



## Ora il gelato è street food: arriva per le strade l'Ape-Gelateria

on 15 Marzo 2017. Pubblicato in [Notizie flash](#)

Il gelato artigianale italiano è sempre più mobile e itinerante. Del resto il cono alla frutta o alle creme è sempre stato lo street food per antonomasia, la migliore golosità da passeggio. Ma il carretto di una volta oggi ha una marcia in più: si evolve nell'Ape Piaggio (altra eccellenza italiana) o nel food truck, pronto a conquistare le strade con nuove idee, nuovi gusti e nuovi concept. "Lo street food è un'opportunità d'oro per chi punta qualità e originalità, nella ristorazione in generale e nel campo del gelato in particolare" secondo Vetulio Bondi, maestro gelatiere fra i più celebri d'Italia, membro dell'Associazione Gelatieri Artigiani Fiorentini, ambasciatore dell'artigianalità e delle eccellenze del nostro territorio. "In un piccolo spazio, con un mezzo agile, conti solo tu, con le tue idee e il tuo impegno. Se sei bravo, puoi sfondare. Tenendo a mente alcuni elementi chiave –spiega Bondi–. Primo, la qualità deve farla da padrona: massima attenzione a ingredienti, provenienza e artigianalità. Secondo, il miglior street food è quello che esprime il legame con il territorio, del quale bisogna saper valorizzare le peculiarità. Terzo, il prodotto bisogna saperlo servire. E, non da ultimo, comunicare".

Da qualche anno Vetulio Bondi ha scelto di avere come partner StreetFoody, un progetto innovativo dedicato agli aspiranti imprenditori del mondo della ristorazione mobile. Molti di coloro che si rivolgono a StreetFoody sono gelatieri, spiega Sara Pratesi. "In Italia le imprese italiane della ristorazione on the road sono cresciute del 13% lo scorso anno, superando quota 2.200 secondo Coldiretti. Fra i nostri clienti –continua Pratesi– circa il 30% appartiene proprio al settore della gelateria. Il vantaggio della formula street food è chein poco tempo, e con un investimento contenuto, si ha la propria gelateria mobile, perfettamente attrezzata per arrivare nelle strade, nei parchi, nelle piazze, e non solo; si possono cogliere le occasioni dei festival dedicati allo street food, sempre più numerosi, e anche degli eventi privati. Per esempio i matrimoni, dove va fortissimo la proposta di veicoli dal sapore vintage e romantico per proporre agli ospiti una fresca sorpresa".

Tempi e costi? "Si ragiona su investimenti a partire dai 20mila euro per i mezzi più piccoli –spiega Sara Pratesi–. I tempi di consegna sono sui 60 giorni, ma noi di StreetFoody abbiamo la struttura e il know-how per abbreviarli ulteriormente in caso di esigenze particolari. Perché quello dello street food è un mondo dove bisogna essere veloci a cogliere le occasioni".

Agli aspiranti gelatieri on the road Streetfoody propone due cavalli di battaglia: l'Apecar è il veicolo scelto da chi, con un occhio all'italianità e un altro al passato, vuole dar risalto al proprio brand; è un modello piccolo e agile, dal sapore vintage, per un solo operatore che vende a terra. Per chi, invece, vuole macinare più chilometri c'è il Porter Piaggio, con bancone ribassato per agevolare la vendita. "Entrambi i veicoli danno la possibilità di proporre 8 gusti di gelato e hanno un sistema di refrigerazione indipendente che garantisce autonomia per una giornata di lavoro. Non c'è bisogno di generatori o allacciamenti alla rete elettrica, perché è importante assicurare la massima mobilità e autosufficienza" assicura Sara Pratesi.

Un partner esperto è garanzia di successo: "La concorrenza ormai è molto grande e il pubblico si è fatto estremamente esigente, quindi vengono premiati i progetti originali e di qualità –conclude Pratesi–. Scegliere bene il partner a cui affidarsi quando si realizza il veicolo è un molto importante, non ci si può improvvisare. Progettazione e allestimento devono essere curati da esperti".