

Enzo Iannacone, Maestro gelatiere e fondatore di «Gelida Voglia»

Innovazione, Studio, Formazione continua, sono le basi su cui il maestro Vincenzo Iannacone ha fondato circa 15 anni fa GELIDA VOGLIA, marchio di proprietà che contraddistingue tutte le gelaterie artigianali del gruppo tra cui emergono quelle di Alessandria, Grottaglie, Matera, Caserta e ad Hong Kong. All'epoca Vincenzo, giovane diciannovenne titolare di una caffetteria di Venafro, pensò di voler fare la differenza con la sua caffetteria Molisana. Il suo acume imprenditoriale fu stimolato dall'osservazione delle vendite del reparto gelateria. Un reparto costituito allora da prodotti industriali, che si vendevano molto bene ma non rendevano altrettanto a livello di profitti. «Fu allora che decisi di investire i risparmi del mio lavoro creando il mio primo laboratorio di produzione di gelateria artigianale. La mia scelta si rivelò da subito vincente, aumentarono i fatturati e gli utili ed iniziai a dedicarmi alla consulenza ed alle docenze fino a che, nel 2008 decisi che la mia produzione doveva accorciare la filiera, partendo a monte da un'accurata selezione delle materie prime, e passando poi per la lavorazione secondo le ricette frutto dei miei studi e delle mie sperimentazioni. Di lì poi ho deciso di procedere con l'affiliazione di altri imprenditori al marchio Gelida Voglia per mettere a fattor comune il mio know-how e la mia filiera accuratamente e personalmente gestita».

Come riconoscere la qualità del gelato?

Si inizia a mangiare il gelato con gli occhi! I gusti non devono avere colori sgargianti, sinonimo di «artificialità». Il pistacchio è verde quando contiene «Clorofilla», ovvero un colorante industriale, il suo colore naturale è il marroncino. Osservare la presentazione del gelato, la pulizia e l'esposizione del prodotto. Il gelato sul cono non si deve sciogliere! Il gelato che si scioglie è un «prodotto difettoso» perché contiene troppi zuccheri che



ne determinano la elevata scioglievolezza! Leggere la tabella degli ingredienti: li contiene tutti, dal maggiormente presente a quello in minore quantità. Da Gelida Voglia, per invogliare i clienti a conoscere i prodotti, i laboratori sono a vista e in prossimità delle casse vi sono i monitor che riproducono il video della produzione del nostro gelato. È così che i nostri clienti, comprendono ancora meglio il motivo della differenza di gusto del nostro prodotto. Il gusto appunto! Quando degusti il gelato, si deve sciogliere sotto il palato lasciando la bocca pulita e pronta per gustare sino in fondo ciò che è passato e ciò che passerà subito dopo. Non si deve sentire solo il dolce, i gusti devono essere valutabili ciascuno per la propria peculiarità. Il palato deve rimanere pulito, se si forma una patina ed una forte dolcezza, non si riesce a decifrare il gusto. Lo zucchero non è sinonimo di bontà.

Qual è l'ingrediente più importante del gelato?

Per i gelati alla crema il Latte: più di alta

qualità è il latte, più buono sarà il gelato. Per i gelati alla frutta, è la frutta. Noi selezioniamo latte e frutta secondo criteri di tracciabilità e gusto. Ad esempio il nostro gelato alla fragola è prodotto con fragole di Matera provenienti da agricoltura biologica con tecniche innovative che rendono il prodotto salutare e gustoso. Per questo il gelato di Gelida Voglia ha un sapore unico. Le materie prime sono per noi il più importante elemento di produzione, seguito dalla preparazione dei maestri gelatai che devono conoscere la merceologia degli ingredienti e amare il prodotto. Dedico ai miei collaboratori due ore a settimana per formarli sul prodotto, sulla pulizia, sull'estetica e sulla comunicazione con il cliente perché chi entra da Gelida Voglia possa trovare sempre la passione del maestro gelataio, in me come nei miei collaboratori: siamo una squadra unita e legata dai valori della qualità, del rispetto e della trasparenza.

Quali sono gli spazi di crescita per il futuro?

Le gelaterie in Italia attualmente sono tantissime e molte esistono solo grazie all'ausilio dell'industria che si contrappone alla produzione artigianale. Non c'è un disciplinare che consenta di distinguere il produttore artigianale dall'assemblatore di semilavorati industriali. È anche vero però che oggi il cliente è più attento al prodotto e seleziona i produttori e rivenditori in base a principi di qualità.

Sono sicuro che lavorare su innovazione, qualità e formazione alla fine premi. Gli utili sono il risultato di quello che sei in grado di realizzare. Il gelatiere artigianale aspetta il coltivatore che porta la cassetta di frutta proveniente da agricoltura biologica, dedica 10 ore del proprio lavoro al prodotto e lo arricchisce con un pezzo di cuore. È questa la formula vincente.



Contatti Gelida Voglia:

info@gelidavoglia.it - cell. 351.8122705

Sedi Gelida Voglia:

Grottaglie (Ta) - via Parini, 2

Matera - via del Corso, Teano via XXVI ottobre

Alessandria - via Roma, Piazza Garibaldi

Venafro (Is) - via Colonia Giulia

Hong Kong - 3 sedi

In alto l'imprenditore Vincenzo Iannacone Maestro gelatiere; a destra taglio del nastro all'inaugurazione della sede di Hong Kong