

UNA PASSIONE PER LAVORO

La guida per aprire una **gelateria**
o introdurre il gelato artigianale
nel tuo locale



	Introduzione	3
	VUOI ENTRARE NEL BUSINESS DEL GELATO?	4
1	INGREDIENTI E TECNICHE DI PRODUZIONE	5
2	DESTAGIONALIZZARE LE VENDITE CON ALTRI PRODOTTI	9
3	BAR, RISTORANTI, PASTICCERIE: A CIASCUNO IL SUO GELATO	12
	VUOI OFFRIRE IL GELATO NELLA TUA PASTICCERIA? VUOI OFFRIRE IL GELATO NEL TUO BAR? VUOI OFFRIRE IL GELATO NEL TUO RISTORANTE?	
4	ATTREZZATURE E MACCHINARI	16
	CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE DEL GELATO LE MACCHINE FONDAMENTALI PER LA PRODUZIONE DEL GELATO MACCHINE PER IL RAFFREDDAMENTO E LA CONSERVAZIONE	
5	MATERIE PRIME	20
	LA SCELTA DEGLI INGREDIENTI GLI INGREDIENTI DEL GELATO ARTIGIANALE DI TRADIZIONE ITALIANA DOVE TROVARE I MIGLIORI INGREDIENTI PER GELATERI	
6	LA FORMAZIONE PROFESSIONALE	26
7	DOVE APRIRE UNA GELATERIA	28
8	IL BUSINESS PLAN DI UNA GELATERIA ARTIGIANALE ITALIANA	31
	A COSA SERVE IL BUSINESS PLAN E QUALI SONO I PRINCIPALI COSTI DA CONSIDERARE? QUANTO COSTA APRIRE UNA GELATERIA? STRUTTURA DEL CONTO ECONOMICO PREVISIONALE (P&L)	
9	DESIGN, MARKETING E COMUNICAZIONE	36
	L'IMPORTANZA DI UN'ATMOSFERA ACCOGLIENTE IL MARKETING VISIVO: L'ARTE DI PRESENTARE IL GELATO FARE MARKETING OGGI: NON SOLO QUALITÀ, MA COMUNICAZIONE PARTECIPARE A FIERE DI SETTORE E CONCORSI E ASSOCIARSI ALLE ORGANIZZAZIONI DI CATEGORIA	
10	ASPETTI BUROCRATICI PER APRIRE UNA GELATERIA IN ITALIA	41
	SIGEP WORLD	44

INTRODUZIONE

Hai deciso di aprire una gelateria? Oppure vuoi introdurre il gelato artigianale nel tuo bar, ristorante o pasticceria?

Se la risposta è sì, significa che **anche tu condividi la passione per il gusto, la qualità e la creatività** che contraddistinguono il mondo del gelato artigianale italiano. Produrre un buon gelato non è solo una questione di tecnica: è una vera arte che richiede ricerca, innovazione, conoscenza delle materie prime e tanta, tanta passione.

Oggi, il gelato artigianale non è più considerato un semplice dessert estivo. Grazie alle sue qualità nutrizionali, alla versatilità nei gusti e al crescente interesse per un'alimentazione equilibrata e genuina, è diventato un alimento da consumare tutto l'anno e persino un'alternativa leggera e completa a un pasto, soprattutto durante la stagione calda.

Aprire una gelateria, però, significa anche affrontare una sfida imprenditoriale concreta. Come in ogni attività di successo, occorre partire con una visione chiara e ben strutturata: dalla scelta del locale alla formazione tecnica, dalla selezione delle attrezzature all'approvvigionamento delle materie prime, fino alla conoscenza della normativa igienico-sanitaria e all'elaborazione di una strategia di comunicazione efficace. E poi c'è l'aspetto creativo: sperimentare gusti nuovi, rispondere alle tendenze (come il gelato vegano, proteico o senza zuccheri aggiunti), lavorare con prodotti locali o d'eccellenza italiana. Il lavoro quotidiano di un gelatiere è un perfetto equilibrio tra artigianalità e innovazione, tra fedeltà alla tradizione e capacità di evolvere con il mercato.

Questa guida è pensata per accompagnarti nei primi passi di questo percorso:

- ◆ *Ti aiuteremo a valutare se aprire una gelateria è il passo giusto per te.*
- ◆ *Ti forniremo indicazioni pratiche su come pianificare e avviare l'attività.*
- ◆ *Ti segnaleremo le migliori scuole di formazione e aziende italiane specializzate nel settore.*
- ◆ *Ti daremo consigli su come distinguerti e costruire un'offerta unica e riconoscibile.*

Il gelato artigianale di tradizione italiana, al pari della pizza e della pasta, è un patrimonio culturale e gastronomico riconosciuto in tutto il mondo. Aggiungerlo alla tua offerta commerciale significa non solo arricchire il tuo business, ma anche contribuire alla diffusione di una tradizione che unisce gusto, benessere e creatività.

Se hai domande o desideri approfondire un argomento specifico, scrivici a info@ilgelatoartigianale.info. Saremo felici di fornirti supporto, consigli e contatti utili.

Buona lettura e... in bocca al gelato!

Lo Staff di

ilgelatoartigianale.info

VUOI ENTRARE NEL BUSINESS DEL GELATO?

Una guida per chi sogna di intraprendere
questa dolce avventura

Il gelato artigianale di tradizione italiana è oggi uno dei simboli più riconoscibili del Made in Italy nel mondo. Ma avviare una gelateria non significa solo saper fare un buon gelato: è una scelta imprenditoriale che può concretizzarsi in diversi format, dal laboratorio indipendente alla gelateria inserita in contesti più ampi come bar-gelateria, pasticceria-gelateria o cioccolateria-gelateria. Proprio come accade per il pane in un forno, **il gelato può diventare un prodotto di punta in attività dalle vocazioni differenti.**

Il mercato è in crescita, sia in Italia che all'estero, ma anche in continua evoluzione. Accanto al gelato tradizionale si stanno affermando prodotti complementari come **torte gelato, semifreddi, pralineria fredda**, fino ad arrivare all'offerta di **caffetteria** e **aperitivi**. Una strategia vincente per ampliare l'offerta, prolungare la stagionalità e diversificare i ricavi, soprattutto in zone dove il gelato si consuma solo nei mesi estivi.

> TIPOLOGIE DI GELATO

UNA PREMessa NECESSARIA

Prima di entrare nel dettaglio dei processi produttivi, è importante distinguere le **due grandi famiglie del gelato artigianale italiano**:



Gusti a base **latte**

(chiamati anche "creme"),
che includono ingredienti come latte,
panna, zucchero e uova.



Gusti a base **frutta**

spesso realizzati in forma di sorbetto,
senza derivati del latte e a base acqua,
particolarmente indicati per chi cerca
opzioni leggere, vegane
o senza lattosio.



1

INGREDIENTI E TECNICHE DI PRODUZIONE

Per realizzare un buon gelato artigianale servono **ingredienti comuni** (latte, panna, zucchero, acqua, frutta fresca o surgelata) **e altri specifici per la gelateria**, come stabilizzanti, zuccheri alternativi o, ad esempio, paste di frutta secca (come la pasta di nocciola). Questi ultimi sono spesso venduti sotto forma di “basi” e semilavorati, pensati per semplificare e standardizzare alcune fasi della preparazione.

I **gusti a base latte** vengono solitamente **pastorizzati**: un processo che comporta il riscaldamento e il successivo raffreddamento della miscela, per garantire la sicurezza microbiologica e una perfetta amalgama degli ingredienti. La pastorizzazione avviene tramite appositi macchinari o attraverso un ciclo combinato più compatto e versatile.

Dopo una fase di **maturazione** (riposo della miscela per 6-12 ore), si passa alla **mantecazione**, durante la quale la miscela viene trasformata in gelato grazie all'incorporazione di aria e al rapido raffreddamento. È questo il passaggio che dona al gelato la sua caratteristica cremosità.

I **sorbetti**, invece, non necessitano di pastorizzazione: gli ingredienti vengono semplicemente **miscelati** ad alta velocità e subito **mantecati**. Le temperature finali di uscita variano tra -8°C e -12°C, leggermente più basse per i gusti frutta, che contengono una percentuale di zuccheri più elevata.

Infine, il gelato appena mantecato viene abbattuto (cioè portato rapidamente a basse temperature) per una migliore conservazione, e poi esposto in vetrina o conservato nei pozzetti.

Gusti a base **latte**

PASTORIZZAZIONE

MATURAZIONE

MANTECAZIONE



Gusti a base **frutta**

MISCELAZIONE

MANTECAZIONE

Un'attività dalle molte possibilità

Aprire una gelateria richiede macchinari, attrezzature e arredi specifici, ma consente anche una grande libertà creativa e imprenditoriale. Il gelato artigianale può essere il cuore di un'attività autonoma o integrarsi in format più articolati. L'importante è scegliere il modello più adatto al proprio contesto territoriale, al target di clientela e all'investimento disponibile.

