

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Da trent'anni la fredda tentazione è sempre un buon gelato

Marco Giovannelli · Tuesday, March 19th, 2024

“La mia passione per il gelato nasce tanti anni fa. È un prodotto che mi è sempre piaciuto e andavo addirittura a ricercarlo nei posti dove allora si cominciava a farne di buono”. **Roberto Olivetto è un fiume in piena quando racconta il proprio lavoro.** È un mix che tiene insieme l'artigiano, l'esploratore, lo studioso sul campo, l'amante dei territori. Lui va a fare una gita e quando assaggia un gelato ricerca, analizza, studia, pensa e poi passa al produrlo a casa sua.

“Trent'anni fa, 19 marzo, il giorno della Festa del papà, **ho aperto la mia gelateria a Gavigliano.** Avevo iniziato nel 1992, poi c'è stato un bel percorso di crescita professionale. La passione, l'entusiasmo che ci ho sempre messo in questo bellissimo mestiere, hanno dato i propri frutti. Negli anni è cresciuta la competenza e l'esperienza fino ad arrivare ai giorni nostri con tante soddisfazioni”.

**I macchinari e un laboratorio attrezzato ad alta tecnologia sono un elemento fondamentale e Olivetto non si ferma mai.** Vuole un prodotto sempre più buono, di alta qualità e quindi prosegue negli investimenti sperimentando ogni novità. “Per fare un buon gelato – torna su un elemento che considera centrale – **l'importante è la passione.** È lei che tiene legato tutto il discorso della qualità, della produzione, del vendere, perché la passione è quella dimensione che ti fa essere curioso, che porta alla ricerca per raggiungere il meglio nel tuo prodotto. E la passione è quella carica che, nonostante le ore e i sacrifici siano tanti, ti fa andare avanti. Lo dico sempre: finché avrò voglia di salire la scala che mi porta in laboratorio alle cinque e mezzo, per affrontare una giornata molto lunga io andrò avanti. Non avrei mai pensato di riuscire ad arrivare a un traguardo così importante. Vedere che **La fredda tentazione è un'azienda storica, insediata perfettamente nel territorio della provincia di Varese,** dà una certa soddisfazione personale e professionale. Non ho più i 29 anni di quando abbiamo aperto, ma guardare a queste stagioni passate emoziona tanto. Vedere che le persone arrivano, tornano, aspettano per gustare il nostro gelato, i nostri prodotti e hanno voglia sempre di scoprirne di nuovi, ripaga di tutta la fatica fatta fin qui”.

**Roberto si muove come un artista nel suo laboratorio, ma è dietro il banco che perfeziona la sua carica.** “Ho messo una grande mappa su una parete perché da quella ci si rende conto di quanto il mondo sia piccolo. Fare il gelatiere è una grande passione e richiede sacrifici. In questi anni ho ripensato spesso ai primi insegnamenti ricevuti a Como da Ginetto. Lui rispetto al gelato diceva una cosa vera che da giovane mi rimase impressa, ma capivo meno. «Uno bravo è uno che lo sa fare. Uno molto bravo è uno che lo sa fare e lo sa vendere. Uno eccellente è uno che lo sa fare, vendere e lo sa comprare». Questo ultimo punto fa la differenza perché io scelgo sempre la

---

qualità. Nel nostro lavoro questa è essenziale e permette anche di innovare in continuazione”.

This entry was posted on Tuesday, March 19th, 2024 at 2:32 pm and is filed under [Economia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.