

# DOSSIER LAVORO

## APRIRE UNA GELATERIA, LA STRADA DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Il gelato non solo si mangia, ma dà da mangiare. Inutile elencare l'immenso numero di attività commerciali che da anni si sono imposte sul mercato locale grazie ad antiche ricette o a gusti stravaganti. Aprire una gelateria può essere una strada per il successo lavorativo, ma è anche una scelta da ponderare bene e che richiede una serie di conoscenze e professionalità che si possono acquisire con un percorso didattico adatto e tanta passione.

### LE SCUOLE DI FORMAZIONE

In Campania e in Italia sono tantissime le scuole di formazione professionale che accolgono aspiranti gelatai e gelatieri. Parliamo di una preparazione di altissimo spessore. La didattica spazia dalla pratica col gelato a elementi di imprenditorialità e legislazione.

### UNA FORMAZIONE A 360 GRADI

La normativa di riferimento per aprire la propria gelateria è un elemento fondamentale dell'offerta formativa. È altresì vero che elementi di imprenditorialità sono ormai consueti in ogni programma formativo dopo la riforma della Formazione Professionale in base al repertorio delle professioni. Quindi diffidate da chi non vi fornisce tali elementi.

Tornando squisitamente al gelato, le nozioni vanno dagli ingredienti alla preparazione fino all'utilizzo dei macchinari. Come riporta il webzine Quotidiano Finanziario, è auspicabile che un percorso formativo professionale fornisca agli aspiranti gelatai tutte quelle nozioni di marketing e web marketing utili nel mercato lavorativo attuale per potersi imporre. Distinguersi è necessario, soprattutto in un settore come quello in oggetto che ha una grandissima concorrenza.

**IL GELATO ARTIGIANALE E I GUSTI MENO CLASSICI**  
Sempre per distinguersi, è necessario essere unici. Innovare in gelateria non è semplice, ma con le giuste conoscenze e la buona dose di fantasia e sperimentazione



non è nemmeno impossibile. Da un lato, il gelataio del nuovo millennio deve rispettare la tradizione e sapersi destreggiare tra i classici gusti come limone, pistacchio, fragola, cioccolato etc.etc.

Dall'altro, però, provare a creare nuovi gusti, ricercare gli ingredienti più particolari e innovativi, tentare di creare il proprio "gelato" identitario potrebbe essere particolarmente apprezzato da parte dei consumatori.

### L'OBBLIGO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

Per poter avviare la propria attività è necessario frequentare un corso di formazione professionale per l'abilitazione alla vendita di prodotti alimentari (Corso Alimentarista), organizzato dalla Regione o da enti accreditati.

### GLI ALTRI SUGGERIMENTI PER AVERE SUCCESSO

È sempre Quotidiano Finanziario a elencare altri aspetti da tenere in conto quando si decide di aprire una gelateria. Un business plan esaustivo, ad esempio, permette di evitare agli aspiranti imprenditori di fare il passo più lungo della gamba. Un altro aspetto importante è individuare il target a cui si intende rivolgersi, per calibrare i costi. Fondamentale, poi, il geomarketing: la scelta del luogo dove aprire la propria attività, mai come in questo caso, può fare la differenza.



 CONFIMPREDITORI

A cura di:  
**MOVIMENTO LIBERO  
ED AUTONOMO**  
delle scuole di formazione  
autofinanziate