Nelle prossime pagine approfondiremo questi aspetti, per aiutarti a costruire la tua idea di gelateria, passo dopo passo.

> Gelato soft o “gelato espresso”

Una particolare tipologia di gelato è rappresentata dal gelato **soft**, detto anche **gelato espresso**. Questo gelato viene prodotto e servito al momento, ogni volta che il cliente lo richiede, evitando quindi la fase di conservazione e i relativi investimenti. Si chiama “soft” perché le macchine che lo producono sono dotate di pompe che aumentano la quantità d’aria nel prodotto, rendendolo più soffice e con una temperatura di servizio più alta (di circa 3-4°C rispetto al gelato tradizionale).

In genere, le macchine soft permettono la produzione di due gusti più un gusto misto, limitando però la varietà. Sono diffuse principalmente in bar e ristoranti che vogliono offrire alcuni gusti e prepararli al momento, con ingredienti italiani. L’esempio più conosciuto di gelato soft è il Frozen Yogurt.



> Granite

Le **granite** rappresentano un’interessante opportunità di business per le gelaterie, soprattutto nei mesi estivi e in località turistiche.

Fresche, dissetanti e naturalmente prive di lattosio, sono ideali per chi cerca un’alternativa leggera al gelato, e possono essere proposte in tanti gusti a base di frutta o ingredienti naturali. Facili da preparare e conservare, richiedono un investimento contenuto in attrezzature e permettono un’elevata marginalità. Inserirle nel menu consente di ampliare la clientela e rispondere alla crescente domanda di prodotti vegani o senza allergeni. Una proposta semplice, ma vincente.



➤ Frozen yogurt

Il **frozen yogurt** è un prodotto fresco e sfizioso, realizzato con una miscela che contiene almeno il 20% di yogurt fresco. Può essere personalizzato con numerosi ingredienti: variegature, granelle, topping, frutta fresca o secca.

Si produce con la stessa tecnologia del gelato soft, ma con un punto di raffreddamento specifico (tra -6°C e -7°C), che garantisce una consistenza cremosa. È molto apprezzato in località turistiche e nelle giornate estive come alternativa fresca e leggera, perfetta anche come sostituto di un pasto.



➤ Gelati su stecco e biscotti gelato

I **gelati su stecco** e i biscotti gelato sono tornati molto in voga con l'espansione dello street food. Offrono una variante creativa al classico gelato in cono o coppetta e arricchiscono l'offerta di ogni gelateria. I gelati su stecco possono essere realizzati con appositi macchinari o stampi in silicone, per poi essere abbattuti e conservati in vetrine specifiche a temperatura negativa. Si preparano con basi crema o frutta, e possono essere decorati con cioccolato fuso, granelle, scaglie di cocco e molto altro.

I **biscotti gelato**, invece, si prestano a molteplici formati: da quelli grandi e ricchi a quelli mini, perfetti come piccolo sfizio. Vengono spesso esposti in vetrine verticali, insieme a stecchi e monoporzioni.

2

DESTAGIONALIZZARE LE VENDITE CON ALTRI PRODOTTI

Proporre una gamma di prodotti per **destagionalizzare** il consumo di gelato e rimanere aperti durante tutto l'anno, **allungando la stagione**, è diventata una esigenza sempre più marcata e sentita rispetto al passato, non solo per una questione economica ma anche per rispondere a una richiesta sempre più varia di prodotti da parte dei clienti.

E allora come si può diversificare la propria produzione per rispondere a queste esigenze e richieste? Quali sono i migliori prodotti da offrire? La varietà è ampia, vediamo nel dettaglio.



> **CIOCCOLATO:** TAVOLETTE, CIOCCOLATINI, PRALINE

Per arricchire la gelateria artigianale di creatività e gusto, praline e cioccolatini, sono un'ottima soluzione in alternativa all'offerta di gelato artigianale, per fidelizzare la propria clientela e acquisire nuovi consumatori. Le praline sono piccoli dolcetti di cioccolato ripieni al loro interno di svariati ingredienti. Lavorati generalmente a mano con tecniche che richiedono specifiche conoscenze e decorati in diversi modi, le praline di cioccolato risalgono a un'antica tradizione belga. Inizialmente, il termine "pralina", di origine francese, faceva riferimento a una mandorla rivestita di zucchero. Il maître chocolatier belga, Jean Neuhaus, decise di rivisitare la tradizionale ricetta della pralina ricoprendola di cioccolato fuso. Da qui, iniziò la tradizione delle praline di cioccolato.

Ripiene di cioccolato, nocciole, pistacchio, arancia o cocco, le praline di cioccolato sono idee stuzzicanti e fantasiose da proporre anche all'interno di una gelateria artigianale. Per un trionfo di gusto e fantasia, le praline di cioccolato possono essere anche ripiene di gelato. Infatti, dall'incontro tra una raffinata tecnica di pasticceria e la tradizionale produzione di gelato artigianale, si possono creare delle vere e proprie delizie sia per il palato che per gli occhi dei consumatori.

> **TORTE GELATO**

Le torte gelato possono diventare veri capolavori di gusto ma anche di decorazione, portando in tavola un tocco di originalità. Le torte gelato sono golose e irresistibili: dalle più classiche, farcite con gusti a base crema a quelle più esotiche e particolari, a base di frutta e dai topping insoliti e colorati.

Per quanto riguarda le tecniche di realizzazione, si tratta per lo più di scegliere e utilizzare gli strumenti più adeguati, come stampi, spatole e accessori vari, grazie ai quali dar forma e modellare a piacimento il dolce freddo a seconda delle proprie preferenze.

> **SEMIFREDDI**

I semifreddi, prodotti con gli stessi ingredienti del gelato artigianale. A una base di panna semimontata si aggiungono zuccheri, addensanti e stabilizzanti per fare un prodotto fruibile. La base viene poi aromatizzata con gli stessi gusti del gelato: una pasta alla nocciola o alla frutta, oppure tutte le varianti di gusto della vetrina di un'ottima gelateria moderna.

È fondamentale la decorazione e gli abbinamenti per offrire un prodotto buono, di qualità e accattivante per ogni tipo di clientela.





> BAVARESI

Questo dolce cremoso conosciuto in tutto il mondo rappresenta una stuzzicante proposta per la clientela.

Si tratta di un dolce storico della pasticceria Francese, a base di latte, zucchero, uova, panna fresca e gelatina è stato preparato per la prima volta nell'Ottocento in Francia da cui si è diffuso proprio grazie alla grande fama di chef e maîtres pâtissier che venivano invitati in tutte le corti d'Europa per preparare le loro prelibatezze a tutte le famiglie regnanti. Come nel caso dei semifreddi le bavaresi si possono poi aromatizzare con gli stessi ingredienti che si usano per il gelato.

La versione originale prevede pochi fronzoli: soltanto la crema abbinata, eventualmente, ad uno strato di pan di Spagna inzuppato in un liquore o sciroppo alcolico. Ben presto, però, sono nate tante golose varianti che abbinano alla bavarese gelée di frutta, confetture, marmellate, cioccolato, caffè e tutti i gusti più amati.

> MIGNON E BON BON

Piccoli golosi assaggi, come mini con e tartufi un'esplosione di sapore che conquisteranno anche i palati dei clienti più esigenti, prodotti utilizzando sempre come base il gelato.

Come dimenticare inoltre, per ampliare la propria offerta, tutte le proposte del gelato artigianale in combinazione con il caffè espresso o ancora i frappè, i frozen drink come gli smoothies, i cocktail e long drink, alcolici e non, rigorosamente a base di gelato.

Diversificare è una scelta strategica

Diversificare l'offerta del gelato è una scelta strategica per ampliare le opportunità di business. È importante puntare non solo sulla varietà di gusti, ma anche su format di consumo pensati per diverse occasioni, senza porre limiti alla creatività. In molti casi, l'investimento richiesto è contenuto (planetarie, stampi, confezioni da asporto, ecc.) e si possono utilizzare gli stessi ingredienti impiegati nella produzione del gelato artigianale: molte paste e variegati, ad esempio, si prestano perfettamente anche alla realizzazione di semifreddi e altre specialità.

BAR, RISTORANTI, PASTICCERIE

A ciascuno il suo gelato

Una gelateria tradizionale italiana non è di certo l'unica soluzione per chi voglia entrare in questo business e rappresenta una vivace opportunità per chi già lavora con l'alimentazione: **il gelato artigianale infatti può essere inserito all'interno di un'ampia gamma di locali**, dal bar alla pasticceria, anche grazie alle nuove soluzioni in termini di ingredienti e macchinari.

