



la storia di...

L'esperto Maestro gelatiere Massimiliano Trufolo e il suo socio, Daniele Gelosi, un passato speso nella commercializzazione nel settore della pasticceria e della gelateria, nel 2010 hanno dato forma al loro sogno di aprire una prima gelateria. Nasce così Sedigigusti di Busto Arsizio, premiata da TripAdvisor nel 2015 e vincitrice del premio Ice Out Award che l'ha eletta gelateria più amata della provincia. Un vero successo a cui è seguito, nel luglio del 2016, l'apertura di un secondo punto vendita, in pieno centro a Varese.





SEDICIGUSTI
PZA G. GIUSEPPE, 1 BUSTO ARSIZIO (VA)



16 VOLTE gelato

Pluripremiato, in continua evoluzione e frutto di un'approfondita ricerca, il gelato firmato Sedicigusti, dopo aver deliziato gli abitanti di Busto Arsizio e dintorni, sbarca a Varese con un nuovo, curatissimo punto vendita, improntato alla naturalità e alla trasparenza. Dove tutto è sotto gli occhi di tutti

testi di **Valeria Maffei**



È 16, stando a quanto stabilito da una recente ricerca di mercato, il numero perfetto quando si varca la soglia della gelateria. È infatti proprio 16 il numero dei gusti che una gelateria dovrebbe poter proporre alla propria clientela per riuscire a soddisfare le più diverse esigenze. È partendo da questa considerazione, e da questo numero portafortuna, che è iniziata, poco più di cinque anni fa, l'avventura dei due fondatori delle gelaterie chiamate Sedigusti, per l'appunto! «Quando abbiamo deciso di entrare a far parte del mondo del gelato abbiamo commissionato una serie di ricerche a esperti e a consulenti di settore, per conoscere meglio la realtà nella quale volevamo inserirci. Tutti gli studi hanno portato a dati incoraggianti e alla conferma della continua crescita del comparto gelateria in Italia. Basti





Lo studio, la voglia di innovare e di proporre gusti sempre nuovi sono il marchio di fabbrica del gelato Sedigusti



I NUMERI

- 2 i punti vendita, uno a Busto Arsizio aperto nel 2010 e uno a Varese, del luglio 2016
- Il secondo punto vendita è di 80 mq e 35 mq di laboratorio, con 8 persone impiegate che diventano 5 in inverno e 1 sola in laboratorio. Il locale è aperto dalle 7.30 alle 23.30 in estate ed alle 19.30 in inverno
- Cioccolato, nocciola, pistacchio e fragola, i gusti più venduti. Molto amato anche il Dolce Varese, prodotto in versione gelato per la prima volta da Massimiliano Trufolo
- Il gelato da asporto viene venduto a 19,00 €/kg
- Il fatturato del totale delle due gelaterie supera di poco il milione annuo
- 14 i gusti proposti in inverno, più del doppio quelli estivi
- Ogni 10/ 15 giorni viene introdotta qualche novità in fatto di gusti



DOVE

- Sedigusti
Piazza G. Giuseppe, 1, Busto Arsizio (VA)
Tel. 0331 1740171

Via Morosini 21, Varese

Facebook: 16gusti



SPECIALISTI PER LE GELATERIE

Cierreesse è una realtà imprenditoriale operativa da oltre 20 anni nel campo della progettazione, realizzazione, arredo e sviluppo di ambienti dedicati al food, alla ristorazione e all'ospitalità. Nata nel 1996 nel cuore operativo del distretto d'eccellenza dell'arredamento e del design italiano, ossia la Brianza, oggi Cierreesse è specializzata nello sviluppo, ideazione e realizzazione di concetti innovativi da applicare ai locali pubblici del settore food-entertainment. Creatività e tecnologia, design e funzionalità, qualità manifatturiera e innovazione di progetto, sono i suoi punti di forza. Creativi, architetti, interior designer e artigiani, oltre a una rete commerciale capillare in Italia e all'estero, compongono il dinamico team Cierreesse, innovativo e capace di anticipare e interpretare le tendenze più attuali e di tradurre in azione la personalità e le esigenze dei clienti. L'innovazione tecnologica si evolve con il design, grazie al contributo dei migliori professionisti del settore che realizzano arredi e ambienti sempre più funzionali, ergonomici e pratici. Linee pulite, eleganti, materiali e accostamenti ricercati sono gli strumenti che vengono utilizzati per creare nuovi concetti di vivere lo spazio pubblico, migliorare l'esposizione, l'illuminazione, la modalità di somministrazione del prodotto, nonché lo schema di comunicazione del locale. Cierreesse da sempre investe sui talenti giovani, ha il coraggio di cambiare, di evolvere e continuare a credere in una produzione custom, totalmente made in Italy, da applicare su mercati nuovi come gli Stati Uniti, il Nord Africa, la Francia, la Repubblica Ceca e la Svizzera.

