

Da trent'anni la fredda tentazione è sempre un buon gelato

Pubblicato: Martedì 19 Marzo 2024



“La mia passione per il gelato nasce tanti anni fa. È un prodotto che mi è sempre piaciuto e andavo addirittura a ricercarlo nei posti dove allora si cominciava a farne di buono”. **Roberto Olivetto è un fiume in piena quando racconta il proprio lavoro.** È un mix che tiene insieme l’artigiano, l’esploratore, lo studioso sul campo, l’amante dei territori. Lui va a fare una gita e quando assaggia un gelato ricerca, analizza, studia, pensa e poi passa al produrlo a casa sua.

“Trent’anni fa, 19 marzo, il giorno della Festa del papà, **ho aperto la mia gelateria a Gavirate.** Avevo iniziato nel 1992, poi c’è stato un bel percorso di crescita professionale. La passione, l’entusiasmo che ci ho sempre messo in questo bellissimo mestiere, hanno dato i propri frutti. Negli anni è cresciuta la competenza e l’esperienza fino ad arrivare ai giorni nostri con tante soddisfazioni”.

I macchinari e un laboratorio attrezzato ad alta tecnologia sono un elemento fondamentale e Olivetto non si ferma mai. Vuole un prodotto sempre più buono, di alta qualità e quindi prosegue negli investimenti sperimentando ogni novità. “Per fare un buon gelato – torna su un elemento che considera centrale – **l’importante è la passione.** È lei che tiene legato tutto il discorso della qualità, della produzione, del vendere, perché la passione è quella dimensione che ti fa essere curioso, che porta alla ricerca per raggiungere il meglio nel tuo prodotto. E la passione è quella carica che, nonostante le ore e i sacrifici siano tanti, ti fa andare avanti. Lo dico sempre: finché avrò voglia di salire la scala che mi porta in laboratorio alle cinque e mezzo, per affrontare una giornata molto lunga io andrò avanti. Non avrei mai pensato di riuscire ad arrivare a un traguardo così importante. Vedere che **La fredda tentazione è un’azienda storica, insediata perfettamente nel territorio della provincia di Varese,** dà una certa

soddisfazione personale e professionale. Non ho più i 29 anni di quando abbiamo aperto, ma guardare a queste stagioni passate emoziona tanto. Vedere che le persone arrivano, tornano, aspettano per gustare il nostro gelato, i nostri prodotti e hanno voglia sempre di scoprirne di nuovi, ripaga di tutta la fatica fatta fin qui”.

Roberto si muove come un artista nel suo laboratorio, ma è dietro il banco che perfeziona la sua carica. “Ho messo una grande mappa su una parete perché da quella ci si rende conto di quanto il mondo sia piccolo. Fare il gelatiere è una grande passione e richiede sacrifici. In questi anni ho ripensato spesso ai primi insegnamenti ricevuti a Como da Ginetto. Lui rispetto al gelato diceva una cosa vera che da giovane mi rimase impressa, ma capivo meno. «Uno bravo è uno che lo sa fare. Uno molto bravo è uno che lo sa fare e lo sa vendere. Uno eccellente è uno che lo sa fare, vendere e lo sa comprare». Questo ultimo punto fa la differenza perché io scelgo sempre la qualità. Nel nostro lavoro questa è essenziale e permette anche di innovare in continuazione”.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it