

IceOut 2019, Tuttigusti+1: “Lo spirito di Hogwarts in quel di Ferno”

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 la gelateria **Tuttigusti+1 di Ferno**, 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?

La nostra gelateria ha già 13 anni, siamo nati nel 2006. Fin dall'inizio, abbiamo deciso di distinguerci per la qualità dei nostri prodotti. Ed è per questo che siamo ancora qui, con una clientela forte nonostante ci troviamo in una comune relativamente piccolo. I nostri clienti non sono solo di Ferno: abbiamo tante persone che vengono da Gallarate, Busto Arsizio, persino Varese, perché conoscono il nostro gelato e sanno che non li deludiamo mai.

Quale caratteristica vi contraddistingue?

Sono due: la qualità e la particolarità dei gusti. Noi facciamo i nostri gelati senza additivi, emulsionanti e coloranti artificiali. Alcuni dei nostri gusti richiedono diversi giorni di preparazione, ma le persone vengono qui proprio per provare qualcosa di diverso. Abbiamo alcuni gusti creati da noi, come il Corvonero: il nome deriva dalla casata della Scuola di Magia di Hogwarts. Oppure il gusto pistacchio senza latte, fatto con pistacchio di Stigliano, in Basilicata. Molti dicono di avere il pistacchio di Bronte, ma si tratta di un paesino piccolissimo della Sicilia; è praticamente impossibile che venga da lì.

Qual è il segreto del vostro successo?

I nostri gusti sperimentali. Dato che, per limiti di spazio e produzione, non possiamo avere tutti i gusti contemporaneamente, possiamo offrire solo alcuni gusti originali. Ma sono molto richiesti: spesso rotiamo i gusti ispirati alle casate (Grifondoro, Serpeverde, Corvonero, Tassorosso, ndr). E poi abbiamo la nostra specialità, il dolce&salato: Fred e George. È ispirato chiaramente a due personaggi di Harry Potter, i gemelli Weasley, così come tutta la gelateria. Il nome stesso – Tuttigusti+1 – è ispirato alle gelatine che i maghi comprano sul treno per Hogwarts. Il dolce&salato è per distacco la variante preferita della nostra gelateria; nelle giornate di picco – le domeniche a cavallo tra primavera ed estate – dobbiamo prepararne in grandi quantità.

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

Abbiamo molti gusti sperimentali, come quelli già citati. Ma dobbiamo anche tenere una parte di gusti classici, perché sono i gusti che vogliono tutti. L'importante, è giusto ribadirlo, è farli bene senza ingannare il cliente: se dico che tale gusto è senza zucchero, sto chiaramente mentendo. Il gelato non può essere senza zucchero. Può essere senza saccarosio, come alcuni nostri gusti. Ma un gelato senza zucchero non può essere gelato.

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

Il dolce&salato: Fred e George. Curiosamente, è un gusto nato per caso. Lo sperimentammo appena nati, nel 2006, ma non ebbe particolare successo. Lo riproponemmo l'anno successivo, senza grandi speranze, e da quel momento non l'abbiamo più rimosso.

Un aneddoto o una curiosità?

Un giorno entrarono due uomini, piuttosto robusti e dall'aspetto mediorientale, ad assaggiare il gelato. Scoprimmo che erano i bodyguard di uno sceicco. Quando finirono il gelato, fecero entrare lo sceicco perché provasse il nostro gelato. Dopo averlo mangiato, tentò di convincermi – tra il serio e il faceto – ad andare con lui negli Emirati, per portare il mio gelato.

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

Abbiamo una pagina Facebook e una di Instagram. Certamente funzionano, perché molte persone ci trovano lì e poi vengono a provare il gelato. A volte facciamo dei contest per coinvolgere i clienti, ad esempio facendo loro indovinare i gusti. Tuttavia vorremmo seguirli di più; essendo in pochi e con molto lavoro, facciamo fatica a starci dietro.

Che rapporto avete con il territorio e con il turismo?

Un rapporto ottimo, devo dire. Come detto, abbiamo clienti da altre città che vengono a Ferno solo per il nostro gelato. Ma anche essere in prossimità di Malpensa ci aiuta. Da circa cinque anni, qui attorno sono nati tantissimi bed&breakfast. Adesso, ogni settimana serviamo circa una decina di famiglie straniere. E poi c'è Tornavento: molte persone che vogliono visitare il borgo, si fermano qui a mangiare il nostro gelato.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it