



MENU

il Resto del Carlino PESARO

CRONACA SPORT COSA FARE EDIZIONI - RAPINA CORINALDO TENTATO STUPRO AUTO NE SPECIALI - 🔍

HOME , PESARO , CRONACA

Publicato il 21 dicembre 2018

Multato a Urbino, 'scappa' negli Usa. Ora è il re del gelato

Il suo ristorantino vessato dalla burocrazia. Adesso fattura milioni di dollari

di AMEDEO PISCIOLINI

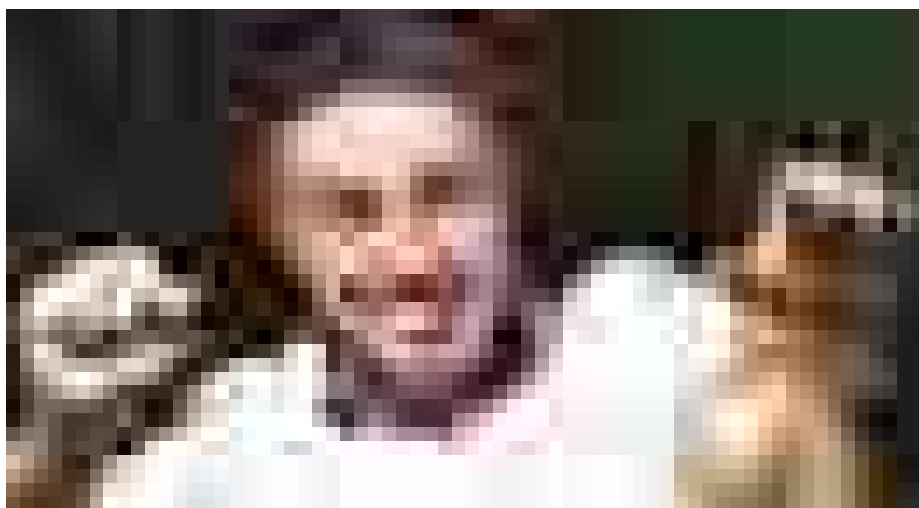
Ultimo aggiornamento il 21 dicembre 2018 alle 10:06

★★★★★ 2 voti

Condividi

Tweet

Invia tramite email

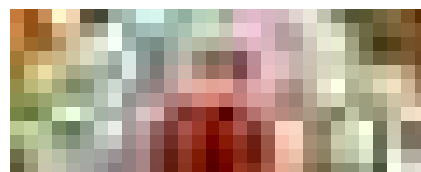


Stefano Versace, da Urbino agli Usa, dove è il re del gelato

Urbino, 21 dicembre 2018 - A Urbino voleva trasformare in **ristorante** una tavola calda. Poi, a causa di un episodio che lo turbò facendogli venire meno l'entusiasmo, decise di **abbandonare l'Italia** per trasferirsi negli **Stati Uniti**. Dove è diventato un imprenditore di successo, proprietario della più grande catena di **gelateria italiana** degli Stati Uniti: una trentina i punti vendita. È la storia di **Stefano Versace**, 43 anni, residente prima ad Ancona, poi a Sirolo, quindi in Venezuela, e di nuovo nelle Marche, a Urbino. Ora vive a Miami.

Signor Versace, partiamo da Urbino.

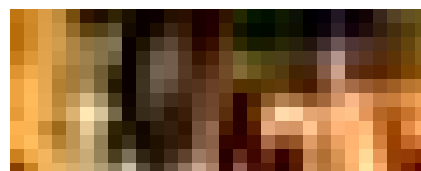
POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Verona, patenti facili. Funzionario, con un clic della penna, suggeriva le risposte giuste



Roma, coppia schiavizza anziano. Costretto a consegnare la pensione e a chiedere elemosina



Torino, il presepe pericoloso. Sequestrati in uno store migliaia di articoli natalizi

«Sono arrivato in questa città, che conoscevo per il mio lavoro di rappresentante. Mi piaceva Urbino, ma secondo me la ristorazione non era sfruttata al meglio. Rilevai alla fine del 2011 un piccolo locale in via Mazzini trasformandolo in un ristorante per turisti».