Offrire gelato di tradizione italiana in un punto vendita che prevede anche altri prodotti può consentire di aumentare le vendite, e non solo durante la stagione estiva. Ma, soprattutto, la possibilità di offrire prodotti diversi, adatti a diversi orari della giornata, permette di catturare le numerose occasioni di consumo che ci sono nell'arco di una giornata, colazione pranzo e cene, ma anche merende, spuntini e pause mattutine.

La positiva prospettiva di un aumento di fatturato richiede però l'acquisizione di diverse licenze, più spazio, personale qualificato per le diverse funzioni, attrezzature e spesso anche tavoli e sedie.

Ma vediamo subito quali sono le principali direttive da seguire nel caso in cui si possieda o si voglia dare vita a un'attività che distribuisca gelato insieme con altri prodotti.



Vuoi offrire
il gelato nella tua
pasticceria?

- ◆ *Il gelato amplia l'offerta della pasticceria*
- ◆ *Due opzioni: soft oppure artigianale*
- ◆ *Il soft è rapido e salvaspazio*
- ◆ *Il laboratorio amplia gamma e valore*



In pasticceria, il gelato può diventare una preziosa opportunità di ampliamento dell'offerta. A seconda dello spazio disponibile e dell'investimento previsto, è possibile valutare due diversi livelli di inserimento.

Il primo, più semplice e compatto, prevede l'introduzione del **gelato soft o gelato espresso**, servito direttamente in cono o in coppa e personalizzato con topping, salse e granelle. Queste macchine permettono di offrire fino a due gusti per volta, con una preparazione rapida e senza pastorizzatore, dato che la miscela si lavora a freddo e si versa direttamente nella macchina. È una soluzione ideale anche per i locali con spazi limitati, che consente comunque una buona varietà abbinando più macchine.

Il secondo livello, più strutturato, consiste nell'inserimento di **macchinari professionali all'interno del laboratorio di pasticceria** (previa verifica delle normative sanitarie locali). Questo investimento consente di produrre un gelato artigianale più ricco, da esporre in una **vetrina o pozzetto** con una gamma più ampia di gusti. Inoltre, il laboratorio può così ampliare la propria produzione con **torte gelato, stecchi artigianali e semifreddi**, valorizzando la sinergia tra pasticceria e gelateria.

Anche con una gamma limitata di 8/10 gusti, il gelato artigianale arricchisce l'offerta del punto vendita e può essere servito in abbinamento alla pasticceria tradizionale, per esempio con una fetta di torta o un mignon. Così facendo, si aumenta la competitività, soprattutto nei mesi estivi, offrendo nuove esperienze di consumo ai clienti.



Vuoi offrire il gelato nel tuo bar?

- ◆ *Il gelato valorizza l'offerta del bar*
- ◆ *Meglio pochi gusti, sempre freschi*
- ◆ *Soluzioni flessibili in base allo spazio*
- ◆ *Attrezzature ridotte rispetto a una gelateria*

Negli ultimi anni ha riscontrato un buon successo, soprattutto in Italia, l'offerta di gelato di tradizione italiana nei bar, magari solamente durante le stagioni più calde. L'opzione bar-gelateria rappresenta un connubio interessante per ampliare la gamma di prodotti offerti al cliente.

Anche in questo caso, la **varietà dei gusti** proposti sarà limitata a un numero ristretto, **preferibilmente gusti classici come nocciola, pistacchio, crema, cioccolato e fiordilatte**. Il motivo è legato ai volumi di vendita: meglio offrire meno gusti e preparare il gelato più spesso, così da avere un prodotto sempre fresco e quindi di qualità superiore.

Gli spazi da dedicare al gelato e alle attrezzature è il punto di partenza per scegliere che cosa poter integrare e quindi proporre, infatti all'interno del proprio punto vendita si possono inserire soluzioni alternative adatte a minori quantità prodotte, utilizzando macchine combinate o macchinari per il **gelato soft** o offrire **gelati artigianali su stecco**, sempre tenendo conto della varietà di gusti ed esigenze del cliente.

Essendo un'attività non completamente dedicata alla produzione di gelato, il numero di macchinari e attrezzature sarà limitato rispetto a quelli di una normale gelateria artigianale, così come il banco che presenterà un numero di pozzetti e vaschette minore. Esistono però, soprattutto in Italia, anche bar-gelateria di grandi dimensioni, con un'offerta di gelato tradizionale in un'ampia gamma di gusti e tutta l'attrezzatura necessaria nel retro, in laboratorio. Tutto dipende dallo spazio che si può e si vuole dedicare alla esposizione dei gusti, che può anche avvenire in vetrine su ruote posizionabili nel dehor estivo.

Vuoi offrire
il gelato nel tuo
ristorante?



- ◆ *Il gelato nel ristorante è in crescita*
- ◆ *Offre creatività e abbinamenti innovativi*
- ◆ *Soluzioni compatte adatte alla cucina*
- ◆ *Versatile, veloce e facilmente adattabile al menù*

Per quanto riguarda l'offerta di gelato di tradizione italiana di qualità in ristoranti e trattorie, la situazione è ancora in fase di evoluzione; ben pochi locali producono del vero gelato di tradizione italiana da servire come dessert e come ingrediente particolare da inserire in ricette nuove e sperimentali.

Finalmente, però, qualcosa sta cambiando e il gelato di qualità si sta facendo largo sulle tavole dei migliori ristoranti, dove cuochi e chef sono sempre più orientati ad abbinamenti di gusto sperimentali, serviti con un'attenzione estrema ai dettagli. È per questo motivo che le aziende di ingredienti e macchine per gelato stanno ampliando l'offerta sul mercato, proponendo soluzioni studiate per andare incontro anche alle esigenze di spazio dei ristoratori. In cucina è infatti importante sfruttare al meglio gli spazi, calibrare le quantità e velocizzare i tempi di produzione: sono tre elementi fondamentali per garantire ai clienti qualità delle proposte e del servizio. A questi vantaggi si aggiungono anche l'esclusività della proposta, i costi contenuti, la rapidità di esecuzione e la facilità con cui il gelato può essere adattato al cambio menù, rendendolo una risorsa versatile ed efficace per ogni tipo di ristorazione.

Quello dei ristoranti è un mercato interessante, sia per i gelatieri che si avvicinano al mondo della ristorazione – che possono così ampliare il proprio mercato di riferimento, vendendo il proprio gelato ai ristoranti – sia per gli chef che possono creare dessert stellati a base di gelato o gelato gastronomici. Ma come si può servire un buon gelato in un ristorante? Il ventaglio di possibilità è ampio: **gelato tradizionale e sorbetti, gelato gastronomico, creme pasticcere, semifreddi e bavaresi, specialità di cioccolato** e persino un'ottima **panna montata**: per ciascuno di queste proposte ci sono macchine e ingredienti ad hoc.

È importante, in questo caso, ricordare che esistono macchine combinate che servono a miscelare, pastorizzare e mantecare con un unico strumento. Possono essere da banco o da terra, di varie dimensioni e possibilità per quanto riguarda i gusti. E ci sono persino piccoli mantecatori verticali che permettono di preparare il gelato anche di fronte ai clienti, basta solo scegliere quella più adatta alle proprie esigenze e alle dimensioni disponibili nel proprio locale.



4

ATTREZZATURE E MACCHINARI

Necessari per aprire una gelateria tradizionale

Per aprire una gelateria artigianale secondo la tradizione italiana, è fondamentale dotarsi di una serie di attrezzature specifiche che garantiscano qualità, sicurezza, efficienza e rispetto della materia prima. **L'Italia è leader mondiale nella produzione di questi macchinari**, sia per il mercato interno che per l'estero, grazie a una lunga esperienza e a standard elevati. Le aziende italiane, rappresentate da **ACOMAG** (Associazione Nazionale Costruttori Macchine, Arredamenti e Attrezzature per Gelato), garantiscono **alta qualità dei materiali, efficienza energetica, supporto tecnico costante e conformità alle normative**.

> CONSERVAZIONE ED ESPOSIZIONE DEL GELATO

Due sono i principali sistemi per conservare e servire il gelato: **vetrine espositive refrigerate** e **banchi a pozzetti**.



Vetrine espositive

Le vetrine espositive permettono di mostrare il prodotto al cliente, facilitando la scelta e valorizzando l'estetica del gelato, ma richiedono maggiore manutenzione e possono esporre il prodotto a sbalzi termici se non sono di ultima generazione. Possono essere statiche o ventilate: queste ultime permettono di curare maggiormente la presentazione e la decorazione del gelato.



Banchi a pozzetti

I banchi a pozzetti, statici o ventilati, garantiscono una conservazione ottimale del gelato grazie alla chiusura ermetica, ma limitano la visibilità del prodotto e rendono meno immediata la comunicazione con il cliente. Sono ideali per gelaterie con clientela fidelizzata, mentre le vetrine espositive sono più adatte a zone con alto flusso pedonale, come in centri commerciali o gelaterie in località turistiche.

> LE MACCHINE FONDAMENTALI PER LA PRODUZIONE DEL GELATO

Pastorizzatore

Il pastorizzatore serve a riscaldare le materie prime per ridurre la carica batterica, migliorare la solubilizzazione degli ingredienti e amalgamare il composto. Dopo il riscaldamento (a 65°C o 85°C), la miscela viene raffreddata a 4°C per la conservazione e, eventualmente, per la maturazione.

I modelli si dividono in quelli a **bagno di glicole o a secco**, spesso programmabili per diverse fasi.

- ◆ **Alta pastorizzazione (85°C):** migliora la dissoluzione degli ingredienti.
- ◆ **Bassa pastorizzazione (65°C):** preserva meglio i sapori.

La fase successiva può essere la **maturazione**, da 4 a 12 ore, utile per migliorare aromi, stabilità dell'emulsione, cremosità e conservazione in vetrina. Può avvenire nello stesso pastorizzatore o in tini refrigerati, dotati di agitazione lenta per mantenere la temperatura uniforme.



Mantecatore

Il mantecatore trasforma la miscela da liquida a cremosa, mescolandola e raffreddandola rapidamente, inglobando l'aria necessaria per ottenere una struttura soffice e stabile.

I principali tipi sono:

- ◆ **Verticale tradizionale:** con l'intervento diretto dell'operatore per l'estrazione del gelato, ideale per lavorazioni artigianali, spesso indicata per laboratori a vista.
- ◆ **Verticale con estrazione automatica:** più pratico.
- ◆ **Orizzontale con estrazione automatica:** garantisce un maggiore inglobamento d'aria, ideale per creme.
- ◆ **Orizzontale con cilindro di riscaldamento:** permette anche la pastorizzazione, combinando due funzioni in una sola macchina.
- ◆ **Combinate:** con doppio cilindro (uno per il riscaldamento, l'altro per il raffreddamento), permettono un maggiore controllo sulla ricetta ma richiedono una gestione precisa e continua.



Ogni mantecatore ha vantaggi specifici

I verticali sono ideali per sorbetti e gelati con inclusioni (frutta, cioccolato, biscotti), mentre gli orizzontali sono preferiti per creme più ricche di grassi e proteine.

> MACCHINE PER IL RAFFREDDAMENTO E LA CONSERVAZIONE

Abbattitore

L'abbattimento del gelato dopo la mantecazione è un processo che si è diffuso negli ultimi anni nelle gelaterie e consiste in un raffreddamento rapido che viene effettuato attraverso un frigorifero molto potente.

L'abbattimento rapido:

- ◆ **stabilizza il gelato**, evitando la formazione di macrocristalli.
- ◆ **mantiene la cremosità** grazie alla conservazione delle microbollicine d'aria.
- ◆ **migliora la tenuta** in vetrina del gelato.
- ◆ **è utile anche per congelare** frutta di stagione, pasticceria fredda e semifreddi.

Il funzionamento avviene a circa -40°C con ventilazione forzata, che elimina rapidamente l'umidità e il calore residuo.



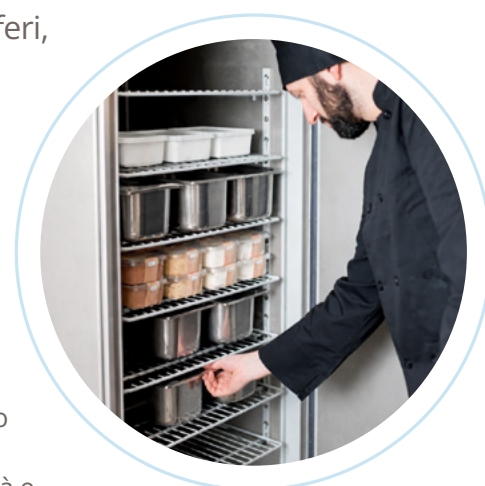
Armadi frigoriferi

Nel laboratorio di una gelateria non possono mancare i frigoriferi, fondamentali per conservare materie prime e prodotto finito.

Si distinguono in:

- ◆ **Frigoriferi a temperatura positiva (1-7°C)**: utilizzati per conservare latte, panna, frutta e altri ingredienti freschi.
- ◆ **Frigoriferi a temperatura negativa (-15°/-25°C)**: impiegati per la conservazione del gelato mantecato non ancora esposto in vetrina o per lo stoccaggio.

I frigoriferi per la vendita, solitamente in acciaio e dotati di sportello in vetro e griglie interne, hanno anche funzione **espositiva**, ideali per semifreddi e torte gelato. Devono garantire regolazione precisa di temperatura e umidità e avere un design gradevole, dato che sono visibili al pubblico.



Le aziende italiane associate ad ACOMAG eccellono anche nella produzione di armadi refrigerati, rispettando le norme in materia di efficienza energetica e qualità dei materiali.

> LA SCELTA DEGLI INGREDIENTI

Per ottenere un buon prodotto è necessario che, sia le materie prime (latte, uova, zucchero, frutta), sia gli ingredienti semilavorati specifici per gelateria vengano scelti e acquistati con la massima attenzione.

Il mercato ormai offre molti prodotti specifici per gelateria, nati per rispondere ad alcune necessità pratiche dei gelatieri: conservare al meglio le materie prime, ridurre i tempi di preparazione, avere garanzie igieniche e sfruttare la loro funzione di leganti per il mantenimento della struttura ideale.

Gli ingredienti di buona qualità hanno un bilanciamento ottimale dei componenti, che assicura a un prodotto finito la giusta consistenza, un sapore gustoso, sano e sicuro dal punto di vista igienico.

Perché il gelato possa mantecare alla perfezione, ovvero mescolarsi, raffreddarsi e inglobare aria per raggiungere la struttura desiderata, infatti è necessario che le parti solide e quelle liquide siano miscelate il più possibile tra loro, in modo che le particelle d'acqua congelino finemente e che sia inglobata un'adeguata quantità d'aria: per ottenere questo è necessario partire da una ricetta che deve tenere in considerazione e rispettare alcuni parametri e percentuali di zuccheri, grassi, solidi totali.

Nei moderni laboratori di gelateria questo avviene tramite l'utilizzo di ingredienti composti bilanciati e selezionati: neutri, basi più o meno complete in grado di stabilizzare la miscela del gelato senza alterare le caratteristiche organolettiche e garantendo cremosità e spatolabilità al prodotto finito. A seconda delle proprie esigenze, della stagionalità e delle preferenze del proprio pubblico, è possibile avvalersi di ingredienti e semilavorati adatti a scopi differenti.

> GLI INGREDIENTI DEL GELATO ARTIGIANALE DI TRADIZIONE ITALIANA

Per produrre un gelato tradizionale italiano, un artigiano può scegliere tra moltissimi ingredienti a seconda delle proprie necessità e dei gusti dei suoi clienti. Si utilizzano ingredienti molto comuni come il latte, gli zuccheri, l'acqua, la panna, le uova, il latte in polvere e la frutta.

Altri ingredienti sono meno conosciuti dal consumatore perché sono specifici per il gelato artigianale e si chiamano ingredienti composti (o semilavorati) per gelateria. Questi ingredienti sono destinati agli utilizzatori professionali per la produzione di un gelato di qualità. Gli ingredienti composti possono essere classificati come segue, in ragione della funzione che ciascuno di essi è destinato a svolgere e in relazione alle diverse modalità di preparazione del gelato da parte dell'utilizzatore.

Ingredienti comuni

Latte, zuccheri, acqua, panna, uova, latte in polvere e frutta

Ingredienti semilavorati

Neutri, Basi, semilavorati in polvere e in pasta, completi e ingredienti per variegatura e decorazione





INGREDIENTI IN POLVERE PER MISCELE BASE

Rientrano in questa categoria tutte le miscele di materie prime in polvere che hanno la funzione di stabilizzare e integrare la miscela base per gelato. A loro volta si possono suddividere in:

Neutri

Rientrano in questa categoria gli ingredienti che contribuiscono alla struttura del gelato senza incidere sul gusto (da qui la definizione di categoria "Neutri" di gusti). Sono miscele di ingredienti con funzione stabilizzante ed emulsionante. Fanno parte di questa famiglia gli addensanti, come per esempio la farina di semi di carruba, la gomma di guar o di tara e gli emulsionanti come le lecitine e i mono e digliceridi degli acidi grassi.

Generalmente questi prodotti hanno un dosaggio sul gelato di 5g/Kg.

Basi per gelato

Sono un mix di materie prime, spesso in polvere, che integra il Neutro con altre materie prime che hanno la funzione di dare corpo, struttura, cremosità, dolcezza e sapore al gelato. Le basi in polvere per gelato variano in funzione del dosaggio e degli ingredienti che contengono. Generalmente sono costituite da un nucleo di stabilizzanti ed emulsionanti e da altri ingredienti come latte in polvere, proteine del latte, zuccheri e derivati, fibre e proteine vegetali che hanno la funzione di migliorare le caratteristiche del gelato.

Generalmente questi prodotti hanno un dosaggio che può variare tra 30 e 150 g/Kg.

INGREDIENTI COMPOSTI CARATTERIZZANTI PER MISCELE BASE

Sono delle preparazioni alimentari tipiche della tradizione italiana che hanno la funzione di dare sapore e caratterizzare il singolo gusto di gelato. Si possono suddividere in:

Ingredienti composti caratterizzanti in polvere

Possono venire addizionati alle miscele base, prima o dopo il trattamento di pastorizzazione, in concentrazione variabile a seconda del grado d'intensità di aromatizzazione richiesto sul prodotto finito (gelato).

Rientrano in questa categoria preparazioni a base di cacao in polvere, caffè liofilizzato, liquirizia in polvere, yogurt in polvere, formaggi in polvere.

Ingredienti composti caratterizzanti in pasta

Possono essere aggiunti alle miscele base prima o dopo il trattamento di pastorizzazione, in concentrazione variabile, a seconda del grado d'intensità dell'aromatizzazione voluto nel gelato. Possono essere suddivisi in tre categorie principali, in base alla loro composizione:

◆ **Paste grasse:** paste a base grassa ottenute dalla tostatura e raffinazione della frutta secca, con eventuale aggiunta di zuccheri e altri ingredienti (tra i quali oli e grassi vegetali, cacao, coloranti, aromi). Per esempio: pasta di nocciola, pistacchio, mandorla, gianduia, cioccolato.

◆ **Paste zuccherine:** a base di sciroppi zuccherini, combinano uova, caffè, mascarpone, latte concentrato, tuorlo d'uovo, vini e altre sostanze alcoliche, aromi e coloranti;

◆ **Paste di frutta:** a base di frutta e zuccheri, acido citrico, pectina, aromi e coloranti. In aggiunta alla frutta fresca vengono utilizzate in alcune ricette di gelato per integrare il gusto laddove la maturità della frutta usata non sia soddisfacente ad ottenere un gelato gustoso.



INGREDIENTI COMPLETI PRONTI PER L'USO

Preparati in polvere, in pasta o liquidi, dalla composizione completa (con tutti gli ingredienti di base, prodotti strutturanti e ingredienti caratterizzanti) in grado di consentire la preparazione in tempi rapidi di gelati alle creme o alla frutta, senza altre aggiunte se non quelle di acqua e/o latte, secondo le rispettive ricette. In alcuni casi senza bisogno di pastorizzazione.

INGREDIENTI COMPOSTI PER LA VARIEGATURA E LA DECORAZIONE

Rientra in questa categoria un'ampia serie di preparati da utilizzare tali e quali per la guarnizione dei gelati. Siano essi a base di sciroppi zuccherini o miele, cioccolato o cacao, caffè o infusi, frutta secca, conserve e preparazioni di frutti e ortaggi, succhi e polpa di frutta, frutta candita o sciroppata, prodotti alcolici.



> DOVE TROVARE I MIGLIORI INGREDIENTI PER GELATERI

LE AZIENDE DEL GUSTO: IL CUORE INNOVATIVO DELLA GELATERIA ARTIGIANALE ITALIANA

Nel mondo della gelateria artigianale, gli ingredienti fanno la differenza. Dietro ogni cono o coppetta che conquista il palato, c'è un lavoro silenzioso e costante di ricerca, qualità e passione. A rappresentare questo universo ci sono le aziende del Gruppo Prodotti per Gelato di **Unione Italiana Food**, realtà d'eccellenza che dalla seconda metà del secolo scorso forniscono le basi, le paste, le creme, gli aromi e tutti i componenti indispensabili per creare un gelato artigianale buono, sicuro e sempre più innovativo.



In questo articolo raccontiamo chi sono, cosa fanno e come contribuiscono, ogni giorno, a portare avanti la tradizione e il futuro del gelato italiano nel mondo.

www.ilgelatoartigianale.info/filiera/aziende/aziende-ingredienti-e-semilavorati.kl



6

LA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Come si diventa Gelatiere?

La formazione e l'aggiornamento professionale sono elementi chiave per garantire l'eccellenza del gelato artigianale italiano. In un mercato sempre più competitivo, la professionalità del gelatiere non è solo un valore aggiunto, ma una vera e propria necessità per rispondere alle crescenti aspettative dei consumatori, sempre più attenti alla qualità del prodotto.

I numerosi corsi di formazione disponibili in Italia e all'estero hanno un duplice scopo: formare gelatieri competenti e tutelare la tradizione del gelato artigianale. Questi corsi offrono agli artigiani gli strumenti per creare prodotti di alta qualità, salutari e apprezzati dal pubblico. Oltre agli aspetti tecnici, infatti, la formazione include competenze relative a sicurezza alimentare, igiene, gestione delle temperature, e conoscenze fondamentali in materia di HACCP (analisi dei rischi e controllo dei punti critici). Non meno importante è la preparazione in ambito marketing e comunicazione, che è ormai essenziale per attrarre e fidelizzare i clienti.

In Italia, numerosi enti di formazione offrono corsi di vario livello, da quelli introduttivi a quelli più avanzati.

CORSI BASE

generalmente della durata di 3-4 giorni, forniscono una panoramica teorico-pratica sul gelato artigianale, trattando argomenti come la progettazione del laboratorio, le tecniche di bilanciamento delle materie prime, e come ottenere un prodotto finale di alta qualità, gestire la gelateria e servire il prodotto in maniera efficace. Questi corsi sono ideali sia per chi desidera aprire una gelateria, sia per i professionisti che vogliono perfezionare la loro arte.

CORSI AVANZATI

offrono un approfondimento sulle tecniche di lavorazione, sulla composizione chimica degli ingredienti e sulla gestione avanzata del laboratorio. Questi sono pensati per gelatieri che vogliono perfezionare il loro mestiere o migliorare la qualità della loro attività. La formazione pratica in laboratorio, con la possibilità di relazionarsi direttamente con insegnanti e professionisti del settore, rappresenta un'opportunità fondamentale per acquisire esperienza diretta.

EVENTI E FIERE

eventi come la fiera Sigep di Rimini, che si tiene annualmente, offrono ulteriori occasioni di aggiornamento. In questa sede, i gelatieri di tutto il mondo si confrontano attraverso competizioni, seminari e masterclass, rafforzando la cultura della qualità e dell'innovazione nel settore. Partecipare a queste iniziative permette non solo di arricchire la propria formazione, ma anche di entrare in contatto con i leader del settore e di scoprire le tendenze più recenti.

In sintesi, la formazione professionale continua a essere un pilastro fondamentale per chi vuole intraprendere la carriera di gelatiere e offrire un prodotto che rispetti la tradizione, ma che sappia anche innovarsi per soddisfare le esigenze moderne dei consumatori.

SIGEP
WORLD



**Scuole
di gelateria**

[www.ilgelatoartigianale.info/formazione/
corsi-per-diventare-gelatiere.kl](http://www.ilgelatoartigianale.info/formazione/corsi-per-diventare-gelatiere.kl)

7

DOVE APRIRE UNA GELATERIA

L'importanza della location

La scelta della location è una delle decisioni più cruciali quando si decide di aprire una gelateria. Un investimento significativo in termini di tempo, risorse e denaro non può prescindere dalla valutazione accurata del luogo in cui il negozio sorgerà. Una buona posizione può infatti determinare il successo o l'insuccesso dell'attività. Pertanto, è fondamentale prendere in considerazione una serie di fattori, tra cui il flusso pedonale, la presenza di concorrenti, la visibilità e l'accessibilità.



G
E
L
A
T
E
R
I
A

ANALISI DEL TERRITORIO E GEOMARKETING

1 >

Per scegliere la location ideale, è importante avvalersi di strumenti come il **geomarketing**, che analizza le caratteristiche del territorio, i flussi di traffico, la concorrenza, e i comportamenti di consumo. Questo studio permette di identificare le aree più promettenti per aprire una gelateria, in base alla densità di potenziali clienti e alla loro propensione all'acquisto.

Le **zone pedonali** o le **vie dello shopping**, che vedono un elevato passaggio di persone, sono ideali per una gelateria. I clienti che passeggiano o fanno shopping sono spesso più inclini a fermarsi per un gelato. Anche il **lungomare** o le **zone turistiche** possono rappresentare un'opportunità interessante, soprattutto durante la stagione estiva, quando il flusso di visitatori aumenta. L'IA, inoltre, può aiutare molto nella scelta della location, soprattutto se si indicano i parametri corretti e gli vengono fornite richieste chiare.

PROSSIMITÀ AI COMPETITOR

2 >

Sebbene la presenza di altri concorrenti possa sembrare un ostacolo, in realtà, una **concentrazione di gelaterie** in una determinata zona può essere positiva, creando un effetto di "**destinazione**". Questo è spesso il caso nelle aree ad alta affluenza turistica, dove più gelaterie attirano un pubblico più ampio.

