

I SIGNORI DEL GELATO

La rubrica intende presentare i pionieri che hanno contribuito in modo indissolubile alla crescita del nostro settore, innovandolo e rivoluzionandolo



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766

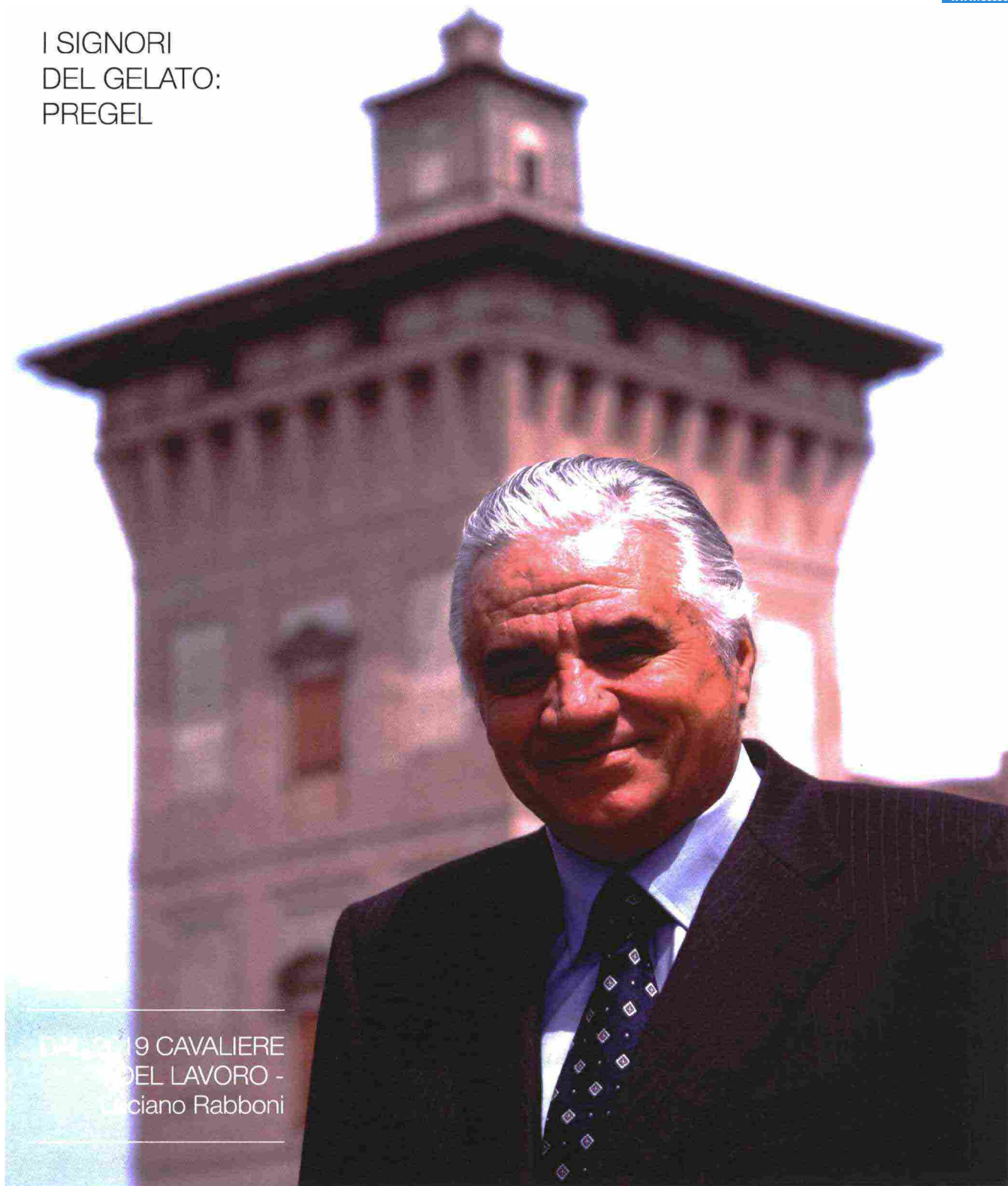


PreGel L'Orgoglio della Sostanza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766

I SIGNORI DEL GELATO: PREGEL



DAL 1999 CAVALIERE
DEL LAVORO -
Luciano Rabboni

Maranello, terra della Ferrari, sta ai motori come Scandiano, terra della PreGel, sta al Gelato.

