

***Una coppetta di Bontà***

*La ragazza esile dai capelli rossi mescola con calma meticolosa il gelato, lo lavora, lo ammorbidisce prima di riempire la coppetta di un bel blu oceano.*

*Un gelato da Grom è un’esperienza indimenticabile.*

*Per me che sono una cultrice del gelato e che migro, come un’anima in pena, da una gelateria all’altra in cerca di un sapore autentico, giungere in questo tempio del gusto è stato come giungere nella terra promessa.*

*Il gelato di Grom è fatto come una volta, senza semilavorati, prodotto solo con frutta rigorosamente di stagione proveniente dall’azienda agricola di proprietà “Mura Mura”.*

*Un gelato con una consistenza unica, dove il gusto nocciola sa di nocciole e la crema di crema, un gelato che appaga i sensi e rigenera lo spirito.*

*A far gridare al miracolo non è solo il gusto unico del prodotto, quanto la storia che vi sta dietro.*

*Una storia di passione, talento e amicizia tenuta insieme da una determinazione incrollabile e raccontata con entusiasmo e con sincerità, nel libro “ Grom – Storia di un’amicizia, qualche gelato e molti fiori”.*

*Federico e Guido sono gli artefici di questo successo planetario: manager d’azienda il primo, enologo, il secondo, decidono di diventare gelatai e produrre il gelato com’era fatto una volta.*

*Galeotto l’articolo di Carlo Petrini, patron di Slow Food. Il giornalista rileva, con rammarico, l’assenza di una produzione di gelati dal sapore autentico e la presenza di semilavorati industriali anche nelle gelaterie artigianali.*

*Una folgorazione per Guido che comincia a fantasticare sulla produzione di un gelato dal sapore antico.*

*Con l’entusiasmo del visionario e di chi crede alle proprie intuizioni, coinvolge Federico che, superato lo shock iniziale, si presenta, alcuni mesi dopo, con un business plan ricco di previsioni, analisi, costi e un sonoro: ” Si può fare!”*

*E’ l’inizio di un’avventura fantastica che, nell’arco di dieci anni, li porta ad aprire più di sessanta negozi tra Italia, Francia, America e Giappone.*

*Tante le difficoltà incontrate nell’affrontare un settore completamente sconosciuto ma questo aspetto diventa il punto di forza: essere all’oscuro significa poter affrontare l’argomento privi di condizionamenti e pregiudizi, muniti solo della determinazione nel voler raggiungere l’obiettivo che ci si è posti, in questo caso un gelato del tutto naturale: quindi perfetto!.*

*Per il mondo del lavoro sempre uguale a se stesso, che non corre rischi e chiede solo rassicurazioni attraverso una conoscenza ormai routinaria e un’esperienza del settore consunta, la lezione è reboante: Federico e Guido sono l’esempio di come la verginità in un mercato rappresenti il valore aggiunto, la possibilità di vedere strade e direzioni diverse.*

*La regola numero uno? Assenza di esperienza, perché “Tutto s’impara nella vita, mentre è molto difficile abbandonare le vecchie abitudini”; da qui, al primo posto, la ricerca di persone con passione, entusiasmo e voglia di far parte di un progetto diverso.*

*“Che significa far parte del mondo di Grom?” chiedo a Daniele, responsabile del negozio che in Luglio ha aperto sulla via Tuscolana, il quarto di Roma.*

*“Il mondo di Grom è bello e faticoso. L’azienda è di tipo familiare, anche se è cresciuta moltissimo, forse troppo in fretta. Nonostante questo, la filosofia non è cambiata: è un’azienda assolutamente meritocratica che premia l’impegno, la dedizione e la professionalità e che resta presente e vicina ai suoi dipendenti. Federico, ieri, era a Roma, dove ha fatto scalo tornando dalla Cina, e ha organizzato un pranzo con noi responsabili dei negozi. Ogni mese ci incontriamo su a Torino per confrontarci e discutere.”.*

*“La scelta di Grom di non ricercare nei futuri dipendenti l’esperienza, ma la passione e l’entusiasmo, perché ogni cosa si può apprendere, appare davvero controcorrente. E’ reale?”*

*Daniele risponde con un sorriso. “Si è reale, ma sia si abbia un po’ di esperienza nel settore, sia non si abbia, si parte sempre facendo il conista. Federico e Guido non transigono su questo. Tutti devono partire da lì, per comprendere bene il lavoro e la fatica. Guido dice sempre, riferendosi ai muri dei negozi, che se ci si avvicina, si sente l’odore del sudore che loro hanno versato per creare Grom”---.*

*Il primo negozio apre i battenti a Torino, in piazza Paleocapa, dove il papà di Guido parcheggiava la domenica per andare al cinema con la famiglia.*

*Una piazzetta del settecento, raccolta, elegante, idonea a ospitare un ricordo e un sogno.*

*Ci sono voluti decine di negozi visitati, e tanti supplementi di Tutto affari della Stampa consultati, prima d’imbattersi nel fatidico annuncio di cessione di un negozio proprio nella piazzetta settecentesca.*

*L’universo, si sa risponde a chi chiede e crede, anche se non offre tutto su un piatto d’argento.*

*Colpiscono la determinazione e la volontà con cui sono andati avanti, non si sono arresi:*

*“Le persone che progrediscono nella vita sono coloro che si danno da fare per trovare le circostanze che vogliono e, se non le trovano, le creano (G. B Shaw.)*

*Più che un monito, un’esperienza diretta che trasforma le difficoltà in meravigliose opportunità di crescita.*

*Come l’incidente del loro direttore di negozio che li inchioda alla gelateria per settimane, costringendoli a turni massacranti e a rendersi conto della debolezza del loro progetto di espansione.*

*Come poter evitare l’interruzione nella produzione di gelato nel caso d’infortunio di qualsiasi altro direttore di negozio? Come garantire la medesima qualità nella miscelazione degli ingredienti se essa è affidata a mani diverse? Come salvare quel patrimonio di conoscenza e genialità messa a punto con tanta determinazione?*

*Dalle ventidue alle quattro e dalle quattro alle nove del mattino, Guido e Federico, stanchi, disarmati, hanno rotto migliaia di uova per preparare la miscela da trasformare in gelato, cercando la risposta a quelle domande!*

*La temperanza, se si abbraccia, indica la strada e, con essa, l’idea risolutrice: un laboratorio centralizzato in grado di preparare la miscela da spedire quotidianamente a tutti i futuri negozi, garantendo, così, la stessa qualità ovunque e salvaguardando il Know how.*

*Il passo seguente è stato breve, lo spazio occupato da una pesca Maria Bianca cresciuta senza cure e irrigazione nel giardino di casa e che diventa l’ispirazione per l’idea successiva: un’azienda agricola propria che produca direttamente le materie prime per i meravigliosi gelati di Grom.*

*Non ci sono muri che possano fermare l’energia travolgente dei due gelatai.*

*“ I muri non servono per fermare chi desidera davvero qualcosa. Servono per fermare quelli che non ci credono abbastanza.”.*

 *E loro ci hanno creduto, raggiungendo un successo straordinario, all’età di soli trentotto anni ,che li ha portati ad essere il simbolo dell’eccellenza del food italiano sulla scena internazionale.*

*Una storia bella dedicata a tutti quelli che hanno voglia di partire per un viaggio, di sognare, di insistere, di cambiare direzione, di osare, di rompere le regole creandone di nuove, di volare alto.*

*La dimostrazione che il mondo del lavoro può avere un sapore completamente diverso, come il gelato.*

 *Sabrina de Federicis*