

IN BRASILE



Un gelato al ritmo di Samba

Nel centro della capitale paulista un locale capace di unire tradizione italiana e materie prime locali di eccellenza.

Il risultato è un gelato recentemente premiato come il migliore di San Paolo

San Paolo, con i suoi undici milioni di abitanti, è una delle città più grandi del Brasile, oltre che capitale dell'omonimo Stato.

Nel centro di questa immensa metropoli, precisamente nel quartiere di Itaim-Bibi, una zona rinomata per i migliori ristoranti, due anni fa ha aperto i battenti la gelateria "Vipiteno", un locale che ha immediatamente riscosso un ottimo successo grazie alla particolare qualità della propria produzione.

Visto l'ottimo consenso da parte della numerosa clientela della zona, per lo più abitanti locali con un buon potere d'acquisto, recentemente è



stato aperto un secondo punto vendita, situato in un immenso centro commerciale. Ad ulteriore conferma della bontà della sua produzione, lo scorso mese di settembre la gelateria Vipiteno è stata eletta per il "migliore gelato di San Paolo" da

un sondaggio promosso dalla rivista "Veja", il settimanale più importante di tutto il Brasile.

Fabio Queiroz, 44 anni, è uno dei soci che porta avanti con successo le due gelaterie "Vipiteno", e ci racconta qualcosa di più su questi locali: "Le nostre due gelaterie sono il risultato degli investimenti da parte di un gruppo di partner e di Laurent Suaudeau, eletto nel 2003 miglior chef del Brasile, che firma il menu della casa - dichiara - Laurent è sempre stato un grande utilizzatore di ingredienti tipici brasiliani nelle sue lavorazioni, e vista proprio questa sua peculiarità ab-

biamo voluto portare avanti con lui un tipo di produzione tipicamente italiana, ma che comprenda anche l'utilizzo di materie prime locali di eccellenza: mi riferisco in particolare alla frutta fresca brasiliana, con la quale prepariamo ottimi sorbetti".

Il gelato della "Vipiteno" si contraddistingue quindi per l'utilizzo sia di materie prime selezionate di assoluta qualità, importate esclusivamente dall'Italia, che di frutta fresca locale: il tutto va a comporre ricette ormai collaudate, di matrice classica italiana.

La vetrina è quindi costituita da una serie di gusti classici, come il limone siciliano o il pistacchio, che si alternano ad altri più originali e a "chilometri zero", che sfruttano tutte le qualità della frutta fresca locale, sempre presente in una percentuale minima del 45%: da citare ad esempio il sorbetto di mango e caja (un frutto locale), mentre merita una citazione a parte, tra i gusti più riusciti, uno straordinario sorbetto di marrone di anacardio.

Oltre a questi gusti (24 in vetrina, scelti quotidianamente a rotazione da una gamma di oltre 90), Queiroz ci spiega che i consumatori brasiliani vanno particolarmente golosi di lavorazioni particolari come monoporzioni di mousse, così come di altri gusti particolari di gelato quali "Cookies", "Chokissimo" e "Limetta". Il gelato viene venduto ad un prezzo che si aggira intorno ai 15 euro al chilo, mentre per un cono il prezzo minimo è di 2,50 euro.

Nonostante la gelateria sia aperta tutto l'anno pare che in Brasile, ancor più che in Italia, il gelato resti un prodotto tipicamente stagionale: le vendite sono quindi fortemente condizionate dalle condizioni meteorologiche.



Completa l'offerta della gelateria "Vipiteno" una vasta gamma di prodotti caffè gourmet, oltre alla crostata tipicamente italiana e classici dolci della pasticceria francese, preparati dall'esperto chef Suaudeau. **"Un fattore che certamente ci contraddistingue, e che viene particolarmente apprezzato dai nostri clienti - precisa Queiroz - è costituito dal fatto che, a differenza della maggior parte delle gelaterie di San Paolo, alla Vipiteno tutto il gelato viene preparato esclusivamente nel laboratorio del negozio, garantendo quindi la massima freschezza del prodotto".**

Forti della consapevolezza che i consumatori della zona amano non solo la qualità di prodotto, ma anche un ambiente elegante e gradevole, la comunicazione visiva è stata affidata ad un noto creativo brasiliano, che ha pensato a colori vivaci, richiamandosi nelle forme proprio alla cittadina di Vipiteno (Alto Adige ndr), piccolo gioiello di architettura medievale. **"Il segreto di questo successo - dichiara Queiroz - credo vada ricercato nell'impostazione che abbiamo voluto dare sin da subito a questo locale, unendo elementi e caratteristiche tipiche sia dell'Europa che del Brasile.**

Un gelato *al ritmo di Samba*

Oltretutto, il fatto di affidarci ad uno chef francese ci permette di portare avanti un'importante produzione sia di gelateria che pasticceria, ereditando dall'Italia e dalla Francia il meglio di queste due scuole, che da sempre primeggiano nel dolce”.

Il successo di questa gelateria è quindi ormai consolidato: una bella soddisfazione per gli ideatori di questo progetto, che sono stati capaci di colmare un vuoto in questa zona di San Paolo, dove mancava un locale in grado di offrire un vero gelato italiano, fresco di giornata, secondo la migliore tradizione.

Alla “Vipiteno”, comunque, non ci si accontenta mai e i titolari sono sem-



pre alla ricerca di novità per stupire e stimolare la propria clientela: “I clienti, tra cui anche molti turisti - conclude Queiroz - ci chiedono sempre di più di preparare sorbetti a base di frutta locale: sicuramente li accontenteremo, anche perché

il nostro imperativo è voler integrarci appieno nella cultura gastronomica brasiliana, trasponendo queste straordinarie materie prime in gelati pieni di colori naturali e di qualità”.

□