E come andò?

«Un giovedì sera vennero i Nas per un normale controllo, non rilevarono nulla. Mancava solo un cartello con la scritta 'Vietato fumare'. Cercai di spiegarmi, mi risposero che dovevano fare il loro mestiere e mi appiopparono una multa: in quel momento ho capito che lo Stato veniva a far cassa, sembrava che fare l'imprenditore fosse un lavoro di cui vergognarsi. Persi l'entusiasmo e decisi di andar via».

E quindi?

«Ho fatto una ricerca di mercato e non ho pensato al food tradizionale italiano, tipo la pizza o la pasta: volevo essere l'ambasciatore del gelato e ho scelto gli Stati Uniti, dove c'erano poche gelaterie. Qui ho creato la Stefano Versace Gelato. Ho iniziato come gelatiere, come si fa in Italia, poi ho deciso di formarmi come imprenditore».

E ora?

«Abbiamo il quartier generale nella zona residenziale di Miami, formato da nove professionisti che si occupano della gestione generale del gruppo. Io ho la funzione di presidente e di responsabile della comunicazione».

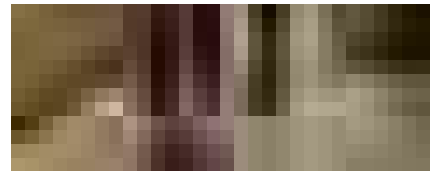
Quanti dipendenti avete, e che fatturato?

«Abbiamo 150 impiegati, e con l'indotto siamo quasi in 200 a lavorare nella catena, che nel suo settore è ormai la più importante degli Stati Uniti. Chiuderemo il 2018 con un fatturato intorno ai 9 milioni di dollari, ma nel 2019 ci aspettiamo di raggiungere i 15 milioni. E nel 2022 di poter arrivare a 200 gelaterie».

I ricordi di Urbino?

«Romantici, con i suoi ritmi lenti, molto blandi rispetto a qui. Qui si va in tapis roulant, sul quale viaggia un business dieci volte superiore a quello in Italia. A Urbino ricordo la gioia e l'emozione della nascita del mio secondo figlio, i quattro metri della nevicata storica del 2012, le persone che conosco e con cui sono ancora in contatto».

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Aprilia, ragazzino lancia molotov a scuola. L'ipotesi: vendetta contro atti di bullismo



Roma, mamma si lancia nel Tevere. In corso le ricerche delle due figlie di sei mesi



Funerali Megalizzi. Mattarella e Conte a Trento. Vescovo: "Sognava Europa senza confini"

Un aneddoto.

«Quando arrivai qui negli Stati Uniti avevo solo 133 dollari, praticamente a secco».

Adesso?

«Dopo qualche anno posso dire che la mia attività vale qualche milione di dollari. Una cosa importante che voglio sottolineare è che mia moglie Carolina è stata fondamentale: senza di lei non avrei avuto la forza nei momenti più difficili per andare avanti. Poi l'aprirsi alla formazione è stato un altro fattore importante. Tutte cose che ho scritto in un libro autobiografico 'American Ice Dream'. Organizzo poi dei corsi di formazione in Italia, il primo l'ho tenuto a Bologna a novembre alla presenza di 300 imprenditori. A Bologna sarò nuovamente il 14-15 e 16 gennaio per la Stefano Versace Mastermind, dove lavoreremo 12 ore al giorno con un gruppo ristretto di gente che ha voglia di imparare, cosa che si ripeterà anche ad ottobre, Sono contento che la mia vena formativa sia d'aiuto a chi vuol imparare; a maggio sarò all'università di Urbino a tenere una lezione sul food business».

© Riproduzione riservata

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

RIMANI SEMPRE AGGIORNATO SULLE NOTIZIE DI PESARO

ISCRIVITI**CONTENUTI SPONSORIZZATI****Enrico Lucci rivela come**

Ecco come ci riesce

**Pisellini Findus a Natale**

Pisellini Primavera, il contorno perfetto per i tuoi piatti di Natale! Scopri le ricette

**Prezzi del montascale?**

Confronta i Montascale: offerte esclusive solo per te. 3 preventivi entro 1 ora!