pensare che nel nostro Paese le gelaterie sono circa 40 mila contro le 5 mila scarse della Spagna» racconta Daniele Gelosi che, insieme al maestro gelatiere Massimiliano Trufolo, ha dato vita nel 2010 alla gelateria Sedicigusti di Busto Arsizio, per poi bissare, nel luglio di quest'anno, con una seconda sede in centro a Varese.

«Il nostro gelato piace molto alla gente. Sarà che è un prodotto fresco e altamente naturale, senza coloranti e con pochi semilavorati, ottenuto con l'impiego delle migliori materie prime, come la nocciola IGP del Piemonte o il vero pistacchio di Bronte. Utilizziamo il latte di Varese e la panna locale e solo frutta fresca di qualità, come i limoni di Sorrento o la fragola Candonga». E poi lo studio, la voglia di innovare e di proporre gusti sempre nuovi sono il marchio di





fabbrica del gelato Sedicigusti. Un ricerca continua che ha spinto Massimiliano Trufolo a trasformare, il primo nella zona, il tipico "dolce Varese" a base di mandorle e nocciole in un amatissimo gusto freddo che ha tutto il sapore del dolce cotto, ma anche a proporre varianti di stagione come il gusto all'uva americana a inizio di settembre o il caco in autunno, senza dimenticare di prendere ispirazione dalle tendenze più moderne che vengono dalla ristorazione, per lanciare gusti complessi come il variegato arancio, cioccolato e zenzero o una versione moderna della sacher torte, una proposta a base di brownies, mousse al cioccolato e frutti rossi e pistacchio, che ben si adatta anche alle temperature più rigide. «Anche se ultimamente la stagionalità del gelato si sta allungando, da noi il calo delle vendite nella stagione fredda è molto importante, supera addirittura il 70%. Per sopperire, puntiamo sulla caffettiera e la prima colazione, anche se non smettiamo mai di pensare a nuove

La gelateria è stata vincitrice per due volte del premio Ice Out Award, attestandosi come gelateria più amata della provincia di Varese



versioni di gelato, come semifreddi, mousse, stecchi, biscotti e invitanti monoporzioni».

Uno sforzo creativo che è stato ripagato dal pubblico che per ben due volte ha eletto la gelateria Sedici-gusti di Busto Arsizio, già premiata da TripAdvisor nel 2015, vincitrice del premio Ice Out Award, confermandola come la gelateria più amata della provincia.

Un successo che ha spinto a bissare e ad aprire una nuova sede a Varese, in una zona di grande passaggio come via Morosini, a metà strada tra le due stazioni e il mercato.

«Abbiamo scelto una location molto battuta e che potesse beneficiare anche di un po' di turismo, soprattutto dalla Svizzera, ma la maggior parte dei nostri clienti sono habitués, che si affezionano a noi e al nostro prodotto e ci fanno pubblicità tramite il

passaparola. Per realizzare il nostro nuovo punto vendita ci siamo rivolti alla migliore azienda sul mercato, la Cierreesse, volevamo davvero qualcosa di nuovo, dove la natura avesse un ruolo predominante, così come la freschezza del prodotto. Il risultato è un bel locale dove tutto è aperto e visibile, la preparazione è sotto gli occhi di tutti, come la fontana di cioccolato e la frutta esposta in cassette di legno».

Dunque la cura estetica del locale qui si affianca a quella del packaging e all'attenzione per la comunicazione di un prodotto che, tramite la cartellonistica e un personale formato, va spiegato per le sue caratteristiche uniche di qualità e freschezza. «Anche se siamo ancora una start-up, sono già molte le soddisfazioni raccolte e che ci fanno pensare di andare avanti lungo il nostro percorso. Tanto che a pochi mesi dalla nuova apertura stiamo già studiando altre location e nuove soluzioni per proporre il nostro amatissimo gelato». ●