

APINDUSTRIA. Premio Verona del gruppo giovani a Christian Oddono

Dà il gelato agli inglesi e ora punta a Oriente

In 10 anni aperti 6 negozi; ricavi 2,2 milioni di euro

Manuela Trevisani

Una lunga fila, ordinata, come solo gli inglesi sanno fare, fuori dal negozio, sotto la neve, per poter acquistare una vaschetta del suo gelato. È stato in quel momento, ormai una decina di anni fa, che Christian Oddono, imprenditore veronese trapiantato a Londra, si è reso conto delle potenzialità del suo business.

Da allora ha lanciato una catena di cinque gelaterie, più una decina di punti vendita esterni, nel cuore della metropoli britannica per un giro d'affari che oggi supera i due milioni di euro. A lui è andato quest'anno il Premio Verona Giovani, istituito dal Gruppo giovani imprenditori di Apindustria e giunto alla settima edizione.

«Nel 2013 avevamo focalizzato l'attenzione sull'importanza del team e del fare squadra, quest'anno invece il premio si è indirizzato verso la forza del made in Italy all'estero», ha dichiarato Alessandro Ferrari, presidente di Apindustria Giovani. «Questo tema è particolarmente caro alla nostra realtà economica, e soprattutto alle piccole e medie imprese, che spesso puntano su questo fattore chiave per differenziar-

si ed essere competitivi sui mercati internazionali».

Oddono, 44 anni, ha ripercorso la sua storia di imprenditore veronese all'estero. Dopo aver studiato al liceo Messedaglia e poi all'Università Bocconi a Milano, ha iniziato la sua carriera nella corporate finance e nella ricerca azionaria di Londra, diventando successivamente Head of Research di Activest.

«Nel 2004, notando l'assenza del gelato artigianale a Londra, ho deciso di iniziare l'avventura, aprendo la prima gelateria "Oddono's Gelati Italiani" a South Kensington», ha raccontato Oddono. «Prima che altri decidessero di lanciare questo business, ho deciso di provarci io: sono tornato in Italia e ho frequentato una scuola professionale per poi aprire il negozio a Londra».

Partendo dalla ricetta della nonna, l'imprenditore veronese è riuscito a rilanciare questo prodotto tipicamente italiano in una chiave nuova, puntando sulla freschezza e sulla qualità degli ingredienti, accuratamente selezionati. Pistacchio di Bronte, nocciole del Piemonte, latte fresco delle campagne inglesi.

«A Londra, così come in Italia, stiamo assistendo alla riscoperta dei prodotti alimen-



Christian Oddono

tari genuini», ha sottolineato Oddono, che sta per aprire la sesta gelateria e ha in programma di estendere in franchising la catena anche verso Medioriente e Asia. «Nel 2014 abbiamo raggiunto un fatturato di 2,2 milioni di euro, rispetto agli 1,8 del 2013», precisa l'imprenditore, che nel 2007 ha vinto il premio come Miglior gelateria del Regno Unito. «Pur senza stravolgere il prodotto, abbiamo cercato di adattare le ricette ai gusti inglesi: per internazionalizzarsi infatti è importante capire caratteristiche e gusti del mercato». ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA