

# INTERVISTA A LAURA FONTANI

PROPRIETARIA DELLA GELATERIA "BARGELLO",  
SOCIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO ITALO-LUSSEMBURGHESI



**Laura, come è nata l'idea di aprire una gelateria, dal savoir-faire fiorentino, qui nel Granducato?**

Il mondo della gelateria appartiene al mio DNA, sono nata e cresciuta in questo ambiente: la mia famiglia è stata per molti anni proprietaria della famosa e classica Pasticceria Gelateria Badiani a Firenze. Nonostante il mio percorso di studio e di lavoro in un ambito del tutto diverso (operatrice di borsa all'estero) la passione per la gelateria non mi ha mai abbandonata. Il mio sogno si è concretizzato quando mi sono trasferita a Lussemburgo. Ho deciso, quindi, di frequentare la "Carpigiani Gelato University" di Bologna per "rispolverare" le tecniche di preparazione del gelato e, successivamente, grazie anche all'aiuto di famosi maestri gelatieri, ho dato vita a "Bargello".

Riprendendo, quindi, tutte le ricette di famiglia, ho cercato e cerco ancora di portare alcune delle tradizioni fiorentine della gelateria artigianale qui nel Granducato ma con uno stile più innovativo, contemporaneo e, direi, anche internazionale.

**Bargello festeggia i suoi primi 2 anni.**

**Quali sono gli ingredienti del vostro successo?**

Tre aspetti sono fondamentali nel mio lavoro: il prodotto, la modalità di vendita dello stesso e la comunicazione. Mi spiego meglio. Quando parlo di prodotto, mi riferisco agli ingredienti naturali, ricercati, certificati e di altissima qualità che utilizziamo. Nello stesso tempo, essendo il mio obiettivo quello di proporre una gelateria a 360°, importante è anche la varietà. Cerchiamo di proporre al cliente non solo il gelato ma anche semifreddi, granite, monoporzioni e torte gelato.

In secondo luogo è indispensabile essere innovativi. Per far conoscere i nostri prodotti, ad aprile 2014 abbiamo aperto un secondo punto vendita all'interno del prestigioso negozio di abbigliamento "Smets" a Strassen, firmato un partenariato con Cora Bertrange, sviluppato la Sweet Bike della Frigonord e l'attività "eventi". In questo modo abbiamo la possibilità di distribuire il nostro gelato nei Musei – Mudam, Villa Vauban, Casino Luxembourg e Musée d'Histoire de la

Ville de Luxembourg -, durante feste ed eventi.

Infine, oggi la comunicazione con il pubblico è un fattore indispensabile per avere successo: non solo è importante parlare con i clienti, ma bisogna anche porre molta attenzione alla presentazione del prodotto (*packaging*) e al design del locale, entrambi *Made in Italy*.

Per di più l'anno scorso siamo stati selezionati tra i finalisti del concorso "Commerce Design" dell' "Union Commercial" e della "Ville de Luxembourg".

**Come scegliete le materie prime e dove le acquistate?**

Ho sposato la filosofia del "km zero - nel limite del possibile". Tutti i prodotti base, quali latte, panna li acquisto qui a Lussemburgo. Le eccellenze - pistacchi, nocciole, mandorle - arrivano direttamente dall'Italia e, per quanto riguarda la frutta - rigorosamente di stagione - ho stabilito dei partenariati con fornitori e importatori anche italiani presenti già nel Granducato.

**L'estate si avvicina. Nuovi "gusti/prodotti" in arrivo?**

Il gelato ai fiori è la novità 2015. Alla lavanda, alla menta, al bergamotto, alla rosa e molti altri gusti vi aspettano in gelateria. Non mancheranno poi le granite e il gelato ricotta e miele o lo yogurt al miele, progetto, quest'ultimo, realizzato in collaborazione con "Slow Food" e "Bee Together".

**Quali sono i progetti futuri?**

A partire dall' 1 giugno, Bargello è a Utopolis Kirchberg (gallerie) con un angolo vendita ed una "fresca" terrazza all'aperto.



## GLACIER BARGELLO

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 tutti i giorni, dal lunedì alla domenica inclusi,  
dalle 12:00 alle 20:00.