

LA PROPOSTA: EL MONESTIR DE SANT PERE DE RODES OFEREIX AVUI UNA «NIT DE VINS» PER DESCOBRIR TOTS ELS SEUS SECRETS DE LA MÀ DEL CELLER ESPELT. A PARTIR DE LES 20:15 H



A l'esquerra, el gerent, Valter Rosso, mostrant les cremes de fruits secs. A la dreta, tast de gelats. GERARD BLANCHÉ

De la llimona al foie i l'alvocat: 40 anys de gelats Dino

► L'empresa fundada per Dino Pavese el 1978 compta amb 37 gelateries i preveu augmentar un 15% la seva facturació aquest 2018 ► Una línia «gourmet» per a restaurants i una proposta bio són les seves principals novetats en els darrers mesos ► Enguany ha obert dues noves botigues, una a l'avinguda Felip II de Madrid i l'altra al Port Olímpic de Barcelona

A. PIÑAR/L. FANALS EMPURIABRAVA

■ Ara fa quaranta anys que Dino Pavese va obrir una gelateria a Empuriabrava amb l'objectiu que fos només un negoci d'estiu. El seu èxit, però, va fer que ràpidament s'expandís i que avui l'empresa, que segueix essent familiar, compti amb 37 gelateries i un total de 50 punts de venda repartits per l'Estat i l'estranger.

L'any 2017, Gelats Dino va tancar amb una facturació de 8,59 milions d'euros, i preveu augmen-

tar-la un 15% durant aquest 2018. Entre les principals novetats que han incorporat en els darrers mesos hi ha la línia Dino Gourmet, que elabora gelats gastronòmics per a restaurants –com per exemple de foie o alvocat– i una nova línia biològica envasada amb un nou envàs isotèrmic que va ser guardonat amb el premi InnoFòrum del Fòrum Gastronòmic 2017.

En aquests moments, l'empresa compta amb 207 treballadors i produeix 450.000 litres de gelat a l'any. El gerent, Valter Rosso, va explicar ahir que el seu objectiu no és créixer ràpidament, sinó fer-ho de forma sostenible: «A tots ens agrada estar a dalt de tot, però allà és molt difícil mantenir-s'hi», va indicar. De fet, va admetre que la crisi els va afectar pels alts preus del lloguer, la dificultat d'aconseguir personal i el tancament d'algunes franquícies que ara volen recuperar.

Tot i així, l'empresa segueix creixent cada any. L'última aposta ha estat l'obertura enguany de dues noves botigues: una a l'avinguda Felip II de Madrid i l'altra, al Port Olímpic de Barcelona. A més, tenen previst remodelar la gran ma-

joria dels seus establiments arreu de Catalunya.

«Són 40 anys de feina i de satisfacció», va assenyalar Rosso. Segons va recordar, el seu fundador, Dino Pavese, es va adonar que el gelat artesà italià amb el que delectava els turistes alemanys podria arribar a un públic molt més ampli. I així va ser: *piano, piano*, però en creixement constant. Quatre dècades més tard i amb la incorporació de la tercera generació familiar a l'empresa, les tres botigues inicials s'han multiplicat fins a 37 gelateries repartides per tot el litoral gironí, Barcelona i Sabadell i altres punts de l'estat com Saragossa o Madrid. A més, també té locals a França, Bèlgica i el Marroc. En total, es distribueix a uns 50 punts de venda.

De la vella escola a l'avantguarda. De la clàssica llimona al roquefort amb nous. Dino va passar de fabricar nous gustos de gelats a més de cent en l'actualitat, encara que en els seus inicis hagués de fer pedagogia: «En aquell moment, els gelats de llimona eren de color groc canari, i en canvi nosaltres el fèiem blanc. El públic autòcton no ho entenia», va recordar Rosso. Quan van obrir la primera botiga a Empuriabrava, el seu públic era majoritàriament alemany, però aviat van triomfar també entre els turistes francesos obrint un segon establiment a Roses.

«Per a nosaltres, el factor diferencial és la qualitat i ara se li suma l'experiència», va indicar el cap de màrqueting, Stefano Rosso.

Dino s'ha convertit en una gran empresa que intenta mantenir l'esperit familiar i, sobretot, «la qualitat de la matèria primera», tot posant les noves tecnologies al servei del producte.

Gelats Dino continua essent una empresa de caràcter familiar amb seu a Empuriabrava i ja hi treballa la tercera generació



El gelat Taormina, amb fruits secs, xocolata i cítrics, creat per al 40è aniversari. L.FANALS

Boles «gourmet» per a tots els gustos

► La nova línia «Dino Gourmet» està especialment pensada per a restaurants i per això incorpora sabors d'allò més diversos, com mostassa, foie, recuit, alvocat o tomata amb alfàbrega, entre molts altres. En total, Dino fabrica un centenar de gustos -tot i que va començar amb només nou- i encara n'ha creat un d'especial per commemorar el seu 40è aniversari: el Taormina, elaborat amb avellanes, ametlles, xocolata i amb un toc de cítrics. L.F./A.P. EMPURIABRAVA

