

L'iniziativa di Bresciaoggi

IL NOSTRO CONTEST Nuova tappa per il «Locale dell'anno» che a Brescia dà spazio a un'attività avviata di recente

«Drop», una goccia di gioia e tanta qualità artigianale

Dallo scorso maggio la gelateria è aperta al quartiere Abba e guidata da Luca Gamba. Un sogno realizzato: adesso è pronta un'offerta diversificata per un'ampia clientela

Emanuele Archiati

●● In città, al quartiere Abba, dal 28 maggio scorso è aperta la gelateria Drop. Perché questo nome? Luca Gamba, 32 anni, l'ha scelto per caso quando un giorno, dice, «mentre ero con mio papà ci chiedevamo cosa significasse quel termine, goccia, cadere, e ci è venuta l'idea del cono caduto a terra, al contrario, come sono io un po' maldestro, un'immagine diversa e divertente per distinguerci: così è nata questa denominazione. Ho al momento questa unica sede, voglio però crescere con il sogno del franchising fermo restando la qualità e con laboratori ognuno nella propria sede».

Il negozio è chiuso il lunedì mentre gli altri giorni l'apertura è dalle 11 alle 22: «Io sono il titolare e mi aiutano i genitori Marco e Piera. Abito a Cellatica e la scelta di questo luogo è perché si trova lungo una strada di forte passaggio ed inserita nel quartiere e con area esterna. La mia clientela è dai 30 anni in su perché propongo gusti particolari, non classici, perdo sì la fascia dei ragazzi e bambini e tengo un target diverso».

Luca Gamba in precedenza era geometra, disegnatore in un ufficio tecnico, e la gelateria era un sogno. Ma dopo aver frequentato la scuola **Ca-si**. Alimenti «ho imparato a bilanciare qualsiasi elemento all'interno del gelato. Quali gusti propongo? I particolari

estivi ai pomodorini, forniti dall'azienda Stato Brado Farm di Cellatica o ai lamponi dell'azienda Casà di Gusago, filiera corta e frutta italiana fresca. Ho il gusto "pane dei morti" con cioccolato speziato, cannella, noce moscata, pepe, canditi e mandorle intere, gusto zabaione con doppia pastorizzazione, al pistacchio leggermente salato con granella oppure l'essenziale con cioccolato al latte e

4 ingredienti, senza emulsionanti: latte, zucchero, tuorlo d'uovo e cacao».

Il laboratorio è a vista, i gelati fisicamente in vetrina non si vedono perché sono a pozzo, 24 a rotazione, una scelta che migliora la conservazione del gelato, al buio si ossida meno e logisticamente sono come dei freezer. Progetti per il futuro? «Aspetto mio fratello Davide che rientrerà dall'Australia per farlo entrare in società cercando di aumentare il "cassetto" qui e cercare di aprire altre sedi. Siamo sui social in attesa del sito internet e disponiamo del servizio delivery la sera in zona. Produco anche stecchi, biscotti gelato e c'è una rivendita di alcolici, liquori, confetture e miele di aziende bresciane».

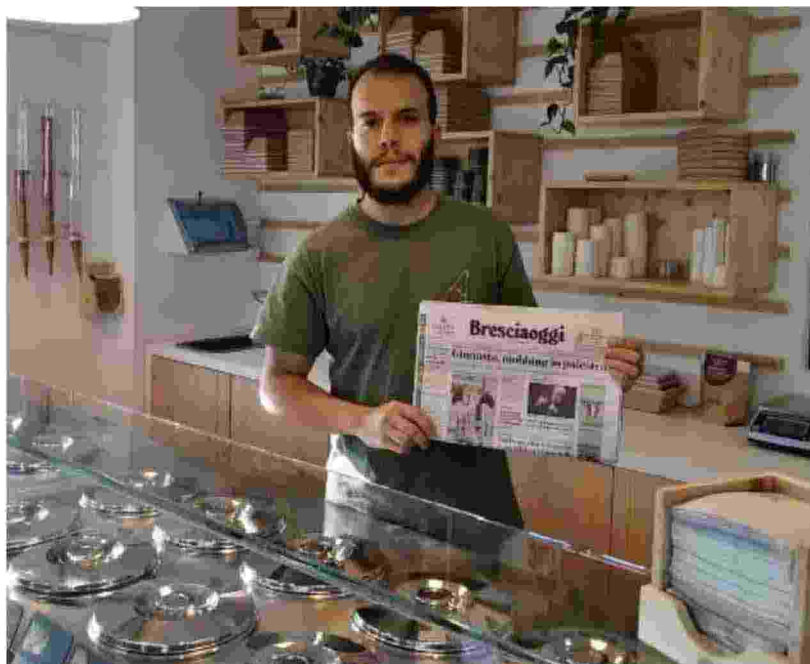
«I clienti capiscono la qualità e sentono la differenza - chiude Gamba -. Abbiamo anche una collaborazione con Giuseppe Cucinotta, official nutrizionista della Germani Basket Brescia, con alcuni giocatori cestisti miei clienti, che mi ha "creato" il gelato proteico: basso contenuto di grassi e più proteine utilizzando lo yogurt greco, un barattolo di 300 grammi personalizzato per sostituirlo al pranzo nei gusti classico, senza lattosio e al caffè espresso. Le ore lavorative sono tante però grandi sono le soddisfazioni». Luca Gamba è solo all'inizio di questa sua nuova grande passione avventura lavorativa ma è sulla buona strada per raggiungere importanti traguardi. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Iniziata anche una collaborazione con il nutrizionista della Germani: prodotto un gusto tutto speciale



