

Con le "dritte" di Vladimiro il buon gelato arriva fino a Bali

Date : 11 maggio 2018

In materia di gelato, **Vladimiro Giorgetti di Travedona Monate**, ha esperienza da vendere: nel vero senso della parola. Nella sua vita ha messo a disposizione passione, competenza, contatti e consigli giusti a decine di persone interessate ad avviare un'attività nel settore e oggi **può dire con soddisfazione di aver "tenuto a battesimo" ben 150 gelaterie in tutto il mondo.**

«La maggior parte sono in provincia di Varese e nei dintorni - racconta -, ma ho aiutato ad aprire botteghe anche in altre zone d'Italia e all'estero». A farlo diventare un esperto internazionale "accreditato" sono stati i contatti di lavoro ma anche e soprattutto il passaparola: «Mi hanno chiamato italiani e non, da tutto il mondo e negli anni ho aperto negozi in **Francia, Germania, Canada, Turchia e a Bali in Indonesia.** L'estate scorsa sono stato in Russia per l'avvio di una nuova gelateria che oggi è aperta proprio **nel centro di Mosca**».

Ma in che cosa consistono i preziosi consigli di Vladimiro? «Avendo lavorato per anni in questo campo sia nella produzione industriale del gelato e sia come agente di commercio per aziende del settore, ho ben presente tutto quello che serve e occorre per aprire e gestire una gelateria. Per questo sono stato un riferimento anche per chi partiva da zero».

E qual è il primo passo? «Quello che ho sempre detto a tutti: **trovate un negozio, al resto ci penseremo.** Una volta individuato lo spazio il mio aiuto consiste nello studio dell'arredamento adatto, nella definizione del laboratorio con i macchinari, nel trovare i fornitori e nella scelta dei prodotti da utilizzare come alcune materie prime di base che negli anni ho realizzato e progettato io stesso».

Un aiuto a 360 gradi in pratica, a cui si aggiunge poi quello che forse è il trucco più importante: «In conclusione - sottolinea Giorgetti - quando mi chiedono: **"sì, ma come si fa il gelato buono?"** è sempre e solo una la risposta che mi sento di dare. Ossia: **scegliete delle buone ricette e soprattutto degli ingredienti freschi e di qualità**».

D'altronde a un vero esperto basta un assaggio per capire se siamo di fronte a un prodotto fatto bene, non è così? «È vero - conclude - in realtà anche uno sguardo: le prime cose che saltano all'occhio sono la consistenza e la struttura. Poi naturalmente è fondamentale il sapore e lo so bene, perché di gelato sono anche un grande consumatore. Ci sono alcuni gusti che non mentono mai: fiordilatte, cioccolato, nocciola, pistacchio, crema. Sono le basi e se queste sono di qualità è quasi certo che lo saranno anche gli altri gusti».