



“**Jelo i GelArtisti**” si trova a Cascine Olona, in **Piazza della Resistenza 11**. Per noi della Consulta del Commercio, entrare in questo negozio è un colpo al cuore. Qui ha lavorato per tanti anni il nostro primo Presidente, Mario Carlucci, prematuramente scomparso nel 2019. Non abbiamo mai dimenticato il suo sorriso contagioso ed entrare in quella che un tempo è stata la sua gelateria suscita in noi una certa commozione.

“Abbiamo aperto la nostra gelateria recentemente” confermano **Jacopo e Luciano**, i due titolari di questa nuova attività commerciale presente sul nostro territorio. “Siamo due persone con un passato da cuoco e, in due, abbiamo accumulato oltre 50 anni di esperienza nel ramo della ristorazione. Nel 2020, un anno molto particolare che nessuno di noi dimenticherà mai, abbiamo deciso di lanciarci nella produzione di un prodotto per tutti alla portata di tutti: il gelato”.

Jacopo e Luciano sono due soci, colleghi da una ventina d’anni. Soprattutto però sono due amici che hanno deciso di mettersi in gioco e ripartire per una nuova avventura. “Io sono di Settimo Milanese” racconta Jacopo “mentre Luciano è di Nerviano. Quando si è presentata l’occasione di rilevare questa attività, non ce lo siamo fatti ripetere due volte. Ci eravamo stancati del settore della ristorazione perché ti fa stare dietro le quinte e non ti consente di avere un rapporto diretto con il cliente. Dopo più di vent’anni passati in cucina, sentivamo l’esigenza di avere un riscontro del nostro operato, di stare a stretto contatto con i nostri clienti”.



Scegliendo questa tipologia di negozio, i loro clienti più numerosi sono diventati senza alcun dubbio i bambini. L'attività infatti si trova di fianco alle scuole e in prossimità del parco. "Siamo molto felici di questo. I bambini non hanno peli sulla lingua. Sono sinceri e ci dicono subito quello che pensano. Se ti fanno un complimento, puoi essere sicuro che il tuo gelato è davvero buono".

"Il gelato è un alimento che non passa mai di moda, ma di gelaterie ce ne sono tante. Come affrontate la concorrenza che c'è nel vostro settore?"

"È vero che le gelaterie sono tante, ma bene o male sono posizionate in luoghi diversi dal nostro: ognuno di noi copre un bacino d'utenza differente. C'è posto per tutti. Inoltre la concorrenza è insita nel commercio: se è leale, fa parte del gioco. Per quanto ci riguarda, cerchiamo di dare il meglio di noi stessi e di perfezionarci. Avendo una così lunga esperienza alle spalle nel campo della ristorazione, non ci spaventa metterci in gioco, ogni giorno. Abbiamo aperto e gestito ristoranti, hotel, catering, discoteche.....ormai non abbiamo più paura di nulla".



"Ma allora che cosa vi differenzia dalle altre gelaterie?"

"Io e Luciano cerchiamo di offrire ai nostri clienti un gelato quanto più naturale possibile. Usiamo latte e frutta di prima qualità e curiamo in modo attento la fase di produzione. Quello su cui puntiamo davvero però è il rapporto con la clientela. Come ho detto all'inizio, eravamo stanchi di stare dietro le quinte. Volevamo avere finalmente un rapporto diretto con il cliente ed è proprio questo l'aspetto a cui teniamo di più. Per noi le persone che entrano nella nostra gelateria non sono un numero. Sono uomini, donne e

bambini con cui cerchiamo di instaurare un rapporto personale: fatto di qualche parola e un sorriso, se si tratta di clienti occasionali, di chiacchiere, risate e confidenze, se si tratta di clienti abituali". Quello che racconta Jacopo si percepisce guardando l'interno del locale: l'ambiente è confortevole, luminoso e i colori delle decine di gelati invogliano al sorriso.

"Abbiamo cercato di creare un'atmosfera buona per il palato, ma ancora più buona per l'anima. Questo è stato e continua ad essere un periodo devastante, sotto tanti punti di vista. Noi ce la mettiamo tutta per strappare un sorriso e non far pensare ai tanti problemi che ci affliggono, almeno per il tempo necessario a gustarsi un buon gelato".

"Vista la vostra esperienza, consigliereste ad un giovane di aprire un'attività come la vostra?"

Questa volta a rispondere è Luciano. “L’importante è che abbia una solida formazione e che abbia fatto esperienza sul campo. Non si può aprire un’attività a cuor leggero. Bisogna prima investire su sé stessi e sulla propria professione. Quindi tanto tanto lavoro, tanto tanto sacrificio ma anche tanta tanta passione, Se c’è tutto questo, la mia risposta è sì. Sognare non costa nulla. Magari all’inizio può aiutare lanciarsi nell’apertura di un punto vendita in franchising”.

“Io aggiungerei un’altra cosa” interviene Jacopo “E’ fondamentale l’organizzazione. Importantissima anche per riuscire a conciliare lavoro in proprio e famiglia. Senza quella non si va da nessuna parte”.

Ascoltare Luciano e Jacopo è una bella iniezione di positività e ottimismo. Vedere che sul territorio nascono nuove attività, nonostante le enormi difficoltà degli esercizi di vicinato, fa ben sperare per il futuro. Entrambi ci hanno creduto e, in un certo senso, sono ripartiti da zero. Forse alla fine è solo questo quello che conta: non lasciare che le paure del momento tolgano spazio alla voglia di credere in sé stessi.

Per info su “JeLo i GelArtisti”

Cell. 3939174507

Pagina Facebook: JeLo by GelArtisti Gelateria Settimo Milanese