VareseNews

IceOut 2019, Il Mio Gelato: "Qualità nei prodotti, nuove tendenze, simpatia e cordialità"

Pubblicato: Lunedì 26 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 "Il Mio Gelato" di Castronno, 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?

Siamo nati nel 2002, e da sempre siamo in viale Lombardia 25 a Castronno. Dietro al bancone trovate Roberto, il primo titolare e fondatore, Greta che è arrivata nel 2016 e Antonella, nostra storica collaboratrice.

Quale caratteristica vi contraddistingue?

Siamo bravi, abbiamo un ottimo gelato cremoso e di qualità. Dei nostri clienti hanno detto che "siamo patrimonio dell'umanità".

Qual è il segreto del vostro successo?

Il nostro segreto è la qualità del prodotto che usiamo, sempre alla ricerca dell'innovazione e delle nuove tendenze del mercato. Ovviamente non manca simpatia e cordialità.

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

Un mix tra sperimentali e classici. Da qualche anno abbiamo iniziato a introdurre i gelati a base di riso per vegani e intolleranti al lattosio, che è un mercato in ascesa. Sono più o meno cinque gusti al giorno.

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

"Il mio gelato" è il nostro gusto, che ha vinto il Gelato World Tour: biscotto, caramello e cannella, che è anche il più amato dai nostri clienti, seguito da pistacchio e nutellone.

Un aneddoto o una curiosità?

Abbiamo un cliente che viene a mangiare il gelato da Città del Messico da almeno 11 anni. Un italiano che lavora in Messico e una volta all'anno torna qui e non manca mai di venire a trovarci. Come scende dall'aereo siamo la sua prima tappa italiana.

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

Abbiamo la pagina Instagram (Roby il mio gelato) e Facebook. Tutti i giorni mostriamo i gusti che facciamo così uno da casa piò . Siamo anche sull'App Mi Piaace per la consegna a domicilio.

Che rapporto avete con il territorio e con il turismo?

A Castronno non abbiamo molta ricaduta turistica, i ciclisti australiani prima, che erano qua vicini, venivano spesso a mangiare. Riguardo al territorio, lavoriamo molto con i paesi limitrofi, ma vengono clienti anche da Gallarate e Busto Arsizio. Quest'anno abbiamo fatto il gusto Castronno: base caffè con cioccolato fondente e amaretto.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it