

## IceOut 2019, Cono Coppetta: “Dal pistacchio alla polenta: da noi solo gelati artigianali”

**Pubblicato:** Mercoledì 28 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 “**Cono Coppetta**” di Azzate, 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 Annalisa e Fabrizio e siamo un coppia sul lavoro e nella vita** – raccontano i due titolari della gelateria che si trova in via Piave 34 -. Abbiamo aperto il 28 aprile 2017 subentrando a un'attività che esisteva da tempo. Questa gelateria ha visto il passaggio di tre gestioni e quando siamo arrivati noi abbiamo deciso di dare una svolta e personalizzarla». Annalisa, che ha 28 anni, da 16 lavora nel settore del gelato, mentre Fabrizio, che di anni ne ha 39, in passato faceva il barista.

### **Quale caratteristica vi contraddistingue?**

«Una cosa su tutte: noi non usiamo mai alcun ingrediente industriale. Il nostro gelato è tutto artigianale. Il gusto pistacchio o il gusto nocciola sono fatti con pistacchi e nocciola e nessun altro ingrediente che possa aumentarne il gusto. Cerchiamo di studiare ricette bilanciate e il risultato ai nostri clienti piace molto»

### **Qual è il segreto del vostro successo?**

«La genuinità del nostro prodotto, ma non solo. Ogni weekend proponiamo, oltre ai gusti tradizionali

che non mancano mai, anche ricette tutte nostre. Invenzioni del nostro piccolo laboratorio in cui lavoriamo a ciclo continuo. Sono ricette particolari, studiate e preparate sulla base della frutta ma anche della verdura di stagione. La fragola a febbraio non c'è, e il gusto fragola da noi non si troverà».

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

«Sul nostro bancone, ci sono entrambi, ma il punto di forza di “Cono Copetta” sono i **gusti gastronomici**. Abbiamo proposto il gelato al peperone, ma anche asparago e grana, ricotta di bufala, stracchino o robiola. Studiamo la quantità di grassi e proteine contenuti negli ingredienti e cerchiamo di bilanciarli. Sperimentiamo molto e per ora i risultati non ci hanno mai deluso. I nostri clienti apprezzano molto il nostro gelato alla polenta, che facciamo in autunno, o al riso. Abbiamo anche creato il gelato ai funghi porcini: pare strano, ma è davvero buono».

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

«Senz'altro il meglio della Nutella. Ai bimbi piace moltissimo. Ovviamente la Nutella non c'è, perché sarebbe un ingrediente industriale; il gelato contiene ciò che di meglio c'è nella Nutella, ovvero cioccolato al latte e nocciole. I grandi invece preferiscono i gusti pistacchio, “pane burro marmellata” e “dolce e salato”, composto da un mix di arachidi e salsa mou».

### **Un aneddoto o una curiosità?**

«La faccia dei nostri clienti quando vengono ad assaggiare i nostri nuovi gusti è la soddisfazione più grande. Ci sono gelati che richiedono giorni di preparazione prima di arrivare al giusto equilibrio. La prima volta che abbiamo proposto “amor polenta”, creato con nocciole, mandorle, farina di mais e una goccia di rum, un cliente ci ha sfidato: perché non lo fate coi funghi? L'avevamo già preparato... Anche il fatto che io abbia lavorato come barista – spiega Fabrizio – mi aiuta a creare gelati che richiamano i cocktail».

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

«Abbiamo una pagina facebook ed è un ottimo sistema per mantenere i rapporti con i clienti. Lì annunciamo i gusti dei weekend e chi ci segue spesso arriva già sapendo qual è la proposta e cosa contiene il gusto che sta per assaggiare».

### **Che rapporto avete con il territorio e con il turismo?**

«Ad Azzate non passano molti turisti, ma ci sono stranieri che vivono qui o in zona che vengono spesso anche perché Fabrizio ha vissuto a lungo all'estero e parla benissimo inglese – racconta Annalisa -. Abbiamo poi un buon rapporto con la comunità olandese che ogni anno organizza la “**Koningsdag**”, la festa in piazza. Quest'anno abbiamo preparato per loro un **gelato speciale, lo Stroopwafels**. Esperienza divertente che siamo pronti a ripetere».

Redazione VareseNews

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)