

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

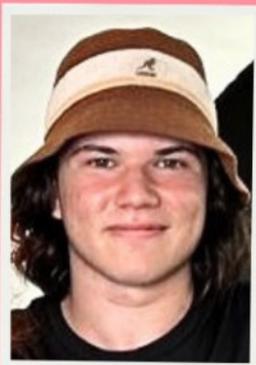
Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Martino Locrini
di anni 17
di Malcesine (Vr)

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2024
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it

**Ogni giorno
imparo qualcosa
di nuovo e ci
impegniamo a
migliorare, spinti
dalla passione
per il nostro
lavoro e dalla
voglia di
condividere con
tutti voi il meglio
del gelato
artigianale**



La Comunità Locale
Wigwam
Alto Garda Veronese

IL GELATO IN RIVA AL GARDA, GUSTI E PRIMA ESPERIENZA LAVORATIVA

In quei di Malcesine, nella Comunità Locale dell'Alto Garda Veronese il racconto di un giovane che le sue vacanze le impegna in una gelateria artigianale

Bella raga! Mi chiamo Martino, ho 17 anni. Volevo raccontarvi della mia esperienza lavorativa in una gelateria artigianale nell'affascinante borgo sul Lago di Garda, dove sorge un piccolo ma splendido paese: Malcesine. Ho iniziato a lavorare in questo locale, che è ormai diventata la mia seconda casa, da un paio di mesi. Non posso negare che anche prima di iniziare, ero già cliente abituale, e da amante del gelato ho sempre pensato fosse il migliore della zona.

La nostra gelateria è gestita da un gruppo di ragazzi giovani, tutti uniti dalla stessa passione per il gelato. Nonostante la nostra giovane età, siamo

estremamente orgogliosi del nostro lavoro e della qualità dei nostri prodotti. Ogni giorno, lavoriamo insieme per creare gusti unici e particolari per mantenere alta la tradizione del gelato artigianale. Molti pensano che sia semplice, ma dietro ogni cono e coppetta c'è un mondo di conoscenza, studio e impegno. Utilizziamo solo ingredienti freschi e naturali, che acquistiamo direttamente da aziende agricole e piccole realtà locali.

Ogni mattina il laboratorio si riempie dei profumi del latte, della frutta fresca, del basilico, delle nocciole tostate, ma anche di quel magnifico profumo di chicchi di caffè tostati che provengono dal lato della caffet-

*La mia esperienza lavorativa
in gelateria*



**Passione dentro
l'Arte del Gelato!**





Martino insieme a Marisa Saggiotto, Linkman della Comunità Locale Wigwam Colognese Veneto e Laura Bertamini, Corrispondente della Comunità Locale Wigwam Alto Garda Veronese

teria. Una delle cose che amo di più del mio lavoro è l'equilibrio tra innovazione e tradizione.

Noi rispettiamo le ricette tradizionali ma rivisitate in chiave moderna, come ad esempio la nostra crema del baldo, che è un gelato a base di vaniglia al miele con infusione di fiori tutti provenienti dal nostro Monte Baldo; un altro che mi viene subito in mente pensando a gelato con prodotti del posto è il nostro Verzum, gelato con base di crema al mascarpone, olio di oliva di produzione del nostro artigiano, biscotti al burro artigianali che vengono sfornati ogni mattina e marmellata che cambia in base ai frutti di stagione. Oltre ai nostri gelati "più classici", sperimentiamo continuamente con nuovi gusti e combinazioni, cercando di sorprendere i nostri clienti lasciandoli ogni giorno a boc-

ca aperta, con proposte originali e gustose. Lavorare in una gelateria artigianale non è solo un lavoro, è un mestiere di cuore.

Ogni giorno imparo qualcosa di nuovo e ci impegniamo a migliorare, spinti dalla passione per il nostro lavoro e dalla voglia di condividere con tutti voi il meglio del gelato artigianale. È un'esperienza che consiglio a tutti i

giovani che vogliono mettersi alla prova e scoprire la bellezza di un lavoro fatto con amore.

Uno dei momenti più gratificanti da quando sono in questa gelateria è vedere la felicità sui volti dei clienti mentre gustano il nostro gelato. Che si tratti di un bambino che assapora il suo primo cono o di un adulto che si concede una pausa dolce, la soddisfazione che proviamo nello strappare quel sorriso e nel sapere di aver contribuito a quel momento di gioia è impagabile. Un altro concetto al quale ho dato nuovi occhi e che l'innovazione non è solo una questione di nuove ricette o tecnologie avanzate.

È anche un concetto più ampio che riguarda il modo in cui guardiamo al futuro e alla nostra missione. Questa gelateria crede fermamente nell'importanza di lasciare spazio ai giovani. Siamo infatti un team dinamico e pieno di idee fresche, e questo ci permette di vedere le cose da prospettive diverse che portano alla crescita del locale e di essere sempre un passo avanti.





I giovani ragazzi della Gelateria Artigianale di Malcesine sul Lago di Garda

Al giorno d'oggi non è semplice trovare lavoro partendo da zero in quanto la maggior parte delle attività richiede anni esperienza per rimanere "sul sicuro"; Stare qui, invece, mi ha insegnato che i giovani non sono solo il futuro, ma anche il presente. Siamo incoraggiati a proporre idee, a sperimentare e a prendere iniziative. Questo ambiente stimolante ci permette di crescere non solo come professionisti, ma soprattutto come persone. La nostra gelateria è un luogo dove l'innovazione non è solo accettata, ma attivamente promossa con lo scopo di creare un ponte tra tradizione e futuro. Lavorare in questa gelateria artigianale è un'esperienza incredibilmente gratificante. Ogni giorno ho l'opportunità di imparare, crescere e innovare, mentre portiamo avanti una tradizione che amiamo. Siamo convinti che il futuro del gelato artigianale sia nelle mani dei giovani e che con passione, dedizione e un pizzico di innovazione,

possiamo creare qualcosa di veramente speciale e unico.

Come ultima cosa ho deciso di concludere riportando una conversazione avvenuta tra me e Giordano, il nostro artigiano, durante uno dei miei primi giorni di lavoro. La mia domanda fu: "Giordano, come mai hai deciso di aprire un'attività così giovane e innovativa in un paese fermamente attaccato alla tradizione e classicità?". La sua risposta mi rimase impressa in quanto sono riuscito a capire quanto lui ci tenga ai propri clienti e alla naturalezza e bontà di tutti i

prodotti.

Lui rispose: "Ho vissuto pochi anni, ma davvero intensi, all'estero che mi hanno permesso di acquisire l'apertura mentale necessaria a portare in un paese di tradizionalisti, dei prodotti che da altre parti sono **normalità**. In questo caso non si parla di Italia, in quanto molte gelaterie "sono fatte tutte uguali" con gelati realizzati con semi preparati industriali o con frutta surgelata e non fresca o addirittura polveri aromatizzate e coloranti. Un'altra cosa che non tutti sanno è che, essendo il gelato fatto "d'aria", più la sua presenza è in quantità maggiore e più sarà di conseguenza il guadagno. Per noi, invece, viene prima il gelato e per ogni singolo gusto cerchiamo di utilizzare tutto il tempo necessario per aver un risultato artigianale, pieno di sapore, tramite studio e ricerca, che sono le due cose fondamentali di questo lavoro. Ho deciso così di aprire una attività tutta mia per riuscire ad esprimere me stesso e la mia passione in tutto ciò che faccio. In conclusione, più artigiani e meno taglia bustine.

#GODSAVETHEGELATO!! ■

© Riproduzione riservata

