

# Robot pasticceri e gelatai artigiani Così cresce Indian Gelato d'Italia

*18 linee produttive riconfigurabili. Realizza mille ghiaccioli al minuto.  
Ma l'azienda di Reggio Emilia ha saputo non perdere l'anima artigianale*

Intervista a Marco Pellegrino, CEO di Indian Gelato d'Italia

di Elisabetta de Luca, inviata a Cavriago (RE)

## INDIAN

### Sede

Cavriago (RE)

### Attività

Produzione di gelati

### Addetti

50

### Fatturato

40 milioni

### Proprietà

Fondo

d'investimento

Che cos'è un *bif*? A questa domanda, posta di recente dal conduttore televisivo Carlo Conti a un concorrente del noto programma *L'Eredità*, gli spettatori emiliani avranno sicuramente saputo rispondere. Probabilmente, invece, il resto d'Italia non sa che la risposta giusta è: un ghiacciolo. Ma non uno qualunque: quello prodotto da Indian Gelati, storica azienda, il cui stabilimento si trova a Cavriago, in provincia di Reggio Emilia. Bif, infatti, è l'acronimo dei cognomi dei tre soci fondatori: Biada, Iori e Fornaciari.

La storia di quest'azienda, però, parte da molto più lontano. A raccontarne gli albori è **Marco Pellegrino, CEO di Indian Gelato d'Italia**: "Nel 1940, Goliardo Olivi trasformò una piccola latteria di famiglia, che distribuiva latte ai produttori di Parmigiano Reggiano, nella 'Bottega della Panna' dove producevano gelati artigianali, un prodotto arrivato da poco in Italia, importato dagli americani in tempo di guerra. Nel 1958, insieme con il fratello Enzo, Olivi aprì una realtà industriale, Gelati Indian. Negli Anni 70 era già una delle aziende più importanti del settore".

Indian produce sia gelati a marchio proprio, come i celebri ghiaccioli Indianino che nel Reggino sono chiamati Bif, sia per conto terzi. Nel 2016 alla famiglia Olivi si è affiancato un fondo, Idea Taste of Italy, specializzato nel settore agroalimentare. A questa operazione si deve la presenza di Marco Pellegrino, nominato Amministratore Delegato. Un cambiamento che porta con sé la volontà di espandersi all'estero, portando il Made in Italy nel mondo; ecco perché oggi l'azienda si chiama Indian-Gelato d'Italia: "Il 30% del nostro fatturato è realizzato all'estero".

### Gli artigiani dietro le macchine

A garantire il successo e la crescita di Gelato d'Italia è la capacità di sviluppare nuovi prodotti in tempi molto rapidi – 450 sono le varietà di gelato che lo stabilimento di Cavriago produce attualmente – unita all'investimento in tecnologie all'avanguardia. Tutti i marchi più noti di gelato italiano si rivolgono a Indian: "L'anima artigianale e quella industriale sono due componenti inscindibili della nostra storia. La capacità di innovare e di

## MARCO PELLEGRINO



Milanese, ingegnere con Master in Bocconi, Marco Pellegrino vanta una carriera nell'alimentare.

Dopo quattro anni in Andersen Consulting è entrato nel Gruppo Danone dove ha lavorato per 14 anni con diversi incarichi in Galbani in area commerciale e a Parigi come controller e fusioni e acquisizioni. Sono seguiti diversi incarichi direttivi nell'olio di oliva e nella panna spray fino ad approdare nel 2016 in Gelato d'Italia come Amministratore Delegato.



*Un particolare della produzione di Indian Gelati d'Italia*

interpretare i nuovi bisogni dei consumatori nasce dalla profonda conoscenza del prodotto, dei processi e degli ingredienti. Oggi l'azienda è in crescita e per competere sui mercati internazionali ha bisogno di lavorare rispettando i più alti standard di qualità. Abbiamo ottenuto per questo le più importanti certificazioni. Il nostro vantaggio competitivo è la capacità tipicamente 'da artigiani' di tirare fuori il meglio dalle materie prime, ma utilizzando le più avanzate tecnologie. Questa sensibilità, che la famiglia Olivi ci tiene a trasmettere ai collaboratori, è il nostro patrimonio".

Tre segmenti di prodotto oggi guidano la forte crescita Gelato d'Italia: la linea salustica e gluten free; quella premium che punta sulla qualità delle materie prime e la particolarità del packaging; gli smoothie, ghiaccioli fatti di purea di frutta.

Immersi in un forte profumo di dolce e di frutta e muovendosi tra succhi colorati emessi da pompe automatiche che in una frazione di secondo diventano ghiaccioli (oltre mille al minuto), morbide creme con scaglie di cioccolato racchiuse da due lastre meccaniche tra i biscotti, bracci robotici che creano torte gelato, diventa più chiaro cosa intenda Pellegrino per "investimento in tecnologia". "L'impianto pilota che elabora in continuazione ricette e campionature da sottoporre ai clienti è come una gelateria artigianale, in grado però di riprodurre in piccola scala la maggior parte dei processi tecnologici che sa-

ranno utilizzati su larga scala. Questo è senz'altro uno dei nostri punti di forza, insieme con la capacità di individuare e 'sfruttare' i nuovi trend in fatto di gusti alimentari, quindi abbiamo iniziato a lavorare la soia, il latte di cocco, i biscotti senza glutine, per esempio".

