

Direttore Samuele Ciambriello

**linkabile**  
Laboratorio di pensieri, analisi, proposte

Officina delle idee Qui ed ora Economia e Welfare Approfondimenti Sport Cultura e Spettacoli Editoriale Contatti

Home » Qui ed ora

» "FARE IMPRESA IN ITALIA È POSSIBILE, BASTA ESSERE AL PASSO CON I TEMPI". L'INTERVISTA A STEFANO VERSACE, FONDATORE DELLA GELATERIA ITALIANA E GOURMET NEGLI STATI UNITI D'AMERICA



18 giugno 2017 Pasquale Ciambriello

## "FARE IMPRESA IN ITALIA È POSSIBILE, BASTA ESSERE AL PASSO CON I TEMPI". L'INTERVISTA A STEFANO VERSACE, FONDATORE DELLA GELATERIA ITALIANA E GOURMET NEGLI STATI UNITI D'AMERICA

Stefano Versace è l'esempio perfetto del *self made man*, un uomo che si è costruito da sè.

Ha creduto fortemente nel proprio progetto, l'ha portato avanti con tenacia ed abnegazione ed oggi è il proprietario di oltre 15 gelaterie negli Stati Uniti d'America.

Laureato in Scienze politiche ed Economiche, classe '75, sposato e padre di due bambini, Stefano ha fondato la catena Gelateria Italiana e Gourmet.

Un progetto serio ed ambizioso, destinato a crescere ulteriormente da qui al futuro prossimo.

Un esempio di imprenditoria italiana seria ed efficace, che si mette in gioco ed esporta all'estero le proprie qualità.

Ma guai a dire che in Italia non si può fare impresa. Basta solo stare al passo con i tempi.

Di questo ne è ben consapevole Stefano, che ringraziamo per la disponibilità mostrata nel concederci l'intervista.

L'EDITORIALE

PAPA FRANCESCO SULLE TOMBE DI DON MILANI E DON MAZZOLARI: TESTIMONI SCOMODI, TESTIMONIANZE LUMINOSE.

I DEMOCRATICI AFONI E PERIFERICI, MA CON IL CONSENSO. MA IL PD SU COSA SI RICOMPATTA?

ADV



CANALE YOUTUBE



## Dottor Versace, da dove nasce l'idea di creare la Gelateria Gourmet Italiana negli USA? Perché ha scelto proprio gli USA?

"Ho scelto il gelato perchè la parola gelato nell'alimentazione italiana e mondiale è l'unica parola che è rimasta associata al 100% ad un prodotto italiano. Anche la pasta che tutti associano all'Italia ha delle versioni che non sono italiane, così come la pizza, mentre la versione del gelato che non è tipicamente italiana, non si chiama gelato ma si chiama icecream. Ho scelto gli USA, perchè come noto prima di iniziare un business bisogna fare uno studio di mercato. Dallo studio di mercato è risultato che gli americani dopo gli svedesi e prima degli italiani sono consumatori abituali di frozen dessert. Nonostante questo dato, in Italia esistono più di 39000 gelaterie, mentre in America soltanto 900. Questo mi ha spinto ad investire in un paese che sono sicuro, ed a questo proposito i numeri lo stanno dimostrando, sarà il nuovo mercato del gelato".

## Ci può svelare il segreto del successo del suo prodotto, che è davvero molto apprezzato negli Stati Uniti?

"Il successo del mio prodotto è dovuto innanzitutto a quattro fattori, primo dei quali è sicuramente da associare con gli ingredienti. A parte il latte che viene comprato in loco e che è di altissima qualità, tutti gli altri provengono dall'Italia. I sapori sono dunque veri sapori italiani. Inoltre, i nostri negozi hanno una atmosfera tutta italiana. Abbiamo dunque solo prodotti italiani, Non vendiamo, ad esempio, la coca cola, Al massimo, vendiamo delle sode italiane. Nelle nostre gelaterie la musica è italiana, i colori sono italiani e lo stile delle nostre gelaterie è puro e semplice con il bianco. Abbiamo insegnato alle nostre ragazze a far provare il gelato, cosa che in Italia non è molto di moda. Abbiamo dunque insegnato a far provare il gelato ai clienti, perchè qui negli States la gente non conosce il gelato, conosce l'icecream. È dunque una tecnica di vendita. Un altro fattore di successo consiste nella meccanizzazione delle nostre imprese. Tutto funziona come un orologio svizzero ed è quindi più facile dedicarsi alla vendita piuttosto che ad altri aspetti legati alla gestione della gelateria".

## Cosa significa per lei essere un imprenditore di successo?

"Un imprenditore di successo è a sorpresa di molti, colui il quale crea un business, ma poi diventa assolutamente inutile per questo business. L'imprenditore è colui il quale mette l'idea ed a volte anche il capitale, ma poi l'attività va avanti anche senza di lui. Se c'è bisogno della sua presenza, per quanto grande sarà l'attività che ha creato, resta soltanto un artigiano e non un imprenditore. L'imprenditore svolge dunque soltanto un'attività di controllo e liberandosi di tutta la parte tecnica e gestionale che ha creato, si può dedicare allo sviluppo ed alla creazione di nuovi business, migliorando quello che già ha".

