Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1612 del 27/06/2014

Lo produce una piccola gelateria di Telve. Il supporto di Trentino Sviluppo

LO STECCO ARTIGIANALE TRENTINO DEBUTTA AL SUPERMERCATO

Per farlo serve una giornata intera, tanto latte fresco trentino, lavorato tutto a mano, compresa la copertura al cioccolato. Un gelato di alta qualità, come se ne trovano altri nei laboratori artigianali. Ma la novità è che "Lo stecco del Trentino" prova ad uscire dal banco del gelataio di paese per "sbarcare"sul pianeta della grande distribuzione, tenendo così assieme l'eccellenza della produzione artigianale con la praticità del prodotto confezionato. Un'operazione resa possibile grazie all'intuizione della Gelateria Derby di Telve Valsugana, all'accordo con il Gruppo Poli e a Trentino Sviluppo che ha supportato la piccola impresa familiare nella fase di startup affiancandogli una delle più esperte Aquile Blu.-

Per produrre uno stecco di gelato artigianale confezionato servono circa dieci ore di lavoro. "Pastorizzamo il latte fresco trentino – spiega Cinzia Agostini, che con il marito Roberto Fedele dal 2009 gestisce a Telve la Gelateria Derby – poi lo si fa mantecare aggiungendo solo panna fresca e zucchero, lo si versa negli stampi, nell'abbattitore a meno 40 gradi, quindi lo stecco viene immerso in una delle sei possibili coperture al cioccolato. Infine insacchetto e sigillato nell'imballaggio".
Un prodotto di alta qualità. A differenza dei gelati industriali, infatti, lo stecco contiene il 50% di latte fresco di giornata e non è "gonfiato" d'aria, come avviene nella classica produzione industriale. Inoltre non contiene conservanti chimici e grassi idrogenati.
La ricetta del buon gelato è nota ai tanti laboratori artigianali che hanno reso famosa l'Italia nel mondo. Il problema è "esportare" quella stessa qualità facendola arrivare, senza compromessi, fino al banco del supermercato.
"Lo stecco del Trentino" è in vendita da una settimana ed è proposto dal Gruppo Poli all'interno di una precisa strategia di valorizzazione dei prodotti trentini, con l'offerta di oltre 2.600 articoli che esprimono le tipicità agricole ed enogastronomiche del territorio.
Importante anche il contributo di Trentino Sviluppo. "Abbiamo accompagnato l'azienda - spiega Giovanni Tecilla, l'Aquila Blu alla quale circa un anno fa è stata affidata la sfida - nelle diverse fasi tipiche di una startup, portando la nostra esperienza manageriale agli imprenditori nelle scelte aziendali che via via nascevano con lo sviluppo del progetto".
Il lancio interessa per ora una ventina di punti vendita Poli. Perché la produzione artigianale ha i suoi tempi. Dai laboratori della Gelateria Derby oggi può uscire ogni giorno una quantità limitata di gelati, curati e confezionati uno ad uno. "Ma se il gelato piace e la domanda aumenta – spiega Cinzia Agostini – abbiamo margini di crescita e potremmo dare lavoro a qualche collaboratore".
Attualmente il team delle Aquile Blu di Trentino Sviluppo conta una decina di senior manager con competenze molto diverse. Li accomuna la stessa "mission": promuovere metodologie, ancora poco diffuse sul territorio, che favoriscano l'innovazione di prodotto e di processo. Nel 2013 hanno aiutato 20 aziende, intervenendo su organizzazione, mercato, sviluppo di prodotto e tecnologia. (dm) -

()