

## Corriere del **Vino**

### Il gelato di tendenza è artigianale e on the road con l'Ape-gelateria

Tweet

**Il gelato artigianale italiano è sempre più mobile e itinerante con la nuova idea di Street Foody**



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 **Vetulo 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 Vetulo 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 che in 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».

**In tutto questo StreetFoody è al fianco dei food trucker**. Si studia insieme il progetto e poi, nelle officine di Terranuova Bracciolini (AR), all'interno di uno stabilimento di 12mila metri quadri, viene realizzato il mezzo personalizzato, curando meccanica, allestimento, attrezzatura e grafica. **StreetFoody provvede al rilascio di tutta la documentazione di legge, e poi è fatta**: il miglior gelato italiano può partire alla conquista delle strade del mondo.

**StreetFoody** è il progetto dedicato ai food trucker italiani. Un team di specialisti che sviluppa insieme a loro l'intero progetto imprenditoriale, aiutandoli in ogni fase della realizzazione fino alla messa in strada del loro veicolo. L'azienda ha sede a Terranuova Bracciolini, provincia di Arezzo. Streetfoody.it è il sito di riferimento del settore, sempre aggiornato sulla normativa, sui trend emergenti, sulle nuove tecnologie e soluzioni meccaniche, su fiere e festival e su tutte le opportunità offerte dal mondo del cibo di strada.