Alcuni dei prodotti che sono proposti dalla gelateria Drop



Luca Gamba dietro al bancone della sua gelateria: un'esperienza lavorativa molto interessante

IL REGOLAMENTO

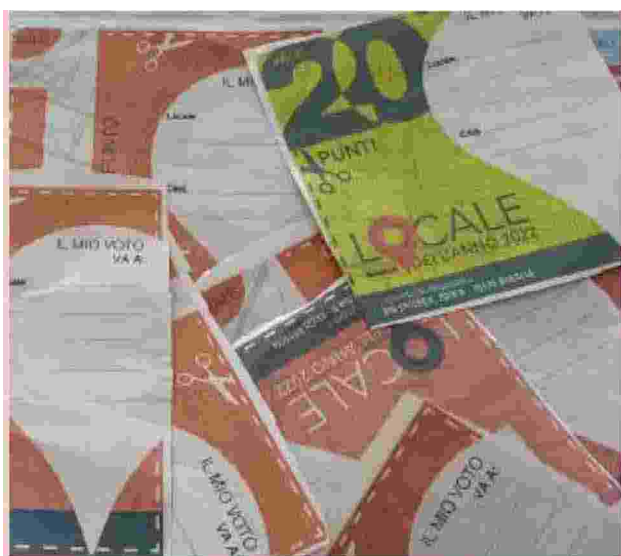
Ogni giorno il tagliando dal valore di un punto

La sfida del «Locale dell'anno» di Bresciaoggi si è messa in marcia con alcuni punti fermi ormai collaudati e alcune novità. Tra queste, quella più significativa è che sostanzialmente la partecipazione è aperta praticamente a tutte le attività di ristorazione e dintorni: bar e birrerie, ristoranti e osterie, pub, tisanerie, hamburgerie, caffè, gelaterie e chi più ne ha, più ne metta, tutti pronti per essere valorizzati da questa speciale vetrina che mette in mostra il top della provincia, un momento dedicato ai locali che trovano anche spazio per

avere la loro giusta visibilità, peraltro in maniera assolutamente gratuita. **Per partecipare basta** acquistare una copia di Bresciaoggi, ritagliare e compilare correttamente il tagliando e poi spedirlo o consegnarlo alla redazione di Bresciaoggi, in via Eritrea 20/A. Non c'è alcun limite, né per l'acquisto, né per la consegna di tagliandi (da ricordare che l'ultimo andrà in edicola il 16 dicembre): semplicemente, chi riuscirà a raccogliere il maggior numero di schede sarà il vincitore del nostro contest. Le card

«ordinarie», che ogni giorno vengono pubblicate nelle pagine di cronaca di Bresciaoggi, hanno valore di un punto; ma non sempre sarà così perché a volte, debitamente annunciati, saranno pubblicati tagliandi dal valore potenziato (come già accaduto due volte con due coupon da 20 punti). Viene quindi semplice dire che chi riuscirà ad accaparrarsi il maggior numero di schede «potenziate» avrà maggiori possibilità di vittoria. Inoltre, e anche questo va tenuto bene a mente, è sempre possibile prenotare le copie desiderate

di Bresciaoggi tramite il proprio edicolante di fiducia: basta muoversi per tempo, chiedere il numero di giornali desiderati e poi passare a recuperarli con tutta calma. Anche questo è un buon modo per cominciare a mettere le mani avanti per costruire il proprio «tesoretto» di punti e di tagliandi. Avanti tutta dunque con una sfida che rientra, pur se con le sue specificità, nella lunga tradizione di contest vincenti elaborati da Bresciaoggi. Le pizzerie, i commessi, le gelaterie, i bar, i palloni e la perla: tutto è stato passato in rassegna, tutto alla fine ha contribuito al successo del format.



Fondamentale raccogliere il maggior numero di tagliandi



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.