## È ancora possibile, a suo giudizio, fare impresa in Italia? Quali sono secondo lei le maggiori difficoltà?

"Certo che è possibile. L'unica cosa da considerare è che i tempi cambiano e bisogna dunque cambiare mentalità. Uno degli errori che si fanno più frequentemente nella ricerca di un lavoro, è quello di cercare lavori che sono ormai in via di estinzione. Bisogna considerare che la maggior parte dei lavori che ci saranno tra venticinque anni, oggi non sono ancora stati inventati e la metà di questi che oggi hanno maggiore successo, vent'anni fa non esistevano. Bisogna dunque cambiare mentalità: per fare impresa oggi, bisogna capire che le regole che ci hanno insegnato i nostri genitori, i nostri nonni ed anche le nostre Università, oggi non valgono più. Oggi esistono altre regole. Se pensiamo che la più grande catena di taxi al mondo, Uber, non ha nemmeno un taxi o che il più grande venditore retail, Amazon, non ha nemmeno un magazzino, allora è doveroso cambiare mentalità. Si può fare ancora business ma bisogna adattarlo. Io ho un grande amico, Lorenzo Ait, che ha creato una formula per far business in Italia, che si chiama Liquid Business Formula, perchè molti dei business del futuro sono liquidi, non hanno cioè la pesantezza ed il fardello dei costi fissi".

## Quali sono i suoi progetti a medio e lungo termine?



1/16 Successiv

0 &gt;&gt;

By Proselab

[Visualizza altri video >>](#)

ADV

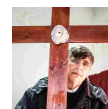


SEGUICI SUI SOCIAL!

Resta sempre aggiornato, seguici sui Social.



ARTICOLI PIÙ VISTI



**PADRE MAURIZIO PATRICIELLO SCRIVE AI FRATELLI CAMORRISTI CHE STANNO PENSANDO ALLA VENDETTA**

5 settembre 2016



**ANCORA ATTI DI BULLISMO, RAGAZZINO AGGREDITO A SAN GIORGIO A CREMANO DAVANTI LA SCUOLA. IL VICE-PRESIDENTE TOMMASO CASILLO: "ATTI DI INAUDITA VIOLENZA. COMBATTERE IL BULLISMO ATTRAVERSO ATTIVITA' LEGATE ALLA FORMAZIONE, EDUCAZIONE E RISPETTO DEI VALORI"**

9 novembre 2016



**PADRE PATRICIELLO: "CARO RENZI E DE LUCA TERRA DEI FUOCHI NON SONO SOLO LE ECOBALLE DI GIUGLIANO."**

30 agosto 2016

"Il nostro progetto a medio e lungo termine è quello di diventare leader nelle proprietà di gelaterie negli Stati Uniti d'America. con l'apertura di 150 punti vendita nei prossimi quattro anni. Per dicembre 2021 dobbiamo essere in grado di raggiungere un numero che va tra i 100 ed i 150 punti vendita negli Stati Uniti. Inoltre, ci stiamo espandendo negli Emirati Arabi ed abbiamo avuto anche richieste dalla Turchia e dalla Russia. È probabile che in un lungo periodo, ci espanderemo anche all'estero".

### Sappiamo che è anche molto attivo nel sociale e che quando può, aiuta la fondazione di don Mazzi. Cosa la spinge ad aiutare il prossimo?

"Credo che non esista un vero successo fin quando non lo puoi condividere e non puoi fare in modo che questo successo sia d'aiuto per la comunità. Ecco perchè nella mia vita ho preso come decisione quella di dedicare il 10% del mio tempo a migliorare me stesso, facendo corsi di formazione, curando il mio corpo e conducendo una vita sana. L'altro 10% lo dedico al give back, aiutando la fondazione di don Mazzi o istituendo corsi di formazione gratis per Licei ed Istituti Tecnici, dove spiego ai ragazzi come funziona il mondo del lavoro che li aspetterà al termine del loro corso di studi".

[Scarica l'articolo in formato PDF](#)

« Previous

Next »

LA CRESCITA DEL SETTORE NAUTICA: "NEL 2016 SI E' CONFERMATA, NEL 2017 PROSEGUE A DUE CIFRE"

LA LEVA CALCISTICA DEI DONNARUMMA

Tags

• Gelateria Italiana Gourmet

• imprenditore

• Italia

• Stefano Versace

• USA

Categoria

• Qui ed ora

Teile diesen Beitrag mit deinen Freunden:



## L'AUTORE



**Pasquale Ciambriello** 151 articoli

## PUÒ PIACERTI ANCHE

