

<https://www.vanityfair.it/mybusiness/news-mybusiness/2018/06/18/stefano-versace-gelato-in-america-imprenditore-ice-cream>

**VF** Stefano Versace: «Ho creato un'impresa di successo negli States, con i gelati»  
di GABRIELLA CANTAFIO

MYBUSINESS NEWS

# Stefano Versace: «Ho creato un'impresa di successo negli States, con i gelati»

18 JUN, 2018  
di GABRIELLA CANTAFIO

SFOGLIA GALLERY

TOP STORIES

NEWS  
Luigi Di Maio: «Aboliamo le pensioni d'oro, per aumentare le minime»

Stefano Versace ha aperto in America una catena di gelaterie: 31 punti vendita aperti in quattro anni, dalla Florida alla Pennsylvania

Una multa dei Nas per non aver esposto, all'interno del suo locale, il cartello «Vietato fumare». La sanzione, sommandosi a costi di gestione sempre più esosi, ha demoralizzato Stefano Versace, imprenditore milanese di nascita e marchigiano d'adozione, che così, nel 2012, ha deciso di abbassare la serranda del suo ristorante nel cuore di Urbino. Ma per Stefano, broker assicurativo con esperienze di successo anche a Caracas, non è vietato sognare. «Non volevo più vivere in un Paese dove fare l'imprenditore sembra essere un lavoro di cui vergognarsi.

Non volevo più sentirmi trattato dallo Sta-to come se fossi un impostore» afferma Versace che, convinto di non trovarsi nel Paese giusto per chi ha nel proprio dna il gene dell'imprenditore, ha deciso di tentare di realizzare un sogno in Florida.

Affiancato dalla moglie venezuelana Carolina, ha cercato di individuare l'attività ideale e, ben presto, grazie al ricordo degli amici di Urbino, proprietari di una gelateria, con cui avevano sognato di aprirne una magari all'estero, e anche tramite un'indagine di mercato, ha deciso di avviare una gelateria in un ambiente caldo e accogliente come Miami.

Gli americani sono i secondi consumatori di gelato al mondo ma le gelaterie presenti negli States sono soltanto 900 contro le 36.000 italiane, è quanto ha appreso Versace decidendo così di puntare sul gelato che rappresenta la tradizione italiana in uno Stato in cui si è soliti gustare l'ice cream dalla qualità imparagonabile alla genuinità dell'artigianalità.

«Tra le difficoltà e la determinazione si forgia il destino di un sogno» sostiene Versace che, con

esperienza imprenditoriale ma senza alcuna competenza nella lavorazione del gelato è partito alla volta di Miami, dove ad accoglierlo ha trovato enormi difficoltà tra cui la mancanza di una credit history, un affitto negato, un socio beccato online e poco dopo svanito per suoi problemi personali. Ma una certezza: rendere quel sogno la concretezza del proprio futuro.

Stefano si è subito immerso in un corso per capire come si produce il gelato, con la consapevolezza che per aprire una gelateria occorre almeno 150.000 dollari, per poi scoprire che ne servivano il doppio e ne aveva soltanto ventimila.

«Assisterò da spettatore non pagante allo spettacolo del tuo fallimento» gli ripeteva il padre poco convinto del successo di quest'avventura Oltreoceano ma lui ha risposto prontamente inaugurando, nel novembre 2013, la prima Stefano Versace Gelateria Italiana & Gourmet, all'interno dell'International Mall di Miami, in Florida.

Un'avventura partita con soli 133 dollari in cassa e un'emozione incontenibile, tuttora ancora vivida, nel momento in cui ha battuto lo scontrino di 5 dollari e 34 centesimi per il primo cono alla nocciola venduto il primo giorno di apertura americana in cui incassarono 1.200 dollari.

Un successo grazie al quale ora la catena Stefano Versace Gelato vanta 31 gelaterie aperte in quattro anni, in centri commerciali di sei Stati, dalla Florida alla Pennsylvania, dal Michigan al New Jersey e alla Virginia.

«Nell'ice cream c'è il 50% di aria e il 30% di panna o burro. Nel gelato l'aria non supera il 10% quindi il gusto è più intenso e la parte grassa non supera il 7%, quindi ha meno calorie», spiega illustrando la qualità artigianale dei suoi gelati prodotti esclusivamente con ingredienti naturali e tanta originalità. Come per esempio il gusto Italice con Ricotta Cheese, Villapiana figs e Torcolato di Breganze, nato da una collaborazione a sei mani tra maestri gelatieri italiani che amalgamano le tipicità del Belpaese.

«La Stefano Versace Gelato vede oggi il gelato come un'esperienza: imprenditoriale, sensoriale, sociale, emozionante. I nostri prodotti sono realizzati e presentati con cura: ogni gusto di gelato ha la sua storia, la sua energia, le sue proprietà», racconta Versace nel libro *American Ice Dream* (ROI Edizioni, pp. 143, 16 euro) in cui, simboleggiando ogni momento della storia imprenditoriale con un gusto specifico di gelato, incoraggia i giovani, potenziali imprenditori, a trasformare i limiti in nuovi inizi con perseveranza e genialità.

Dopo una breve esperienza negativa di franchising, Versace con il suo nuovo socio ha deciso di sperimentare la joint-venture: «Diamo ai nostri investitori la priorità nella distribuzione degli utili, il che significa che il primo 24% del capitale investito spetta all'investitore, il secondo 24% alla mia società e dal 48% in poi si divide a metà». Formula vincente per gli investitori e per l'imprenditore quarantaduenne che conquista successi quotidianamente: dal Gelato World Tour 2014 vinto in Texas, diventando ufficialmente il miglior gelato degli Stati Uniti, alla credibilità acquisita a tal punto da essere contattato dai mall per aprire punti vendita. Sino all'obiettivo ambizioso di arrivare a 38 punti vendita entro fine anno, 200 entro il 2022, con lo sguardo volto a nuovi mercati tra cui Dubai e la Cina, attestando come «non sono i sogni a cambiare la vita delle persone, ma la determinazione e la perseveranza nel realizzarli».