



Un'eredità tutta da gustare

Passeggiando per le vie di Ibiza città, frastornati dalla folla che anima il lungomare più gode-reccio delle Baleari, proprio di fronte al porto s'incontra la gelateria Miretti, frequentatissimo locale inaugurato nel 1990 sull'onda del successo riscosso dall'altra gelateria di proprietà della famiglia torinese, aperta quattro anni prima a Sant'Eulalia. Intervistiamo Marianna, la figlia ventottenne di Enzo Miretti, che ha raccolto con entusiasmo l'eredità di sapere ed esperienza del padre e che ora gestisce il locale di Sant'Eulalia sei mesi l'anno, occupandosi della produzione e della parte amministrativa.

Quanto conta l'aggiornamento professionale per un giovane gelatiere?

«Moltissimo. Dopo la scomparsa di mio padre mi sono formata utilizzando i testi sui quali aveva studiato lui. Ancora oggi le ricette e le proporzioni che in laboratorio seguiamo scrupolosamente sono quelle da lui ideate. È importante che alla teoria segua molta pratica. I corsi indirizzati agli operatori, cui partecipo d'inverno, sono decisivi, così come le fiere di settore, indispensabili per conoscere l'evoluzione del mercato».

Quali novità ha introdotto nella sua attività?

«In ambito amministrativo utilizzo un computer che facilita le operazioni gestionali. Per la produzione ho proposto alla clientela delle due gelaterie il nuovo gusto cookie, un vero successo».



Una giovane torinese ha raccolto con entusiasmo l'eredità del padre e gestisce con entusiasmo la gelateria di famiglia di Sant'Eulalia.



Cosa le ha trasmesso suo padre in ambito professionale?

«I suoi consigli, che erano e sono tuttora i principi che regolano l'organizzazione del locale, sono la cura nella scelta delle materie prime che devono essere di qualità; la gestione produttiva quotidiana per far sì che il gelato sia sempre fresco e l'attenzione all'estetica del prodotto, che significa avere creatività nella decorazione e presentazione».

Cosa spinge un giovane a diventare gelatiere?

«Come diceva mio padre, la più grande soddisfazione per un gelatiere è constatare quanto i clienti apprezzino il gelato e questo è il vero motivo che mi spinge a continuare!». ■

Iris Gavazzi



STORIA