

## Empresa

# Una aventura italiana

**CLAU** • El fruiter Dino Pavese va fundar ara fa 40 anys una gelateria artesana a Empuriabrava que va encantar els alemanys amb el producte **CREIXEMENT** • Ara l'empresa és la primera artesanal del país, amb una facturació de 8,5 milions anuals

Joan Puntí  
EMPURIABRAVA

**D**ino Pavese, fruiter de professió, va obrir una gelateria a Empuriabrava l'any 1978 amb la voluntat de venir a fer temporada tres mesos per tornar cap a Itàlia. Coneixia llavors la força del gelat italià, una meravella que el paladar català no havia tastat. Aquella aventura estiuenca va repetir-la un parell d'anys, segons explica el seu gendre Valter Rosso, ara gerent de Gelats Dino. "Som aquí i acabem de complir 40 anys d'empresa perquè hem treballat amb il·lusió." Pavese, el pare d'aquesta primera empresa de gelats artesanals de Catalunya, instal·lada a Empuriabrava, va saber llegir el paladar dels clients i va adonar-se que els alemanys, grans coneixedors de l'estil italià de fer gelats, s'havien enamorat de les seves creacions. Poc va tardar a obrir la segona botiga, i va fer ho a prop, a Roses. "Allà —explica Rosso— el client no era tan majoritàriament alemany, però sí francès. El nostre producte també va triomfar." Pavese va deixar d'anar i tornar d'Itàlia per fer temporada, i a principi dels vuitanta va instal·lar-se a la zona. Aquesta història d'èxit empresarial es va fonamentar en l'oferiment d'un producte molt allunyat d'allò que hi havia al mercat en aquell moment, el gelat espanyol de l'escola de Xixona.

"El nostre producte de l'escola italiana era molt diferent tant en textures, com en tècniques com en gustos", explica Rosso. El seu fill, Stephano, que encarna la tercera generació de gelaters artesanals, descriu des de la seva experiència com



Valter Rosso explica als periodistes el procés per trinxar fruits secs, durant una visita a la fàbrica ■ JOAN PUNTÍ

a cap de màrqueting la clau de l'èxit: "Durant aquests 40 anys, l'empresa s'ha centrat a invertir els recursos per millorar la qualitat, el nostre element diferencial." Al llarg dels anys, l'exigència del client ha anat creixent. Els paladars actuals no són els dels anys vuitanta, i per això dels nou gustos inicials que es podien trobar a les seves gelateries, ara Gelati Dino n'arriba a fabricar al voltant de la vuitantena. Però hi ha coses que no canvien. La xocolata era i és el producte estel·lar, si bé ara les diferents ofertes xocolateres arriben a la desena. L'empresa Gelati Dino és present al llarg del li-

toral gironí i ja s'ha fet forta a Barcelona ciutat, on ha obert una dotzena de gelateries. Però no només aquí. També se'n troben a Madrid, a centres comercials del Vallès i a la Roca Village, i també a Montpeller, a Bastogne (Bèlgica) i a Marràqueix, al Marroc.

La seva facturació ha estat de 8,5 milions d'euros el 2017, un increment del 7% respecte a l'exercici anterior, i es preveu el creixement per aquest any del 40è aniversari sigui del 15%. Les xifres són definitòries. Es calcula que fabrica 4,5 milions de gelats l'any (una ració és de 100 ml), que vol dir

## 4,5

**milions de gelats.**  
Si una ració és de 100 ml, calculen que Gelati Dino fabrica prop de 4,5 milions de gelats l'any, que vol dir uns 15.000 al dia.

15.000 al dia (625 per hora, 10 per minuts). En litres, es parla de 450.000 litres de gelat a l'any; però això no és res, perquè l'actual planta d'Empuriabrava té una capacitat per produir-ne fins a 1,5 milions de litres l'any.

A la central d'Empuriabrava hi ha una trentena de treballadors i entre les gelateries pròpies i les franquiciades tenen uns 180 treballadors més. Aquell fruiter que venia a fer temporada a la jove marina d'Empuriabrava i va encantar els alemanys que s'hi aplegaven, va posar la primera pedra d'una aventura empresarial familiar. ■



### **Castelló d'Empúries**

## **Exposició permanent al Museu de la Ciència i la Tècnica, La Farinera**

► El Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya - La Farinera, acull de forma permanent una exposició que incorpora tota una sèrie de suports a la visita: maquetes, audiovisuals, mostres... que permeten conèixer d'una manera amena i experimental els diversos continguts del museu.