

15 Febbraio 2019

## **Per la prima volta una donna presidente del gruppo gelatieri Ascom**

Giorgia Mogni, 25 anni, di Villongo assume l'incarico dopo l'uscita di Massimo Bosio. Vicepresidente è stato eletto Matteo Corna



Il Gruppo Gelatieri Ascom rinnova il consiglio direttivo e sceglie un nuovo presidente. È Giorgia Mogni, 25 anni, figlia d'arte nel mondo del gelato artigianale, da sette anni a fianco del padre Giuseppe nella gelateria di famiglia L'Oasi di Villongo.

Mogni subentra a Massimo Bosio, classe 1966, titolare della Gelateria Selz Cafè di Clusone che ha guidato il gruppo per quattro mandati.

Vicepresidente è stato eletto Matteo Corna di Gelatiamo a Treviolo (prende il posto di Giuseppe Mogni di L'Oasi di Villongo).

In consiglio sono stati confermati Paolo Bignardi della gelateria Fiordipanna di Almenno San Bartolomeo, Vincenza Carissimi del Bar Commercio di Osio Sotto, Enrica Giovanna Amboni della gelateria Cherubino a Bergamo. Il direttivo

gelatieri Ascom si completa con tre nuove entrate: Vito Giammello della gelateria Lo chef del gelato di Trescore Balneario, Edoardo Ceroni della gelateria Il Dolce Freddo di Albano Sant'Alessandro e Nicolò Panattoni de La Marianna di Bergamo.

Il nuovo Consiglio direttivo rimarrà in carica fino al 2021.

“Essere presidente è una grande opportunità professionale e personale perché aiuta chi ha questo incarico a migliorare sia come persona che come imprenditore. Sono molto contento di averlo fatto per tanti anni- si è congedato il presidente uscente Massimo Bosio -. La scelta di lasciare il passo a terzi è perché da alcuni anni mi occupo anche di altro e ritengo fondamentale per un presidente di riuscire a vivere e sentire quello che sta succedendo nel suo settore. Per me questo è diventato un po' più difficile perché sono scollegato rispetto a questo settore. Inoltre, c'è bisogno che ci sia il massimo della partecipazione e dell'impegno. Per cui la mia speranza è che ci siano persone nuove, fresche con idee innovative. Tutti questi anni c'è stata un'evoluzione di professionalità: una volta era più facile acquisire una competenza restando in bottega e mai rinnovando, oggi questo è più difficile ed è molto più complesso il mercato. Il cliente è più sofisticato, più nomade, più difficile legarlo a sé. Una volta bastava fare il gelato buono, oggi bisogna farlo buono ma anche presentarlo bene, avere un bel ambiente, evidentemente tutto è molto più complesso. Negli ultimi anni c'è stato anche l'inserimento del concetto delle catene che hanno creato delle situazioni di innovazione e di rottura di determinati equilibri. Auguro al nuovo presidente e al gruppo dei gelatieri di fare con passione questo mestiere leggermente diverso che è quello della rappresentanza sindacale che è un po' spogliarsi dei propri interessi per avere uno sguardo più ampio e collettivo. Auguro che ci sia la possibilità di essere onestamente al servizio dell'associazione”.

“Raccolgo con emozione il testimone di Massimo Bosio e l'esperienza in associazione di mio padre - commenta la neopresidente Mologni -. Insieme al gruppo continueremo a lavorare per far conoscere il nostro lavoro di artigiani del gelato basato su tecnica, prodotti di qualità e passione. Riproporremo le campagne di solidarietà nei ricoveri della provincia per la Festa del nonno e l'iniziativa per i bambini 'La merenda non si paga'. E svilupperemo nuove iniziative dedicate alla Stracciatella che rappresenta un brand di eccellenza per le nostre gelaterie. La comunicazione è un aspetto importante: un buon artigiano deve saper raccontare il proprio lavoro”.

#### GELATO ARTIGIANALE, IL PIÙ AMATO DAGLI ITALIANI: I NUOVI DATI FIPE

- Oltre il 94% degli intervistati lungo lo Stivale dichiara di consumare abitualmente gelato artigianale, secondo la nuova indagine di Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi a Sigep 2019.
- Nella diatriba tra cono e coppetta vince il primo, con ben 7 consumatori su 10. Più del 65% dei consumatori acquista il gelato anche in formato vaschetta.
- I gusti di crema trionfano su quelli alla frutta (44,1% delle preferenze contro il 14,1%). In pole position cioccolato, nocciola e pistacchio.
- Italiani, popolo di abitudinari: quasi 7 consumatori su 10 tendono a scegliere sempre gli stessi gusti di gelato.
- Il 34,2% del campione presta particolare attenzione agli ingredienti tenendo conto di allergie e intolleranze.



