



NEGOZI

Sempre più accattivanti a livello estetico, le gelaterie si sono rinnovate moltissimo negli ultimi 30 anni dal punto di vista dell'arredo. Spesso dotate di un'area per la degustazione con sedie e panche, hanno di frequente vetrine di design e pannelli informativi alle pareti.

Del resto la comunicazione è importante. "È essenziale spiegare al cliente che cosa sta mangiando, a partire dagli ingredienti fino ai macchinari utilizzati e ai prezzi. Ecco perché sono utili cartellonistica, scritte e depliant, ovvero strumenti che permettono di diffondere la cultura del gelato artigianale. In questa logica - nonché sulla scia delle cucine a vista - ho deciso di esporre in bella mostra in negozio la macchina per mantecare. Così il cliente può seguire la produzione del gelato in diretta" afferma **Matteo Cutolo**.

Di contro, a livello generale, si osserva una certa omologazione tra le gelaterie di nuova generazione. "Sono quasi tutte o total white o bianche con colori sgargianti, ricoperte di scritte e di cartelli dedicati agli ingredienti e al metodo di preparazione del gelato. Secondo me, invece, bisognerebbe differenziarsi e cercare di crearsi una propria personalità", asserisce **Marco Cardelli**, titolare della storica La Bottega del Gelato di Milano, che in barba alle mode mantiene un arredo classico. **M**

