



Evoluzione di un format

di Marina Caccialanza - Foto di Roberto Sammartini

La gelateria si evolve. Non solo gelato ma luogo di condivisione, accoglienza e ristoro. È l'esperienza di Biancolatte dove la latteria diventa il nuovo punto di aggregazione per una clientela moderna e internazionale.



Ricordate la vecchia latteria di quartiere dove si vendeva latte, gelato e yogurt e dove si poteva gustare un caffè leggendo il giornale seduti a un tavolino nell'angolo? Non era solo un negozio di vicinato, era un luogo di aggregazione frequentato da famiglie, giovani e gente comune. Più informale di un bar, più semplice di una trattoria.

Oggi, che questi piccoli locali di zona sono quasi scomparsi specialmente nelle grandi città, la latteria risorge con un nuovo format: più ampio, più elegante e ricercato, ma sempre accogliente e centrato sul prodotto genuino e sulla soddisfazione del cliente.

La Gelateria Biancolatte si trova a Milano. Il locale non è situato in un quartiere di periferia ma in centro, in un viale che dalla Stazione Centrale porta direttamente nel cuore della città. È un'area frequentata da persone di ogni tipo, dal passante occasionale al manager che lavora in centro, dal turista, al milanese doc (ce ne sono ancora molti!). Una zona ad alta densità di passaggio per la presenza di numerose attività commerciali, uffici, grandi alberghi.

Ma si parlava di latteria. Cosa ci fa una latteria qui? Ebbene è esattamente questo melting pot di umanità, la fonte di ispirazione per creare un luogo dove riappropriarsi del proprio tempo e dei piccoli piaceri della vita. Dove è importante sentirsi "a casa".

UNA FAMIGLIA DI IMPRENDITORI

Per Valentina Di Sarro la gelateria, intesa come professione, non è un mestiere ma una scelta imprenditoriale. Un'esperienza estesa nel campo della distribuzione filma-

tografica e della gestione cinematografica, che l'ha portata a viaggiare e a conoscere mondi e culture diverse ed è stata molto importante nella valutazione e nella determinazione della via da percorrere nell'universo alimentare. Forti del loro know-how, Valentina e la sorella Ludovica hanno deciso, due anni fa, di riprodurre in Italia un esempio di realtà molto diffusa all'estero ma, da noi, ancora agli albori: il locale multifunzionale.

Ma attenzione, non un locale ibrido dove trovi un po' di tutto e un po' di niente. Un locale con un'identità ben precisa, centrato su un marchio identificabile e su un prodotto definito.

"All'estero ci piaceva molto Starbucks - racconta Valentina - e viaggiando abbiamo visto realtà che in Italia non esistevano, come Le Pain Quotidien, per fare un esempio. Per questo abbiamo deciso di portare questa esperienza anche in Italia e per farlo abbiamo scelto di fondare Biancolatte e partire da uno degli ingredienti fondamentali dell'alimentazione, il latte, per creare un modello di ristorazione veloce che possa offrire quelle caratteristiche di naturalità e genuinità proprie dell'alimentazione casalinga, un clima familiare e accogliente basato sulla tradizione ma rivisitato in chiave moderna e proiettato verso il futuro".

ATMOSFERA E COMFORT

Dal latte scaturisce il nuovo concept del locale, con prodotti che ruotano intorno all'ingrediente latte, come il gelato, la caffetteria; dalla semplicità dell'ambiente



Sopra: Valentina Di Sarro ha fondato, con la sorella Ludovica, la Gelateria Biancolatte ispirandosi a concept multifunzionali diffusi all'estero

A destra: Gli sfizi di gelato, bicchierini mignon di cioccolato che racchiudono una pallina di gelato di vari gusti possono accompagnare il caffè o la cioccolata in tazza

Dal latte scaturisce il nuovo concept del locale, con prodotti che ruotano intorno a questo ingrediente: dal gelato alla caffetteria