Tuttavia, è importante non aprire una gelateria in una zona già satura di concorrenza, soprattutto se si intende offrire un prodotto che non differisce sostanzialmente da quello già presente sul mercato. L'analisi del mercato e la definizione di un prodotto unico sono quindi essenziali.

ACCESSIBILITÀ E PARCHEGGIO

3 >

Se l'intenzione è di offrire un servizio con **tavoli e sedie** per la consumazione del gelato, la **vicinanza di un parcheggio** è un fattore determinante. I clienti che vogliono gustare il gelato sul posto apprezzeranno la possibilità di parcheggiare facilmente.

Una zona con **parcheggi pubblici** nelle vicinanze migliora notevolmente l'accessibilità al locale, rendendo la gelateria una scelta comoda e attraente.

AREA DI PASSAGGIO PEDONALE E VICINANZA A SCUOLE E UFFICI

4 >

Avere il negozio in una **zona ad alta affluenza pedonale**, come vicino a **scuole, uffici e università**, permette di intercettare una clientela costante e diversificata.

Queste aree, infatti, vedono un passaggio continuo di persone, molte delle quali potrebbero fermarsi a comprare un gelato al termine della giornata o durante una pausa.

POSIZIONE IN CENTRO O PERIFERIA

5 >

La **posizione geografica** influisce anche sui prezzi di vendita e sulla strategia di pricing.

Una gelateria situata in **centro città**, magari in una zona turistica o di alto passaggio, può permettersi di applicare **prezzi più alti**, grazie alla maggiore visibilità e alla tipologia di clientela. Al contrario, una gelateria in **periferia** dovrà probabilmente **adeguare i prezzi al reddito medio** degli abitanti della zona, che potrebbe essere inferiore rispetto a quello delle aree centrali, ma può contare su una clientela stabile e fidelizzata.

COSTI DI AFFITTO E INVESTIMENTI

6 >

Oltre alla strategia di pricing, i **costi di affitto** possono variare drasticamente in base alla location. Mentre le zone centrali tendono ad avere affitti più alti, le aree periferiche potrebbero consentire risparmi significativi sui costi iniziali.

Tuttavia, bisogna sempre bilanciare i costi di affitto con la visibilità e il flusso di clientela potenziale.

*In conclusione, la scelta della location per una gelateria è un fattore che richiede una valutazione strategica attenta. La **combinazione di visibilità, accessibilità, concorrenza e target di clientela** è fondamentale per il successo. Un'analisi accurata delle diverse aree e dei comportamenti di consumo, supportata da strumenti come il geomarketing, può fare la differenza nel portare il proprio business al successo.*



Il ruolo dell'AI

Oggi, strumenti basati sull'intelligenza artificiale permettono di analizzare in modo rapido e preciso dati su flussi pedonali, affitti, concorrenza e target demografico. Utilizzarli per scegliere la location ideale di una gelateria può fare la differenza tra una semplice apertura e un vero successo commerciale.

8

IL BUSINESS PLAN DI UNA GELATERIA ARTIGIANALE ITALIANA

Aprire una gelateria artigianale è un progetto imprenditoriale stimolante, ma che richiede consapevolezza, preparazione e una visione chiara. Una volta acquisite le competenze tecniche e gestionali necessarie, il primo passo concreto è la redazione di un business plan: uno strumento essenziale per pianificare lo sviluppo dell'attività e valutarne la sostenibilità economica.



> A COSA SERVE IL BUSINESS PLAN?

Il business plan consente di:

- ◆ *definire la missione e il posizionamento del marchio (gelateria tradizionale, gourmet, innovativa, da asporto, ecc.)*
- ◆ *identificare il target di clientela e l'offerta ideale*
- ◆ *stimare con precisione i costi iniziali e ricorrenti*
- ◆ *valutare i potenziali ricavi e l'utile netto atteso*
- ◆ *presentare in modo credibile l'attività ad eventuali investitori o istituti bancari per ottenere finanziamenti*

QUALI SONO I PRINCIPALI COSTI DA CONSIDERARE?

Tra le voci di spesa più rilevanti da inserire nel business plan troviamo:

LOCALI E STRUTTURA

MACCHINARI E ATTREZZATURE PROFESSIONALI

COSTI OPERATIVI E DI GESTIONE

1. LOCALI E STRUTTURA

- ◆ Affitto o acquisto dell'immobile (in base alla zona e alla metratura);
- ◆ Lavori di ristrutturazione e messa a norma sanitaria;
- ◆ Dimensioni minime: almeno 40 mq per laboratorio e vendita, 100 mq se si prevedono tavolini e consumo in loco.

Si consiglia comunque di informarsi con gli uffici preposti del Comune dove si intende aprire la gelateria.

2. MACCHINARI E ATTREZZATURE PROFESSIONALI

- ◆ Pastorizzatore, mantecatore o macchina combinata, abbattitore, armadi frigorifero (positivi e negativi);
- ◆ Vetrine refrigerate e banchi espositori;
- ◆ Attrezzature da laboratorio: mixer a immersione, planetaria, montapanna, bilance, strumenti di controllo temperatura;
- ◆ Accessori per il servizio: coni, coppette, vaschette da asporto, palettine, tovaglioli, sacchetti personalizzati.

3. COSTI OPERATIVI E DI GESTIONE

- ◆ Materie prime: il costo degli ingredienti incide per circa il 15-20% sul prezzo finale del gelato, a seconda della qualità e tipologia dei prodotti (latte, panna, frutta fresca, ecc.);
- ◆ Energia elettrica (una delle voci più significative, data la necessità di mantenere costantemente attivi i sistemi refrigeranti);
- ◆ Stipendi del personale (se previsti), contributi e assicurazioni;
- ◆ Consulenze professionali (commercialista, consulente HACCP, ecc.);
- ◆ Comunicazione e marketing: insegna, sito web, social media, materiale promozionale.

> QUANTO COSTA APRIRE UNA GELATERIA?

L'investimento iniziale per una gelateria artigianale di medie dimensioni può essere stimato in **circa 140.000 / 170.000 euro**, ma può aumentare sensibilmente in base a:

- ◆ *zona e visibilità del locale;*
- ◆ *dimensione del locale;*
- ◆ *quantità e qualità dei macchinari scelti;*
- ◆ *livello di finitura degli arredi;*
- ◆ *ampiezza dell'offerta (gelato, pasticceria fredda, bevande, ecc.).*

PERCHÉ È FONDAMENTALE IL BUSINESS PLAN?

Un business plan ben fatto riduce il rischio d'impresa, consente di correggere in anticipo eventuali criticità e fornisce una base solida per monitorare l'andamento dell'attività nel tempo. È il punto di partenza per trasformare una passione in un'impresa redditizia e sostenibile. Deve includere un P&L e un documento che riassume gli investimenti iniziali.



Da imprenditore artigiano a imprenditore: aprire una piccola catena di gelaterie

*Per un gelatiere ambizioso, trasformare la propria passione in un progetto imprenditoriale strutturato è il passo successivo naturale. Aprire una piccola catena di gelaterie con un **laboratorio centralizzato** permette di **ottimizzare i costi**, produrre in modo più efficiente e mantenere uno **standard qualitativo uniforme** in ogni punto vendita. Con questa organizzazione, ogni gelateria necessita di **meno attrezzature e meno personale specializzato**, riducendo così gli investimenti iniziali per singolo locale. La produzione centralizzata, inoltre, permette una **migliore gestione delle materie prime**, con minori sprechi e più controllo sui costi.*

*Per avere successo, è fondamentale che i punti vendita siano **geograficamente vicini** e che il marchio sia **riconoscibile e coerente**, anche nell'esperienza del cliente. La comunicazione, la presentazione del prodotto e il servizio devono parlare la stessa lingua. Consiglio: prima di espandersi, costruire un **format replicabile** e testarlo sul primo o secondo punto vendita è la chiave per crescere con solidità e profitto.*

> STRUTTURA DEL CONTO ECONOMICO PREVISIONALE (P&L)

Il conto economico previsionale permette di stimare i ricavi e le spese della gelateria nel primo anno di attività.



ESEMPIO DI PROFIT & LOSS STATEMENT (PREVISIONALE ANNUALE IN EURO)

Voce	Importo €
Ricavi da vendita gelati	150.000
Altri ricavi (bevande, dolci, ecc.)	30.000
Totale Ricavi	180.000
Costi variabili (ingredienti, packaging, ecc.)	(50.000)
Margine lordo	130.000
Costi fissi (affitto, stipendi, utenze, marketing)	(80.000)
Utile operativo	50.000
Tasse e imposte	(10.000)
Utile netto	40.000

INVESTIMENTO INIZIALE: UN ESEMPIO DI BUDGET

Per avere le idee più chiare, ecco una stima dell'investimento iniziale che deve sostenere chi vuole avviare un'attività di questo tipo. Le cifre nel prospetto che segue si riferiscono a valori indicativi di mercato per una piccola gelateria e la stima relativa all'ammortamento è pensata su un'attività campione che lavora circa 250 giorni all'anno.

