

L'empresa castellanina Gelats Dino doblarà la producció i superarà els 500.000 litres anuals

Ha ampliat les instal·lacions i també vol augmentar el nombre d'establiments, que ara són 37

MARC BATALLER /Castelló d'Empúries

● L'empresa Gelats Dino, que té la seu central a la urbanització castellanina d'Empuriabrava, prepara un ambiciós pla d'expansió coincidint amb el vint-i-cinquè aniversari de la seva crea-

ció, que se celebra aquest any. De moment, ja ha ampliat les instal·lacions de la fàbrica amb la intenció de doblar la producció anual i superar aviat els 500.000 litres de gelat. A més, un dels altres objectius es augmentar

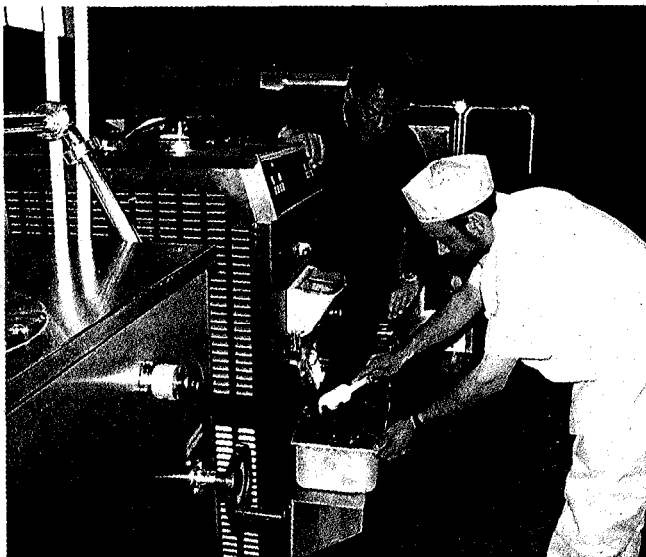
el nombre d'establiments -ara en té 37 repartits per Catalunya i les Illes Balears-. Aquesta empresa la va crear l'any 1978 a Empuriabrava una família italiana que estuejava al municipi.

El conseller de Treball, Indústria, Comerç i Turisme, Antoni Fernández, inaugurarà dissabte l'ampliació de les instal·lacions de Dino, que són just a l'entrada d'Empuriabrava. En total, s'ha construït 2.200 m² nous —magatzem i despatxos— i ara la fàbrica n'ocupa 4.700. Els pròxims mesos, està previst col·locar màquina renovada i així poder arribar a doblar la producció: «Actualment, produïm 1.200 litres de gelat cada hora i aviat assolirem els 2.400», explica el gerent, Valtor Rosso, el qual calcula que la xifra anual superarà els 500.000 litres.

Aquest projecte d'expansió també inclou obrir noves gelateries a Catalunya i les Balears, on actualment l'empresa ja està implantada a municipis com Roses, Platja d'Aro, Barcelona, Sitges, Sant Cugat del Valles o Palma de Mallorca.

Un negoci familiar

La història de Gelats Dino es remunta al 1978 quan un empresari italià, Dino Pavese, i la seva família van muntar una gelateria a Empuriabrava després de diversos anys d'estuejar a la urbanització. La idea era fer només un negoci de temporada, però finalment van optar per obrir altres punts de venda a Roses i establir-se definitivament a l'Alt Em-



Una imatge de les noves instal·lacions, amb el gerent, Valtor Rosso —darrera— i un dels empleats. / M.B.

LES DADES

Any de fundació

● 1978. L'empresari italià Dino Pavese munta el primer local.

Nombre d'establiments

► 37, entre locals propis i franquícies. La majoria són a Catalunya i dos, a les Illes Balears.

Noves instal·lacions

► S'ha ampliat la fàbrica d'Empuriabrava amb 2.200 m² i ara en té 4.700. S'hi han invertit 800.000 euros.

Facturació del 2002

► 4,5 milions en vendes, fet que suposa un 20% més que l'any passat.

pordà: «Ofereim un producte nou basat en el gelat artesà italià que en aquella època no es podia trobar.

I realment va agradar tant als estrangers com a la gent del país», diu Rosso. Amb el pas dels anys es

van instal·lar a altres poblacions i el 1993 van estrenar el primer local a Barcelona.

Més beneficis

A hores d'ara, tota la producció se centralitza a la fàbrica d'Empuriabrava i, segons xifres facilitades per l'empresa, l'any passat van arribar als 4,5 milions d'euros de facturació en vendes, fet que suposa un increment d'un 20% respecte al 2001. D'altra banda, el local que més factura és el de Platja d'Aro.

Un producte per tot l'any

M.B.

● Un dels problemes amb els quals es troba Gelats Dino i totes les empreses que es dediquen a aquest negoci és la temporalitat del producte. La majoria de clients consideren que els gelats només es poden consumir a l'estiu: «Aquesta és una visió equivocada que hem d'anar canviant, igual que l'opinió d'algunes mares que veuen el gelat com un premi per als fills», explica el gerent, Valtor Rosso, que hi afegeix: «El gelat és un dels aliments més complet i ric en vitamines i proteïnes.»

Dino elabora una cinquantena de sabors diferents i, segons Rosso, un dels més demanats és el de xocolata: «De mica en mica anem introduint novetats i cada cop guanya més força el de iogurts. Sempre es pot anar innovant.» Finalment, el gerent de l'empresa assegura que un dels seus principals actius és la presentació del producte a les gelateries —«el client el pot veure directament sense cap entrebancu» i el tractament que en fan: «Sempre treballam amb espàtula i això fa que el gelat sigui més tou i més càlid. Evidentment, quan més freda és una cosa, menys gust té.»