La storia che stiamo per raccontare è una di quelle da leggere tutta d'un fiato, una storia lunga sessant'anni colma di determina-

zione, di passione e impegno per inseguire un sogno: realizzare la migliore azienda di ingredienti per gelato al mondo.



In tanti mi hanno chiesto negli anni il profondo significato del rapporto con PreGel, essendo l'azienda leader indiscussa del comparto. Sin da bambino, dall'età di 5 anni, mio padre era solito portarmi nelle aziende del gelato. Col tempo, per lavoro e per svago, ho attraversato i marciapiedi di mezzo mondo e il logo PreGel stampato ovunque a chiare lettere era sempre pronto ad accompagnarmi e ricordarmi le origini di questo settore.

Questa è una storia che corre attraverso un brivido che è il medesimo che attraversa la schiena del cavallo prima di una corsa ai bloc-

chi di partenza: in 56 anni migliaia di uomini hanno percorso senza sosta milioni di chilometri per realizzarla e, se il nostro settore oggi è come lo conosciamo, dobbiamo rendere omaggio a questi sacrifici che andrebbero raccontati fra i banchi di scuola.

Non è un caso se la passione per i cavalli è nel DNA della famiglia di Luciano Rabboni, da generazioni allevatrice dei "trottatori" e continuata oggi dal figlio Vittorio.

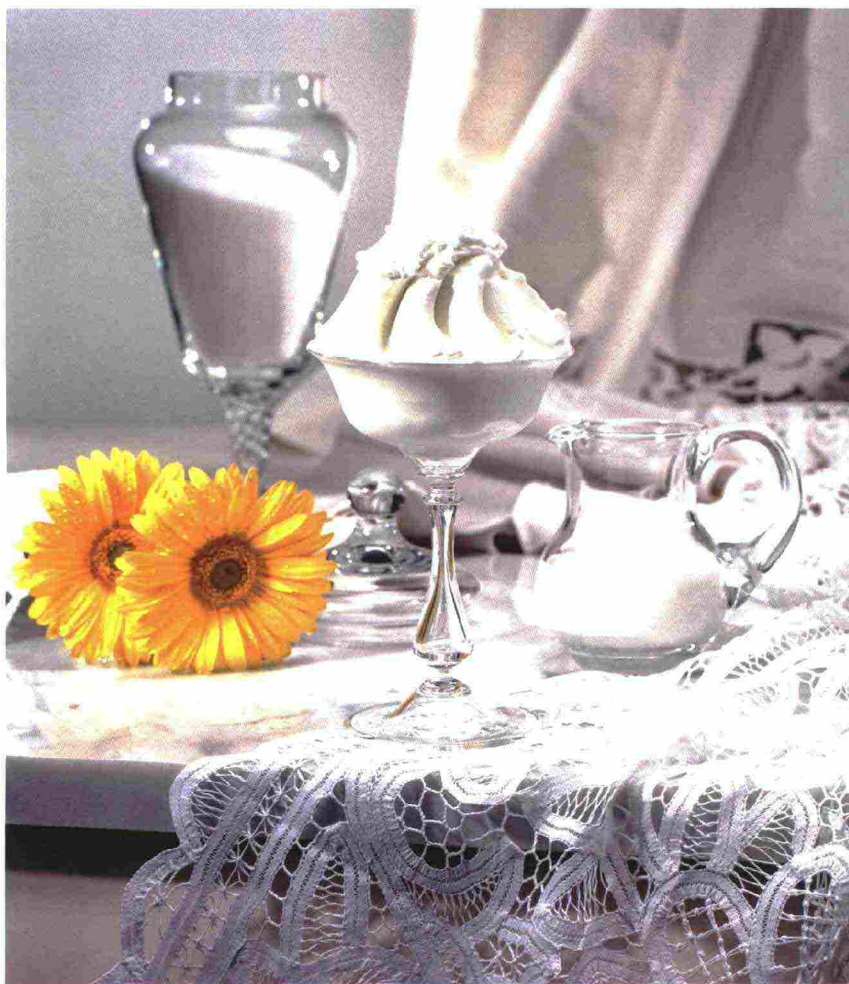
Questa è la storia di un uomo solo al comando che con il suo credo, la sua tenacia e passione, ha fatto della sua impresa un esempio per altri. Non possiamo certo pensare

al caso se aziende come Disney, Apple, Google sono partite da un garage di provincia come nel gelato è accaduto a PreGel.