L'innovazione, spiega il CEO, si snoda verso due direzioni: lo sviluppo del prodotto – co-creato con il cliente – e quello degli impianti. "Dobbiamo garantire la flessibilità, ma anche la stabilità per rispondere alle esigenze di produzione dei clienti. Per questo abbiamo 18 linee riconfigurabili e settate a seconda delle necessità. Nel 2018 abbiamo inaugurato una nuova linea, unica nel suo genere, perché può



*Parte della linea produttiva di Indian Gelati d'Italia*

## GHIACCIOLO, UN 'ERRORE' DI SUCCESSO



Nello stabilimento di Caviago sono prodotte 450 varietà di gelato, tra cui il ghiacciolo

A inventare il ghiacciolo, o meglio il 'ghiaccio su bastoncino', è stato un bambino di 11 anni, Frank Epperson, in Oakland, nel 1905. Una sera d'inverno dimenticò sul davanzale della finestra un bicchiere di acqua e soda, con dentro il bastoncino che aveva usato per mescolarle. Quella notte fu molto fredda e il giorno dopo Frank trovò un blocco di ghiaccio con dentro un bastoncino. Usò l'acqua calda del rubinetto per farlo fuoriuscire dal bicchiere e lo mangiò, usando il bastoncino come manico. Nel 1923 Epperson ottenne il brevetto per l'idea del 'ghiaccio sul bastoncino', che battezzò *Popsicle*. Questo nome è divenuto un marchio di gelati molto noto negli Stati Uniti. La storia è raccontata sia sul sito dell'azienda di Epperson sia in un libro, *Mistakes That Worked*, dove sono raccolte 40 esperienze di errori da cui sono nate idee che hanno dato vita a famose aziende di famiglia. Un altro esempio? Il porcellino salvadanaio. Ma questa è un'altra storia.

essere configurata con tre modalità molto diverse tra loro, come avere tre linee invece di una”.

### Sinfo One per gestire la complessità

Nonostante siano i macchinari all'avanguardia a creare i gelati, nello stabilimento è molto forte la presenza di uomini: “In Gelato d'Italia abbiamo 50 persone fisse, ma riusciamo a raggiungere quota 300 con i lavoratori stagionali, per un fatturato di oltre 40 milioni di euro. L'azienda sta affrontando una fase molto stimolante di crescita e solo nel 2018 abbiamo creato 150 nuovi prodotti, ma abbiamo avuto la necessità di standardizzare i processi operativi, in tutti i reparti, per gestire la complessità. Per farlo avevamo bisogno di un nuovo sistema informativo e abbiamo scelto le soluzioni di Sinfo One”. Grazie all'intervento della software house di Parma, sostiene Pellegrino, Gelato d'Italia si pone l'obiettivo di ottenere un maggiore controllo delle variabili alla base dei processi produttivi, dagli approvvigionamenti alla gestione dei magazzini, dal controllo dei costi alla pianificazione della produzione.

Ma perché tra i provider di mercato è stata scelta Sinfo One? “Abbiamo fatto una diligente selezione di diversi prodotti e abbiamo scelto loro perché ci hanno proposto un buon progetto in tempi di realizzazione compatibili con le nostre attività. Un plus non da poco in un momento di crescita, bello, ma complesso. Abbiamo valutato inoltre gli impatti che avrebbe prodotto

sull'organizzazione. Di Sinfo One ci ha colpito l'esperienza nel settore Food e il gran numero di referenze di aziende del settore, sia grandi sia PMI. Questo ci ha permesso di confrontare lo sviluppo dei nostri processi con quelli di altre aziende. Un altro aspetto poi sono stati i tempi di implementazione. L'applicativo recepisce già le personalizzazioni sviluppate per altre aziende e questo dovrebbe limitare il progetto a una fase di adattamento del sistema alle nostre esigenze, limitando lo sviluppo del software specifico. A progetto iniziato troviamo conferma di questi criteri nella qualità del team Sinfo One che segue il nostro lavoro”.

Altra specificità della produzione di Gelato d'Italia è la stagionalità: “Il nostro modello di business, dove l'attività è molto concentrata nei mesi estivi, ci consente di affrontare questo tipo di progetti solo in certi periodi dell'anno e in tempi molto brevi, questo ha orientato la nostra scelta verso un progetto di parametrizzazione di un sistema già esistente rispetto allo sviluppo di uno nuovo”. Due sono state le richieste di Gelato d'Italia a Sinfo One: “Estendere la copertura funzionale del sistema e salvaguardare il patrimonio di informazione e di esperienza aziendale. Questo infatti è un lavoro che si fa con le macchine e le tecnologie, ma il know how risiede ancora nelle mani delle persone. Abbiamo la necessità di far circolare le informazioni e renderle accessibili anche a chi l'anno seguente sarà un nuovo assunto e in Sinfo One abbiamo trovato un valido aiuto”.