

▶ **Selecció de la matèria primera.** El pas inicial per elaborar el gelat és elegir la matèria primera, a la qual no s'afegeixen ni additius ni conservants i, per tant, és tot natural. En el cas de la fruita, que en tots els casos és de denominació d'origen, es liqua per obtenir-ne el suc i la polpa, que serviran per elaborar el gelat. A la imatge, un treballador afegeix sucre a la xocolata. / MANEL LLADÓ



▶ **Fer la mescla.** La matèria primera es barreja amb llet, que és el principal component del gelat. Tot i això, s'hi han d'afegir proteïnes làcties i lactosa en pols per compensar que la llet és massa líquida per elaborar la mescla. Han de passar dotze hores perquè la llet absorbeixi les proteïnes. Aquesta barreja líquida és la preparació que després passarà el procés de congelació. / M. LLADÓ



▶ **Batuda.** La mescla es congela en una màquina anomenada batedora que refreda a deu graus sota zero i a la vegada va afegint aire a la barreja per donar-hi volum. A la imatge, treuen el producte ja congelat de la màquina per envasar-lo. / MANEL LLADÓ



▶ **Enduriment.** En aquest punt només falta endurir el gelat amb una màquina que funciona per injecció de nitrogen líquid (a la fotografia). Aquest sistema permet una textura molt fina del gelat, que amb aquest pas ja està del tot elaborat. / MANEL LLADÓ




▶ **Venda.** Gelats Dino comercialitza els productes sobretot a través de gelateries pròpies i franquiciades. L'empresa estudia tornar al sistema de venda per mantenir la qualitat del gelat i canviar les vitrines per uns contenidors que mantenen millor la fred. / M.LL.

# Gelats Dino obrirà el primer establiment a l'estranger aquest any, al nord d'Àfrica

## L'empresa d'Empuriabrava aposta per obrir nous mercats, després de tres anys de frenada en el procés d'expansió

MAR VICENTE / **Castelló d'Empúries**

● L'empresa d'Empuriabrava Gelats Dino obrirà aquest any el primer establiment a l'estranger. Concretament, segons expliquen els responsables de la companyia, la gelateria s'instal·larà en un país del nord d'Àfrica, tot i que no han avançat quin. Gelats Dino provarà per primer cop un nou sistema de producció dels productes en aquest establiment nou, on es farà l'últim pas de la congelació per evitar que amb el transport el gelat perdi qualitats. Aquesta obertura prevista per l'empresa alt-empordanesa d'origen italià forma part del procés d'expansió al qual els propietaris volen donar un impuls per obrir nous mercats, després de tres anys de frenada en aquest sentit. L'empresa també té previst obrir més establiments tant a Catalunya com arreu de l'Estat espanyol.

Gelats Dino fa mesos que projecta que l'expansió de la companyia ha d'anar cap a països com ara Algèria, Tunísia i el Marroc. De fet, el gerent de Gelats Dino, Valter Rosso, ha explicat que el seu objectiu és obrir el primer establiment a l'estranger al nord d'Àfrica. Tot i això, de moment no especifica el país. La idea és obrir una botiga on es venguin gelats per consumir al moment, però també per endur-se'n a casa. «Hem vist que hi ha molta cultura de consumir gelat a casa, molt més que aquí», explicava Rosso, que hi afegia que l'estudi de mercat que han fet conclou que la meitat de les vendes són de producte per emportar-se, mentre que a Catalunya el percentatge no arriba al 3% de la facturació. Pel que fa a l'estètica de l'establiment, serà una gelateria que també tindrà cafeteria i els elements propis de totes les gelateries Dino, però s'adaptarà al país pel que fa a la decoració, per exemple.

Gelats Dino ja exporta els seus productes al mercat alemany, però a través de restaurants. De fet, aquesta empresa només comercialitza els gelats a través de les seves botigues i a través de restaurants. De moment sempre ha descartat vendre el producte a través de grans superfícies, sobretot pel que això representa de pèrdua de qualitat del gelat, per les diferències de temperatura a què s'ha de sotmetre en el transport fins al lloc de venda.

## Atura la construcció de la fàbrica a la Xina

● Gelats Dino havia anunciat l'agost de l'any passat que obriria una fàbrica a la Xina, però segons expliquen els responsables de l'empresa en aquest moment aquest projecte està aturar per les dificultats que han trobat en aquell país a l'hora de tramitar-hi l'obertura de la planta. El projecte per instal·lar al país asiàtic una fàbrica que permetés la producció de tres milions de litres de gelat en cinc anys s'havia de fer amb un soci xinès. La idea era, en contra de la filosofia de vendes aplicada a Catalunya, comercialitzar els gelats en el mercat asiàtic a través de supermercats.

Les noves instal·lacions havien de complementar la planta de 4.500 metres quadrats que l'empresa té a l'entrada d'Empuriabrava i que es va construir el 1983, pocs anys després que Dino Pavese hagués arribat d'Itàlia per obrir la primera gelateria a Empuriabrava. Ara és la seva família –filles, gendre i néta– la que porta l'empresa. Trenta anys després, tenen 40 botigues i més de cent treballadors.