Per comprendere appieno il significato di PreGel per il settore occorre ripercorrere seppur a grandi linee la sua storia, ovvero quella del suo fondatore Luciano Rabboni: una laurea in scienze biologiche con specializzazione in tecnologie alimentari a Parma presto messa al servizio del gelato. La zia vendeva con a Reggio Emilia e chiese al nipote di creare nuovi sapori in pasta per i clienti gelatieri. Questo avvenne quando le gelaterie erano stagionali, ave-



I SIGNORI DEL GELATO: LUCIANO RABBONI



vano tutte i pozzetti e proponevano pochi gusti. Era il 1967 e fu così che il Dottor Rabboni iniziò a produrre le prime paste di frutta concentrate. La prima fu l'Arancia seguita poco alla volta da tutti i gusti frutta. Questa linea caratterizzò l'evoluzione della gelateria artigianale di quegli anni. Furono anni di immensi sacrifici: dapprima in un garage, poi in tre, poi in una sala da ballo che aveva edificato tanti anni prima il nonno.

Di giorno bisognava produrre e dopo cena si partiva alla volta dei clienti per consegnare i nuovi prodotti, sempre migliori e sempre più aderenti alle esigenze della clientela.

Luciano Rabboni conosceva il tedesco: fu così che iniziò ad andare

anche in Germania per proporre i prodotti PreGel ai gelatieri Zoldani e Cadorini dell'epoca, conoscendo sempre di più il mercato. Il segreto di questa storia fantastica? Passione, Determinazione senza compromessi e costante innovazione. La passione aiutò molto il Dr. Rabboni che più volte ha dichiarato che "sentiva dentro" questi gusti: sapori e colori che oggi siamo abituati a trovare nelle vetrine gelato di tutto il mondo all'epoca non solo non erano scontati, non esistevano proprio. Furono anni di incredibili successi: nel 1970 nacque la Gran Straciatella Reale, primo esempio di copertura di cioccolato fondente che veniva "stracciato" sul fior di panna appena uscito dal mante-

catore, nel 1971 nacque il famoso Zabaione Vittoria, il '72 vide la nascita del fior di panna PannaGel®, il 1977 introdusse nel settore il Cocco, per arrivare al 1985 con il primo Yogurt e al 1987 con la prima pasta Tiramisù.

Lo Yoggi® nacque quasi per caso nel caldo e soleggiato pomeriggio di una domenica di primavera: sperimentando e testando infinite combinazioni aromatiche il Dr. Rabboni arrivò a mettere a punto un'autentica rivoluzione per il settore. Infiniti furono i tentativi di imitazione, rimasti vani, che tutto il settore cercò di attuare negli anni.

L'innovazione è sempre stata il credo dell'azienda di Scandiano: venticinque anni dopo la rivoluzione Yoggi®, PreGel ha introdotto una nuova referenza destinata a cambiare il volto di quasi tutte le gelaterie al mondo: il Pino Pinguino™. Il cremino Gianduia su base bianca ha riscosso uno straordinario successo e dato vita ad un'intera famiglia di cremini. Presto tutte le altre aziende hanno proposto referenze nel tentativo di offrire prodotti simili a quelli di PreGel. Oggi è quasi impossibile trovare una gelateria che non proponga una importante selezione di cremini.

Il ruolo di PreGel è riconosciuto da tutti ed è stato determinante per arrivare al Gelato che conosciamo oggi: se pensiamo agli anni settanta, quando si è iniziato a raccogliere i frutti di una campagna di difesa del prodotto artigianale, offrendo una gamma sempre più ampia di gusti e andando a condizionare lo stesso ice cream industriale.

Il settore della gelateria artigianale non avrebbe potuto avere lo sviluppo che ha conosciuto se non avesse avuto alle spalle aziende solide, concrete, ed in costante

evoluzione come PreGel. Il gelatiere si è trovato in quegli anni con pochi gusti ad evolversi e "cambiare pelle", passare da qualche sparuto pozzetto con pochissimi gusti alla vetrina con 20/30 gusti. Non abbiamo timore nel dire che le aziende di semilavorati hanno salvato il gelato artigianale e PreGel è stata la capofila di un percorso di crescita ed evoluzione di prodotto che l'ha resa negli anni '80 leader del comparto.