<i>Investimenti</i>	<i>Importo (€)</i>	<i>Durata ammort. (anni)</i>	<i>Ammort. annuo (€)</i>
Formazione	2.000	5	400
Piano di fattibilità	2.500	5	500
Commercialista	1.000	5	200
Notaio	1.500	5	300
Iscrizione albo imprese artigiane	300	2	150
Altre spese per adempimenti burocratici	1.500	5	300
Allacciamento/subentro utenze	300	2	150
Marchio e immagine coordinata	1.500	5	300
Promozione di avvio	2.500	5	500
Investimenti materiali			
Opere murarie e sistemazione locali	25.000	10	2.500
Insegne/targhe	2.000	6	333
Illuminazione	2.000	8	250
Arredamento e attrezzature	85.000/110.000	10/13	8.500
Vaschette, coni, coppette	2.000	1	2.000
Attrezzature pulizia locali	1.500	6	250
Altre attrezzature	5.000	5	1.000
Ingredienti	10.000	1	10.000
Totale investimenti	145.600/170.600		
Totale ammort. Annui			17.133

9

DESIGN, MARKETING E COMUNICAZIONE

La cura dei dettagli è essenziale, soprattutto quando si apre una gelateria, che non può ancora fare affidamento sul passaparola o sulla tradizione consolidata. La qualità del gelato è il fondamento dell'attività, ma la sua presentazione gioca un ruolo cruciale nel conquistare il cliente. L'artigiano gelatiere deve ricordarsi che il "piacere" dell'occhio è fondamentale e spesso arriva prima di quello del palato.



> L'IMPORTANZA DI UN'ATMOSFERA ACCOGLIENTE

Il primo impatto del cliente con il punto vendita è determinante per la sua esperienza e per la possibilità di fidelizzarlo. Quando il cliente entra in gelateria, deve percepire fin da subito un ambiente curato, dove nulla è lasciato al caso. L'arredamento, i colori, le luci e la disposizione degli spazi devono essere studiati per creare un'atmosfera armoniosa che stimoli i cinque sensi. La musica, per esempio, dovrebbe essere selezionata con cura per non risultare invadente, ma per accompagnare l'esperienza di acquisto.

Suggerimenti per creare un ambiente che inviti a tornare:

COLORI E MATERIALI

L'uso di colori caldi e naturali (come il legno o il beige) può evocare sensazioni di freschezza e naturalezza, mentre il bianco e il blu sono spesso associati alla pulizia e alla freschezza, ideali per una gelateria. Gli accenti colorati, magari ispirati ai gusti del gelato, possono aggiungere un tocco di vivacità senza risultare troppo invasivi.

ILLUMINAZIONE

L'illuminazione deve essere calibrata per esaltare il prodotto senza risultare troppo intensa o fredda. L'illuminazione soffusa nelle aree di consumo e più diretta sulle vetrine o i banconi può creare un'atmosfera accogliente e invitante.

PULIZIA

La pulizia e l'ordine sono imperativi. Le vetrine devono essere sempre lucide e le superfici ben curate per evitare che trascuratezza nell'ambiente influenzi la percezione della qualità del gelato.



Un cliente che si sente immerso in un'atmosfera curata è più predisposto ad associare la stessa qualità alla gelateria e, di conseguenza, al prodotto che sta per assaporare.

> IL MARKETING VISIVO: L'ARTE DI PRESENTARE IL GELATO

Una parte fondamentale della cura del punto vendita riguarda la **presentazione del gelato stesso**. Le vetrine vanno allestite con attenzione, scegliendo vaschette e contenitori che non solo mantengono il prodotto alla giusta temperatura, ma che rendono ogni gusto ben visibile e attraente. La disposizione del gelato nelle vetrine dovrebbe stimolare la curiosità del cliente, organizzando i gusti in modo che risultino facili da identificare e invitanti.

PRESENTAZIONE DEI GUSTI

Utilizzare vaschette di vetro o materiali trasparenti può aumentare la percezione di freschezza e pulizia: per questo è anche molto importante, specialmente nella fase iniziale di apertura prevedere una produzione di quantità di gelato limitata o adeguata alla vendita prevista, per proporre alla clientela un gelato sempre "di giornata". Inoltre, la disposizione dei gusti, magari combinata con piccole etichette che raccontano la storia di ciascun gelato o degli ingredienti utilizzati, può aggiungere un valore percepito e differenziare la tua offerta da quella di altre gelaterie.

TEMPI DI SERVIZIO

Una gelateria ben organizzata permette un servizio rapido ed efficiente, evitando che il cliente si senta frustrato per lunghe attese. Formare il personale per un servizio cortese e veloce contribuisce a una buona esperienza del cliente.



FARE MARKETING OGGI: NON SOLO QUALITÀ, MA COMUNICAZIONE

Nel contesto attuale, con una concorrenza sempre più agguerrita e una grande varietà di offerte, la fidelizzazione del cliente è una vera e propria sfida. Per un gelatiere, creare una connessione emotiva con i propri clienti è essenziale, e questo non dipende solo dalla qualità del prodotto, ma anche da come lo si comunica e presenta.

Strategie per fare marketing efficace:

- ◆ *Social Media*
- ◆ *Promozioni e Programmi Fedeltà*
- ◆ *Eventi Tematici e Stagionali*
- ◆ *Coinvolgere la Comunità Locale*
- ◆ *Sostenibilità e Ingredienti di Qualità*



SOCIAL MEDIA

Utilizzare piattaforme come Instagram, Facebook e TikTok per raccontare la tua storia, mostrare la produzione artigianale del gelato, i gusti stagionali e le curiosità sul processo di preparazione. Foto accattivanti del gelato e dei momenti di consumo possono invogliare i clienti a visitare il negozio e a condividere la loro esperienza.

PROMOZIONI E PROGRAMMI FEDELITÀ

Offrire sconti speciali, buoni omaggio o programmi di fidelizzazione (ad esempio una tessera che offre un gelato gratuito dopo un certo numero di acquisti può incentivare i clienti a tornare frequentemente. È importante far sentire i clienti apprezzati per le loro scelte.

EVENTI TEMATICI E STAGIONALI

Organizzare eventi legati al mondo del gelato (degustazioni, incontri con produttori di ingredienti locali) o creare gelati stagionali in edizione limitata possono attrarre l'attenzione dei clienti e creare un motivo in più per tornare.

COINVOLGERE LA COMUNITÀ LOCALE

Essere parte integrante della comunità è una potente forma di marketing. Collaborazioni con altre attività locali, come ristoranti o negozi di prodotti artigianali, possono aumentare la visibilità e migliorare la percezione del brand.

SOSTENIBILITÀ E INGREDIENTI DI QUALITÀ

Oggi i consumatori sono sempre più sensibili alla qualità degli ingredienti e all'impatto ambientale delle loro scelte. Comunicare l'uso di ingredienti freschi, biologici o a km zero, insieme a pratiche sostenibili (come l'utilizzo di coni biodegradabili o packaging ecologico), può attrarre un pubblico attento e sensibile a queste tematiche.

> PARTECIPARE A FIERE DI SETTORE E CONCORSI E ASSOCIARSI ALLE ORGANIZZAZIONI DI CATEGORIA

Per un gelatiere che desidera crescere e farsi notare, non basta solo essere presenti online e nel proprio punto vendita. Partecipare a fiere di settore e concorsi, oltre a essere un'opportunità di visibilità, permette anche di entrare in contatto con i migliori operatori del settore e aggiornarsi su nuove tendenze e tecniche.



FIERE DI SETTORE

1 >

Le fiere del gelato, come il **Sigep di Rimini** o altri eventi internazionali, sono occasioni irrinunciabili per incontrare fornitori, scoprire nuove attrezzature e ingredienti, e aggiornarsi sulle innovazioni del settore. Partecipare a queste fiere permette anche di confrontarsi con colleghi e ottenere un riscontro diretto sulle proprie capacità.

CONCORSI DI GELATERIA

2 >

Competere in concorsi nazionali e internazionali non solo migliora la reputazione della gelateria, ma è anche un ottimo modo per mettere alla prova le proprie capacità artistiche e tecniche. Un riconoscimento in un concorso prestigioso può essere un potente strumento di marketing, aumentando la fiducia dei clienti e conferendo autorevolezza al brand.

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

3 >

Entrare a far parte di associazioni professionali offre numerosi vantaggi, tra cui la partecipazione a eventi esclusivi, il supporto nella formazione continua e l'accesso a informazioni privilegiate. Le associazioni di categoria rappresentano anche una voce unificata per promuovere e difendere gli interessi della gelateria artigianale.

Vantaggi dell'appartenenza a un'associazione:

- ◆ **Networking con altri professionisti del settore**
- ◆ **Possibilità di accedere a corsi di formazione avanzata**
- ◆ **Visibilità in eventi organizzati dall'associazione**
- ◆ **Supporto e consulenza per normative e tendenze del mercato.**

In un mercato sempre più competitivo, la cura del punto vendita e una comunicazione efficace sono determinanti per il successo di una gelateria. Investire nell'aspetto estetico del locale, nella presentazione del prodotto, nelle strategie di marketing mirate, e nelle opportunità offerte dalle fiere, dai concorsi e dalle associazioni di categoria consente non solo di differenziarsi, ma anche di attrarre clienti e creare una base di fedeltà. In questo modo, l'imprenditore gelatiere non solo offrirà un prodotto di qualità, ma costruirà una solida reputazione nel mercato, diventando un punto di riferimento nel settore.

A close-up photograph of a hand holding a pink ice cream cone on a waffle cone. The ice cream is a vibrant pink color, and the waffle cone is golden brown. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen or a food preparation area.

10

ASPETTI BUROCRATICI PER APRIRE UNA GELATERIA IN ITALIA

> *Avvio di un'impresa*

Aprire una gelateria comporta una serie di adempimenti burocratici che vanno gestiti con attenzione. Una gelateria con laboratorio, dove si prepara e si vende gelato, ma senza la possibilità di consumarlo da seduti, rientra nella categoria delle **attività artigianali di produzione**. **Non si considera, quindi, come attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande**, come avviene per bar, caffetterie o ristoranti.

REQUISITI PER APRIRE UNA GELATERIA

- ◆ *Avere almeno 18 anni.*
- ◆ *Avere completato l'obbligo scolastico (fino ai 16 anni).*
- ◆ *Non essere stati dichiarati falliti (salvo che la posizione fallimentare sia stata regolarizzata e i debiti siano stati saldati).*
- ◆ *Non avere precedenti penali, salvo che siano trascorsi cinque anni dalla fine della pena.*

Tutti questi requisiti devono essere autocertificati.

I moduli necessari per la registrazione possono essere richiesti presso lo **Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)**, che si trova generalmente presso la **Camera di Commercio** o le associazioni di categoria come **Confcommercio** o **Confesercenti**.

L'attività di produzione gelati è regolata dalla **Legge n. 443/85**, conosciuta come **Legge quadro sull'artigianato**.

È importante che i locali adibiti a laboratorio rispettino specifiche caratteristiche strutturali e igieniche stabilite dalla normativa.

> Adempimenti burocratici

Il primo passo per avviare l'attività è presentare la **Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA)**. Questo documento va presentato al SUAP del Comune in cui verrà aperta la gelateria e, a meno di specifiche regolazioni locali, può essere presentato anche **online**. Una volta completata la SCIA, è possibile iniziare l'attività dopo 30 giorni dalla presentazione, salvo eventuali obiezioni da parte delle autorità competenti.

In alcuni casi, saranno necessarie ulteriori pratiche amministrative, che variano a seconda del Comune. È fondamentale dichiarare se l'attività si riferisce a un nuovo laboratorio o se si tratta di un subentro in un'attività preesistente.

> Vendita di alimenti confezionati

Se si intende vendere anche alimenti confezionati, non preparati internamente (per esempio, biscotti o merendine), sarà necessario ottenere un'**autorizzazione amministrativa** da parte del Comune. In questo caso, l'attività rientrerebbe nel settore **commerciale** e si fa riferimento al **Decreto Legislativo 114/98**.

➤ **Arredamento con tavoli e sedie**

Se si decide di arredare il locale con tavoli e sedie per la consumazione del gelato da seduti (sia all'interno che all'esterno della gelateria), l'attività non sarà più classificata come artigianale ma come **somministrazione di alimenti e bevande**. Questo comporta un cambiamento nei requisiti burocratici, che saranno gli stessi necessari per aprire un **bar**. Le pratiche per ottenere le relative autorizzazioni sono, pertanto, più complesse e dovranno rispettare le normative specifiche per la somministrazione di alimenti.

➤ **Regole in materia di igiene**

Conformemente all'articolo 4 del **Regolamento (CE) n. 852/2004**, tutti gli operatori del settore alimentare, inclusi i gelatieri, devono rispettare i requisiti generali in materia di igiene previsti dall'allegato I (per la produzione primaria) o dall'allegato II (per altri operatori alimentari). In particolare, il **sistema HACCP** (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) è obbligatorio e deve essere applicato da tutti gli operatori per garantire la sicurezza alimentare in tutte le fasi della produzione e vendita del gelato.

L'**Azienda Sanitaria Locale (ASL)** può effettuare un sopralluogo per verificare che i locali rispettino le condizioni igieniche richieste dalla legge. Tuttavia, questo controllo non è obbligatorio per ogni nuova apertura, ma dipende dalle disposizioni regionali.

➤ **Decreto Legislativo 193/07 e sicurezza alimentare**

Il **Decreto Legislativo 193/07** stabilisce le misure necessarie per garantire la sicurezza alimentare e i controlli da parte delle Autorità sanitarie. Prevede un quadro sanzionatorio in caso di violazioni delle normative igienico-sanitarie.

Inoltre, la **Comunicazione della Commissione Europea del 12 giugno 2020** fornisce orientamenti sui **sistemi di gestione per la sicurezza alimentare** per le attività di commercio al dettaglio, tra cui le gelaterie. Questi orientamenti suggeriscono un "approccio semplificato" per la gestione della sicurezza alimentare (FSMS), che può essere adattato alle specifiche esigenze dell'attività, tenendo conto dei processi produttivi e dei prodotti venduti. Le indicazioni europee non sono vincolanti, ma sono un riferimento importante per aiutare gli operatori a rispettare la normativa igienico-sanitaria.

CONCLUSIONI

Aprire una gelateria richiede una corretta gestione degli aspetti burocratici e igienico-sanitari. È essenziale seguire tutte le normative previste dalla legge per evitare problematiche future. Sebbene la procedura burocratica possa sembrare complessa, l'ottenimento delle autorizzazioni necessarie e la corretta applicazione delle regole in materia di igiene garantiranno la sicurezza dei prodotti e il successo dell'attività. Assicurarsi di essere in regola con tutte le normative è fondamentale per costruire una gelateria che non solo attira clienti ma che operi in modo professionale e conforme.



IL PALCOSCENICO IDEALE PER SCOPRIRE LE ULTIME NOVITÀ, TECNOLOGIE, TENDENZE E INGREDIENTI DEL MONDO DELLA GELATERIA E DELLA PASTICCERIA ARTIGIANALE

Sigep World è una delle fiere più importanti a livello mondiale nel settore della gelateria, della pasticceria e dell'arte culinaria dolciaria.

Organizzata annualmente da **Italian Exhibition Group (IEG)**, si svolge a **Rimini** ed è considerata un punto di riferimento per gli operatori del settore, professionisti e appassionati. Con oltre 40 anni di storia, la fiera ospita un'ampia gamma di espositori che presentano attrezzature, ingredienti, materie prime e innovazioni, offrendo un'occasione unica per aggiornarsi sulle novità del settore. Inoltre, Sigep World è famosa per i suoi concorsi, workshop e masterclass tenuti da esperti, che permettono ai partecipanti di approfondire le proprie competenze e scoprire nuove tecniche.

Partecipare a Sigep significa entrare in contatto con i leader del mercato, sviluppare opportunità di networking con professionisti di tutto il mondo, e scoprire le soluzioni più avanzate per migliorare la qualità del proprio business. È anche un'occasione per entrare in contatto con clienti potenziali e per promuovere il proprio brand a livello internazionale. Con la sua vasta offerta, Sigep World è un evento imperdibile per chi opera nel mondo del gelato, della pasticceria e dell'horeca.



A close-up photograph of several metal trays filled with various flavors of soft-serve ice cream. The trays are arranged in a grid-like fashion. Visible flavors include plain white vanilla, a swirl of red and white with dark berries, a thick chocolate drizzle over white vanilla, a rich dark chocolate, and a vibrant pink. The ice cream is scooped and swirled, showing its creamy texture.

**BUONA FORTUNA
PER L'INIZIO
DELLA TUA NUOVA
ATTIVITÀ!**



UNA PASSIONE PER LAVORO: LA GUIDA PER APRIRE UNA GELATERIA O INTRODURRE IL GELATO ARTIGIANALE NEL TUO LOCALE

Vuoi saperne di più su come aprire una gelateria?
Visita www.ilgelatoartigianale.info e scopri Gelato Master,
il chatbot sempre pronto a rispondere a tutte le tue domande.

IL GELATO
ARTIGIANALE
.INFO