascesa perché piace davvero tanto.

Un aneddoto o una curiosità?

Un’intuizione molto particolare è stata quella per creare il gusto *I love Sesto*. Inizialmente avevamo pensato a una “stracciatella al contrario”, una base scura con un’infarinatura chiara. Mancava però ancora qualcosa, a quel punto, per richiamare il cuore nel logo *I love Sesto Calende*, abbiamo fatto una crema di lampone. Potrebbe sembrare un abbinamento strano ma in realtà ha funzionato e funziona ancora molto bene.

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

Abbiamo sia la pagina Facebook, sia quella Instagram. Anche la comunicazione fa parte del lavoro e richiede parecchio tempo per essere curata. Prendendo spunto proprio dal blog di “I love Sesto Calende”, cerchiamo di essere sempre attivi perché “funziona” e quando qualcosa viene pubblicato la gente si interessa e legge. Vorremo fare ancora di più, purtroppo il tempo non è mai abbastanza.

Che rapporto avete con il territorio e con il turismo?

Il 60-70% dei nostri clienti sono clienti fissi. In ogni caso di turismo a Sesto Calende ce n'è ed è facile vedere in gelateria turisti provenienti da Francia o Germania. I clienti però arrivano da tutta la provincia, anche da città come Gallarate o Busto, soprattutto nel fine settimana. D'altronde quando si è in ferie la voglia di farsi una camminata al lago o lungo il fiume non manca. La nostra posizione, letteralmente a due passi dal Ticino, ci aiuta molto.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it