

VareseNews

IceOut 2019, Giallo Crema: “Gelato e cioccolateria. Da noi la bontà c’è tutto l’anno”

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 **Giallo Crema di Azzate**, una delle magnifiche dieci che si giocheranno il titolo in palio come migliore gelateria della provincia. Gestita da **Barbara Lischetti** è frequentata da molti azzatesi ma non solo.

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

La nostra gelateria nasce il primo maggio del 2009, solo come gelateria stagionale, da un’idea di mio fratello e dei miei genitori; io, Barbara, ho 42 anni, e sono arrivata poco dopo. Per lavorare tutto l’anno e a 360 gradi, nel 2010 abbiamo deciso di aggiungere la **caffetteria e piatti caldi e freddi in pausa pranzo**.

Quale caratteristica vi contraddistingue? Qual è il segreto del vostro successo?

La nostra priorità è la materia prima: il nostro caffè è 100% arabica, il nostro gelato è fatto con latte biologico certificato che prendiamo da un’azienda agricola, dove le mucche pascolano nei campi, senza Ogm, senza mangimi o pesticidi. Le nostre granite sono fatte con frutta fresca e non usiamo preparati di alcun genere.

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

I nostri gusti nascono da prove fatte nel nostro laboratorio: a volte vengono bene, a volte sono da buttare. E allora si riparte e si ricomincia.

Abbiamo scelto di fare gusti semplici, buoni e genuini. Nella nostra vetrina non possono mancare? il pistacchio siciliano, la nocciola del Piemonte e la nostra noce variegata al fico. La frutta secca viene tostata nel forno e poi con il mulino (una specie di frullatore gigante) facciamo la pasta per il nostro gelato.

Oltre alla materia prima, il nostro obiettivo è accontentare il cliente, con la simpatia e disponibilità. La migliore soddisfazione è vedere che torna perché il nostro gelato si trova solo da noi...

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

I clienti giovani adorano il nostro Cookies una base biscotto, con cioccolato e biscotti sbriciolati. I clienti più maturi, invece, adorano Malaga, le frutta secche (pistacchi, nocciola e noce) e la cassata siciliana che facciamo con ricotta fresca che arriva ogni venerdì. In inverno poi ci “trasformiamo” in cioccolateria: abbiamo sempre il gelato, che non può mancare mai, ma facciamo al momento crepes e waffel. Abbiamo poi praline, tartufi piemontesi e cioccolata calda che i nostri clienti apprezzano molto.

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

Il nostro organico, lavorando per un tempo così lungo che copre l'intera giornata, ed è formato da me e da tre collaboratrici, Stefania Elisa e Giulia: senza di loro io non potrei fare nulla.

I social li seguo io personalmente. È bello avere un contatto diretto con i clienti anche se è faticoso e non è sempre semplice, di solito ci manca il tempo, visto che apriamo alle 8 del mattino con le colazioni per finire alle 23. Ma già in questo modo il rapporto con chi ci ama e ci segue è stretto e quotidiano. E va benissimo così.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it