

IL SUCCESSO DI CHRISTIAN ODDONO



I gelati veronesi amati dagli inglesi

di **Samuele Nottegar**

VERONA A Londra quando aprì la sua prima gelateria gli diedero 6 mesi di vita. Adesso ha 5 negozi e sta per aprire il sesto. Christian Oddono è stato premiato da Apindustria.

a pagina 9

La storia

di **Samuele Nottegar**

Oddono, il veronese che fa impazzire gli inglesi con il gelato

Premiato da Apindustria. «Lì c'è meno burocrazia...»

VERONA I negozianti di South Kensington quando, nel 2004, aprì la sua prima gelateria scossero la testa e gli diedero al massimo 6 mesi di vita. «Me l'hanno rivelato dopo anni – sorride Christian Oddono – e adesso tengono aperti i loro negozi anche di domenica perché in gelateria da me c'è la coda e a loro conviene».

Nel frattempo è nata e si è sviluppata la Oddono's Gelati Italiani, il gruppo che conta 5 gelaterie a Londra, la sesta in arrivo a febbraio, una decina di punti vendita in altrettanti ristoranti, il premio di miglior gelateria del Regno Unito in bacheca dal 2007 e innumerevoli corteggiamenti per esportare il gelato Oddono's al di fuori dei confini inglesi. Per queste ragioni, Christian Oddono è l'imprenditore che Apindustria Verona ha scelto come vincitore della 7ª edizione del Premio Verona Giovani. Oddono, infatti, è veronese: per lui diploma al Liceo scientifico Messedaglia, poi laurea alla Bocconi e lavoro alla city londinese in corporate finance e ricerca finanziaria. La vita nella capitale britannica non è male, ma manca una cosa: il gelato. Manca così tanto al Head of Research, ruolo che nel frattempo



La «lezione» Oddono con Alessandro Ferrari. Ieri ha spiegato il suo successo

aveva raggiunto per un'importante gruppo finanziario, che Oddono decide di abbandonare la City, tornare in Italia, iscriversi a un corso di formazione per gelatai e imparare il mestiere. Da qui parte la nuova avventura imprenditoriale. «Era incredibile per me – racconta – vedere gli inglesi mangiare tanto gelato di catene industriali e non poter provare il vero gelato italiano. Io avevo in mente quello che ci faceva mia nonna: la mattina andava al mercato, comprava le uova e il

latte fresco e ci faceva un gelato alla crema buonissimo. E il fatto è che non c'è modo migliore di farlo se non farlo fresco e mangiarlo subito». Una volta apprese le tecniche, quindi Od-

5

Le gelaterie che il gruppo Oddono's Gelati Italiani ha attualmente a Londra. La sesta aprirà in febbraio

dono torna a Londra e lì apre le sue gelaterie: laboratorio a vista, prodotti naturali e di qualità, nessun conservante, gelato fatto al momento con materie prime italiane così come la tecnologia e i macchinari utilizzati. L'anno scorso la Oddono's ha registrato un fatturato di 2,2 milioni, quest'anno saranno di più, una trentina di dipendenti e la concreta possibilità di aprire franchising a Dubai, in Malesia, in Thailandia e in Medio Oriente. «Il progetto di Oddono è un esempio per le nostre Pmi. Dovremmo prendere spunto da lui, puntare sulla qualità e valorizzare il nostro Dna», ha detto Alessandro Ferrari, presidente dei giovani di Apindustria consegnandogli il premio. Vero anche se, per adesso, Oddono non ha intenzione di portare le sue gelaterie in Italia. «Non per paura della concorrenza, perché quella fa sempre bene, ma perché il mestiere dell'imprenditore è molto bello, ma è meglio farlo in un Paese con poca burocrazia». Quindi, per assaggiare il gelato Oddono's al pistacchio o quello alle noccioline del Piemonte, famosi a Londra, non resta che andare a provarli direttamente dove si fanno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA