



DOSSIER

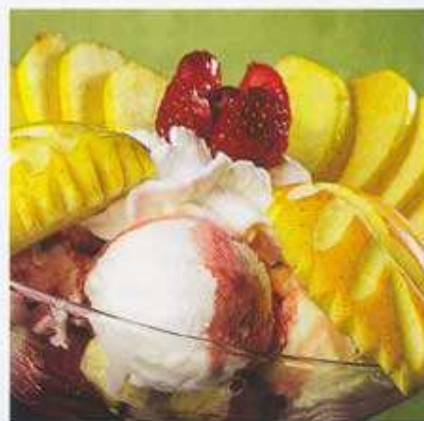
La gelateria del mese

GELATERIE LA CARAVELLA E ICE ROCK, CELLE LIGURE (SAVONA)

Il mestiere di gelatiere non s'inventa

**Questa la convinzione
di Sergio Lobrano
che tuttavia sostiene:
però si può imparare!**

Grazie ai suoi quasi 30 anni di esperienza sul campo e a un'attività sindacale a carattere nazionale, Sergio Lobrano ha potuto garantire solide basi al figlio Roberto, che gli permettono ora di spaziare a differenti livelli nel settore della gelateria artigianale. Oggi padre e figlio lavorano insieme in un binomio perfetto. Titolari di due importanti gelaterie a Celle Ligure, località di turismo estivo in provincia di Savona, non si limitano tuttavia alla produzione e vendita del loro prodotto. Tra le principali attività collaterali, hanno deciso di mettere a disposizione il loro patrimonio di esperienza per fornire consulenza professionale e guida al mestiere di gelatiere, partendo dal business plan, attraverso il marketing fino all'allestimento e all'inaugurazione di un locale di successo. Ogni situazione viene considerata singolarmente, in modo da garantire la miglior spinta per poter affrontare il proprio cammino con sicurezza e successo. Sergio è inoltre molto impegnato nella sua carica di



Presidente del Comitato gelatieri della provincia di Savona, Gelato d'Arte. Si preoccupa di fornire assistenza ai colleghi gelatieri oltre che di organizzare di momenti d'incontro ed eventi promozionali nella sua regione. Per quanto riguarda Roberto, dopo aver appreso dal padre i trucchi per la corretta preparazione del gelato di antica tradizione italiana - sia nella pratica sia nella teoria grazie a un costante lavoro sul campo - ha proseguito la sua preparazione con una laurea in lingue e letterature moderne e con studi

foto di Carlo Casella
testo di Paola Colonetti

di marketing e comunicazione, che gli hanno fatto acquisire l'esperienza necessaria per affrontare tutte le problematiche legate all'attività della gelateria in tempi di rapido cambiamento come quelli attuali. Dal 2003 collabora con associazioni di categoria e istituti alberghieri per la realizzazione, tutoraggio e insegnamento nei corsi di formazione e aggiornamento per gelatieri ed è docente presso importanti scuole e aziende del settore. Giornalista e scrittore appassionato, tiene un'interessante rubrica di marketing del punto vendita dal titolo "Soddisfazione del Cliente" sulle nostre testate ed è in procinto di pubblicare alcuni manuali di tecnica e comunicazione in gelateria: Inoltre, ha creato un sito internet che tiene sempre

aggiornato sulle iniziative riguardanti il gelato, tra cui corsi, ricette e curiosità (indirizzo nelle ultime pagine della rivista).

Come riuscite a conciliare tutti questi impegni?

«La passione per il lavoro è senz'altro il motore principale. Inoltre, operando in una località turistica, abbiamo una for-

te stagionalità che ci permette, nei mesi invernali, di dedicarci ad altre attività collaterali».

Che soddisfazioni ricavate dalla vostra professione?

«Dopo tanti anni di lavoro è sbalorditivo quanto mio padre riesca ancora a entusiasinarsi per ogni nuovo aspet-

■ Premi e concorsi

In tutti questi anni Sergio partecipa, e vince, diversi concorsi nazionali e internazionali per la preparazione del gelato. Tra i più importanti:

- 1979 secondo classificato a Longarone con il gusto di caffè;
- 1985 primo classificato al concorso Caravella d'Oro di Genova, con il gelato di crema;
- 1988 primo premio al concorso Merlino d'oro di Marina di Massa, con il gelato al basilico;
- 1999 secondo classificato a Genova con il gusto di nocciola;
- 2000 primo premio al concorso La Caravella d'Oro, con il gusto al pistacchio.

Sergio Lobrano, titolare di due gelaterie di successo a Celle Ligure e Presidente del Comitato gelatieri della provincia di Savona, con la moglie Carla e il figlio Roberto.



■ Chi è Sergio Lobrano

Sergio inizia l'attività di gelatiere nel 1974 a Celle Ligure. Nel 1978 rileva la sua prima gelateria e diventa vicepresidente del Comitato gelatieri della provincia di Savona. Nel 1980 viene eletto presidente del Comitato savonese; nel 1983 entra anche a far parte come consigliere nazionale del Siga, diretto dal Presidente Alberto Pica, e inizia un'incessante attività sindacale per la difesa e diffusione del gelato artigianale. Nel 1985 rinnova completamente il locale, lo ingrandisce e si dedica con impegno alla preparazione e creazione di coppe innovative da per servire ai tavoli. La gelateria Lobrano diventa sinonimo di qualità sia per la clientela locale sia per i turisti che vengono a trascorrere le vacanze a Celle Ligure da Piemonte, Lombardia e Genova. All'interno del Comitato organizza numerosi corsi di aggiornamento, chiamando i più importanti maestri gelatieri nazionali: Carlo Pozzi, Fulvio Scolari, Luca Caviezel, Angelo Grasso, Enzo Vannozi, Donata Panciera, e altri ancora.

- Nel 1989 il Comitato gelatieri di Savona prende il nome di Gelato d'Arte e propone il marchio di qualità per le gelaterie della provincia.
- Nel 1994 in collaborazione con il figlio Roberto apre la seconda gelateria a Celle Ligure, La Caravella, specializzata nel gelato d'asporto e semifreddi.
- Nel 1996 il comitato Gelato d'Arte diffonde il fumetto "la storia più buona del mondo", un progetto promozionale della storia del gelato che sarà preso come punto di riferimento da molte altre associazioni in tutta Italia.
- Nel 1997 Sergio cede la vecchia gelateria sul lungomare e nel 1999 parte per il Brasile con alcuni colleghi, in qualità di consulente per l'apertura di un grande laboratorio di gelateria artigianale a Belo Horizonte.
- Nel 2001 il figlio Roberto apre l'Ice Rock.

to che questa professione sa svelare. Attualmente ha una particolare predilezione per la realizzazione di torte e semifreddi, cui si dedica con passione e fantasia. Per quanto mi riguarda, invece, devo dire che mi affascina lo studio del marketing applicato al mondo della gelateria e al contempo sono stimolato dall'idea di poter comunicare ad altri la voglia di mettersi a fare questo mestiere».

Quali sono le differenze fra le vostre due gelaterie?

«La Caravella è gestita da Sergio, ed è una classica gelateria d'asporto, senza servizio e con un'ampia scelta di semifreddi, torte e monoporzioni da consumare a casa. Ha una clien-

tela fissa e si trova in una zona interna al paese.

L'Ice Rock invece è nel pieno centro storico, affacciata sulla passeggiata a mare; dispone di un piccolo dehors dove vengono servite le coppe gelato e funziona anche da bar. È gestita da Roberto ed è più rivolta a un pubblico di passaggio».

Il laboratorio è unico?

«Ciascuna gelateria dispone di un proprio laboratorio attrezzato, in cui ognuno regna incontrastato... In realtà ci facciamo concorrenza!».

Quali sono le vostre specialità?

«La Caravella, oltre a una vasta gamma di gusti di gelato, offre molte torte

e semifreddi, soprattutto su ordinazione per ricorrenze e compleanni. L'Ice Rock punta maggiormente sulle coppe e lo yogurt soft guarnito con ogni tipo di frutta, le crêpe con il gelato e il gelato drink, oltre all'immancabile gelato da passeggio. Tra le proposte più particolari, abbiamo ideato un cocktail gelato all'assenzio».

Ci sono dei gusti prediletti dalla vostra clientela?

«Il cioccolato in assoluto, in entrambe le gelaterie, è il più richiesto, seguito dalle creme in genere. I bambini, poi, scelgono spesso i sapori in base all'aspetto e i gelati più colorati sono i loro preferiti. Ma anche la clientela più adulta si lascia spesso tentare dai colori vivaci: è forse una nuova tendenza estiva: la vivacità trasmette allegria e voglia di assaggiare».

