

VareseNews

IceOut 2019, Goldy: «Al limone, al basilico, all'olio d'oliva. Qui potete provare tutti i tipi di gusti»

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 **Goldy di Cassano Magnago**, una delle magnifiche dieci che si giocheranno il titolo in palio come migliore gelateria della provincia. Gestita da marito e moglie, in un anno di vita ha conquistato molti cassanesi e non solo.

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

Abbiamo aperto la gelateria Goldy appena un anno fa, l'8 luglio 2018. Era un'idea che covava da tempo; io ho sempre avuto la passione per i dolci, ma per via del lavoro non avevo molto tempo. L'occasione si presentò quando mio padre chiuse il negozio di moto: avevamo quindi un locale nostro, in una zona, viale Rimembranze, che negli anni è diventata sempre più il fulcro della vita del paese. Questa per noi è stata una fortuna, che abbiamo sfruttato al volo.

Quale caratteristica vi contraddistingue?

L'innovazione. Fin da subito, la nostra idea era quella di creare una gelateria nuova, che si distinguesse dalle altre. Siamo stati tra i primi, per esempio, a proporre il bubble tea, il tè con le bolle aromatizzato alla frutta. E cerchiamo sempre di variare la nostra offerta di gusti: oltre a quelli tradizionali, finora abbiamo proposto scelte apparentemente bizzarre, come il gelato allo zafferano, o al sale dell'Himalaya; la nostra clientela apprezza la nostra inclinazione alle sperimentazioni.

Qual è il segreto del vostro successo?

La qualità del prodotto. Quando aprimmo il locale, provai dieci gusti di fiordilatte diversi. Per come era abituato il mio palato, scelsi istintivamente quello peggiore, più commerciale. Col tempo, grazie anche alla collaborazione con Mec3, imparai a riconoscere le differenze. Abbiamo sempre cercato di portare in gelateria i gusti migliori, più naturali, come il pistacchio di Sicilia, la nocciola del Piemonte. Questo porta certamente ad avere meno scelta: preferiamo avere due torte in meno, ma di qualità maggiore. Noi non usiamo conservanti o coloranti artificiali. Certamente a Cassano ci sono buone gelaterie, ma noi lavoriamo con umiltà, e da subito le persone hanno cominciato ad apprezzarci.

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

Noi tendiamo verso la sperimentazione. Come detto, abbiamo proposto tanti gusti originali, come il gelato al limone, al basilico, all'olio d'oliva, persino all'aglio – che non andò molto bene. Tuttavia i gusti classici devono sempre esserci. Nocciola, fragola, yogurt: non si può rimanere senza, perché sono quelli che vanno per la maggiore.

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

Tra i gusti originali, diremmo il caramello salato. Tra quelli più tradizionali, pistacchio e nocciola.

Un aneddoto o una curiosità?

Questo locale, prima di nascere, era già nella mente di mia nonna. Purtroppo è venuta a mancare poco tempo prima dell'inaugurazione. Per questo motivo, abbiamo deciso di omaggiarla proponendo spesso il gusto 'cremino della Carla', dedicato a lei.

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

Abbiamo una pagina Facebook e una Instagram. Sicuramente ci aiuta, perché diversi clienti ci trovano grazie ai social. Ma la nostra clientela è principalmente dai quarant'anni in su, e ci ha conosciuto personalmente.

Che rapporto avete con il territorio e con il turismo?

A Cassano abbiamo da subito attirato molte persone, ma non solo. Sono arrivate persone da Arluno, che dopo averci scoperto sono tornate più volte solo per il nostro gelato. Anche il turismo ci aiuta: essendo molto vicini al Palazzetto Tacca, abbiamo spesso clienti inglesi, tedeschi e francesi. Una volta sono entrati dei signori brasiliani che erano in zona per lavoro. Durante il loro soggiorno, venivano in media due volte al giorno a mangiare il gelato, e portavano anche i loro clienti.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it