

IL GELATO IN LUSSEMBURGO: LAURA FONTANI

FONDATRICE E PROPRIETARIA DELLA GELATERIA “BARGELLO” E VINCITRICE DEL PREMIO “MIGLIORE CREATORE D’IMPRESA NEL SETTORE DELL’ARTIGIANATO 2016”.

Il 24 novembre presso la sede della BGL BNP Paribas, Laura Fontani, proprietaria della gelateria “Bargello”, ha ricevuto il premio di “Migliore creatore d’impresa nel settore dell’Artigianato 2016”.

Il premio, organizzato ogni due anni dalla “Chambre des Métiers” in collaborazione con BGL BNP Paribas, ha l’obiettivo di incoraggiare e ricompensare coloro che hanno intrapreso con successo l’avventura imprenditoriale nel settore dell’artigianato a Lussemburgo.

Al concorso, giunto alla quarta edizione, hanno partecipato circa una trentina di candidati che sono stati giudicati in base all’originalità del progetto imprenditoriale e al successo commerciale e finanziario dell’impresa.

Di seguito, Laura Fontani ci elenca i fattori che hanno decretato il successo della sua attività fino all’ottenimento del premio “Migliore creatore d’impresa nel settore dell’Artigianato 2016”.

L.F. Il fattore principale che ha decretato, a mio avviso, il successo della mia attività e l’ottenimento del premio come “Migliore creatore d’impresa nel settore dell’Artigianato 2016” è stato l’originalità del progetto imprenditoriale.

Il mio obiettivo, infatti, non era soltanto quello di produrre un gelato di ottima qualità in un ambiente che rievocasse lo stile italiano ma di considerare anche tutto ciò che ruota intorno ad esso, dalla presentazione alla distribuzione del prodotto.



Sono partita in pratica dalla tradizione di famiglia cercando di rinnovare sia le ricette che l’approccio al mercato.

Un aspetto estremamente importante è la scelta di ingredienti naturali, ricercati, certificati e di altissima qualità. Ho cercato nel limite del possibile di sposare la filosofia del “kilometro zero”. I prodotti base, come il latte e la panna, sono infatti acquistati direttamente qui in Lussemburgo, mentre le eccellenze italiane, come i pistacchi, le mandorle e le nocchie vengono importati dall’Italia.

Uno degli obiettivi alla base del mio progetto imprenditoriale è sempre stato quello di cercare di raggiungere il cliente attraverso diverse modalità.

Attualmente, le modalità di distribuzione sono cinque: il punto vendita principale, situato a pochi passi da place de Paris, esattamente in 13-15 rue du Fort Elisabeth, le Sweet Bike presso la Villa Vauban, il Mudam, il Museo della Storia della Città di Lussemburgo e il Parco Klein, il punto vendita all’interno del prestigioso Concept Store “Smets”, la distri-



buzione presso il Cora City Concorde a Bertrange, Monoprix, Pall Center, Galerie Auchan attraverso accordi di partenariato ed, infine, l'organizzazione di eventi ad hoc.

La novità assoluta è che a partire dal mese di dicembre la gelateria il "Bargello" inizierà ed effettuare le consegne a domicilio grazie ad un partenariato con la società Wedely.com. Sarà possibile, infatti, ordinare tramite internet il gelato stando comodamente seduti sul divano e senza dover uscire da casa.

L'obiettivo principale e la sfida più importante è fare in modo che il gelato venga considerato un'alternativa al dessert, che diventi in pratica un'abitudine e non qualcosa che venga consumato soltanto in estate.




BARGELLO[®]
 L'ARTE DEL GELATO FIORENTINO

13-15, rue du Fort Elisabeth
 L-1463 Luxembourg
 Tel: + 352 26 29 60 97
 E-mail: gelato@bargello.lu
 Website: www.bargello.lu
 Facebook: Glacier Bargello

Aperto dal martedì alla domenica, dalle 12:00 alle 19:00