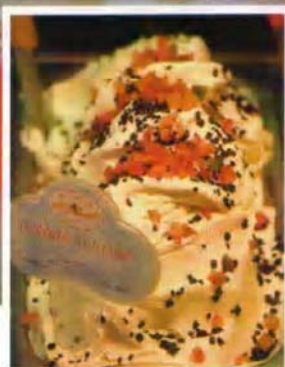


di Rosanna Gattuso

Un gelato siciliano nelle vie della Dolce Vita



Pietro e Orazio Di Noto sono due imprenditori siciliani con grandi ambizioni e con tanta voglia di farsi conoscere in Italia e all'estero. Via Zanardelli, Piazza Colonna, Via Veneto e Via della Bufalotta sono le quattro sedi a Roma del loro piccolo impero, di cui tre in posti strategici per il turismo e la vita cittadina. In queste gelaterie non è buono solo il gelato che, realizzato utilizzando prodotti genuini, è assolutamente eccellente, ma è degno di nota anche il contesto in cui questo gelato viene venduto, ovvero in locali con arredamento ricercato e addirittura, nel caso di Via Veneto, nel cuore della "dolce vita" romana di felliniana memoria. Pur essendo un'azienda, dal punto di vista organizzativo, di dimensioni industriali, il gelato viene prodotto "conciando la millenaria tradizione artigianale siciliana, con l'innovazione tecnologica", come ama dire Pietro Di Noto. Le ambizioni di questi due imprenditori siciliani non si limitano a Roma, i fratelli Pietro e Orazio Di Noto, partendo da Castel di Tusa, hanno già raggiunto svariate località italiane come Fiuggi (il loro più grande centro di stoccaggio), Napoli, Vicenza, Vasto e Cefalù e sono addirittura pronti a varcare i confini sbarcando a Cannes, dove a breve inaugureranno un nuovo locale.



Quattro gelaterie nella Capitale e altre sparse per l'Italia e persino a Cannes. È il piccolo impero del gusto dei fratelli Di Noto, partiti da Castel di Tusa, che adesso puntano a New York e Dubai

Il segreto? Utilizzare solo prodotti freschi: il pistacchio è rigorosamente di Bronte e le nocciole sono quelle del Piemonte



Café de Paris



Carlo Attinello nel locale di Via Zanardelli



Francesco Nucara nel locale di Piazza Colonna



Nei loro progetti futuri c'è l'intenzione di aprire altre gelaterie in altri continenti in sedi di prestigio come New York e Dubai; per dirlo con le parole del direttore responsabile del Café de Paris di Via Veneto "possiamo considerare questa iniziativa un'ottima azione commerciale sia per il gruppo Di Noto, che per una questione nostra italiana".

Olio, pasticceria tipica siciliana, gelati, marmellate e miele fanno parte della vasta produzione attuale del gruppo che, per garantire la genuinità dei propri prodotti, ha in progetto di chiudere la filiera con la realizzazione di una masseria nella zona delle Madonie per la produzione della ricotta, ingrediente basilare della pasticceria siciliana. Quello che ci ha più impressionati nella nostra ricerca sono le parole dei due responsabili delle gelaterie di Piazza Colonna e di Via Zanardelli che, con la semplicità di persone che pensano a vendere prodotti genuini, così commentano la produzione della società: Francesco Nucara, responsabile della gelateria di Piazza Colonna, afferma che "nella produzione Di Noto, rispetto alle altre gelaterie, c'è più cura nella ricerca delle materie prime. Il gelato alla frutta viene fatto utilizzando prodotti freschi, il pistacchio è rigorosamente di Bronte e le nocciole sono quelle del Piemonte"; a conferma di questo, Carlo Attinello, responsabile della gelateria di Via Zanardelli, ci fa notare che "i gelati Di Noto hanno successo perché nella produzione non vengono utilizzate essenze ma solo ed esclusivamente prodotti freschi che ne accrescono la qualità".

Oltre ad occuparsi della diffusione del gelato, il "Di Noto Group" cerca, con intelligenza e fantasia, di allargarsi sempre più avviando iniziative al di fuori della routine. Pietro Di Noto ci elenca infatti i progetti già avviati e quelli in via di realizzazione: "Ormai da qualche anno, in Sicilia, organizziamo la manifestazione "Miss gelateria Di Noto" che ha riscosso notevole successo, in particolare nella terza edizione svoltasi a Cefalù il pubblico contava circa 7.000 persone. Nel 2008 a Cefalù, su una superficie di 70.000 mq sul mare realizzeremo l'Acquarium Park, un parco divertimenti con un acquario che sarà il secondo più grande d'Italia dopo quello di Genova.

A settembre 2007 abbiamo realizzato un impianto gelsi dal quale produrremo un liquore senza alcun conservante o colorante e nel gennaio 2009 sposteremo la sede del laboratorio aziendale da Castel di Tusa a Cefalù, su una superficie di circa 4000 mq dove avremo la possibilità di produrre 10.000 kg di gelato artigianale al giorno. Infine, da circa 10 anni, abbiamo avviato un progetto per la realizzazione di un museo sulla storia delle attrezzature utilizzate per fare il gelato seguendo la loro evoluzione nel tempo, dalle tradizioni più antiche fino ai giorni nostri". "Il mio desiderio? Essere quello che sono, un passaggio di idee per il bene di tutti - dice Pietro Di Noto e aggiunge - le mie imprese sono e saranno sempre non solo le mie personali soddisfazioni, ma, anche, quelle di tutte le persone che collaborano con me, senza che nessuno ne sia escluso".