Sin dalla sua nascita l'azienda di Scandiano ha avuto una forte vocazione per l'estero: già ad inizio anni '70 PreGel poteva vantare in Germania una quindicina di grossisti e sul finire del decennio aveva già brevetti internazionali su prodotti ultra apprezzati che facevano registrare tassi di crescita in tutto il mondo.

Possiamo affermare che PreGel è stata pioniera in moltissimi mercati e che il fatturato globale del comparto gelato oggi è in larga misura determinato dalle innovazioni culturali che l'azienda, insieme a poche altre, ha saputo trasmettere in tutti i continenti.

Oggi PreGel, guidata dal fondatore Luciano Rabboni insieme ai figli Vittorio e Dario, occupa una superficie di 150.000 mq (Italia, America e Germania) con oltre 700 dipendenti. L'Azienda è presente in oltre 130 paesi attraverso una fitta rete di agenti e con 18 filiali estere. Ad Arceto di Scandiano sorge il nuovo e innovativo centro logistico che si estende su una superficie di 114.700 m² che ospita oltre 25.000 europallet, con 1.573 m² di pannelli solari con una potenza erogata di 300 kw e che si inserisce senza disturbare nel contesto paesaggistico circostante grazie alla presenza di oltre 5.210 alberi e arbusti. Il magazzino è altamente automatizzato e si avvale delle tecnolo-



gie più moderne che permettono di affidare più dell'80% del lavoro a robot di ultima generazione. L'azienda investe più del 3% del suo fatturato annuo in Ricerca e Sviluppo e ha dato un immenso slancio al percorso di formazione in tutto il mondo grazie agli ITC (International Training Center) con l'obiettivo di supportare i partner commerciali aziendali offrendo strumenti e competenze per sviluppare attività redditizie e di successo.

Da sempre attenta all'innovazione di prodotto e all'evoluzione del mercato PreGel è stata anche la prima azienda a perseguire la diversificazione verso la Pasticceria del Gelatiere. Già nel 1990 PreGel aveva una linea di pasticceria: oggi

in costante crescita. Il Percorso di sviluppo l'ha portata a divenire punto di riferimento anche nei settori beverage e ristorazione. In più di un'occasione abbiamo chiesto al Dottor Luciano Rabboni il segreto del successo in gelateria e la risposta negli anni non è cambiata: il segreto è continuare ad innovare, il gelatiere deve puntare sulla qualità che non si raggiunge facendo economie sulle materie prime. Occorre sempre acquistare il meglio perché il gelato è piacere, se la qualità non è massima il cliente non ha motivo di tornare in quella gelateria.

Perseguire sempre la qualità totale, senza compromessi, è il segreto del successo.

Marco Levati

ITC PREGEL



di Andrea Pozzobon

Cocco & Melograno



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766

ITC PREGEL



Ingredienti

Tropical Cocco	
Sprint SDL PreGel	1 kg
Acqua	1,5 L
Latte di cocco	1,5 L
Arabeschi®	
Melagrana PreGel	q.b.
Arabeschi®	
Cocco Snack PreGel	q.b.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

076766

ITC PREGEL

Procedimento

1. Mettere Tropical Cocco Sprint SDL, latte di cocco e acqua in una ciotola e mescolare accuratamente con un mixer a immersione fino a quando non ci saranno più grumi.
2. Coprire e lasciare riposare il composto per circa 30 minuti in modo che il sapore possa emergere completamente.
3. Passare alla fase di mantecazione.
4. Dopo la mantecazione, riporre il gelato finito in un contenitore pre-raffreddato e variegarlo alternativamente con Arabeschi® Melagrana e Arabeschi® Cocco Snack.
5. Decorare a piacere.



BONTÀ TROPICALE SENZA DERIVATI DEL LATTE

Tropical Cocco Sprint SDL senza derivati del latte è il prodotto perfetto per creare un gelato al cocco capace di soddisfare le esigenze di tutti. Ricettato con acqua o bevande vegetali (consigliato latte di cocco) è adatto sia a chi è intollerante al latte e suoi derivati che a chi segue una dieta vegana. Un gelato dal sapore squisito di cocco che trasporta direttamente su un'isola tropicale. □