

SIGEP 2020 - Gelatieri per il Gelato

COMUNICARE LA QUALITA'

Come raccontare la qualità artigianale del gelato in modo chiaro, semplice e... VELOCE!

relatore: **Marco De Dominicis**

in collaborazione con



Marketing
per i tempi
che cambiano

A close-up photograph of a small, rustic metal bowl filled with a vibrant yellow gelato. The gelato is scooped and has a soft, melting texture. In the background, a wooden handle, likely for a gelato scoop, is visible, slightly out of focus. The entire scene is set on a light-colored, textured wooden surface.

Come faccio a
comunicare ai miei
clienti la qualità
artigianale del mio
gelato?

Come faccio a far capire (in modo semplice) ai miei clienti la differenza tra il mio gelato artigianale e il gelato 'industriale'?

crema & cioccolato



La comunicazione
generica non basta.
Oggi anche i brand
'industriali' usano
parole come:
qualità, artigianale,
fatto a mano...



La chiave è lo storytelling.
Bisogna raccontare il prodotto, il modo in cui è fatto e gli ingredienti usati.

A close-up photograph of a young girl with long blonde hair, wearing a wide-brimmed straw hat. She is looking upwards and to the left with a joyful expression, her mouth open as she eats a large ice cream cone. The ice cream cone has a light-colored base, a yellow wafer, and a large scoop of white vanilla ice cream. The background is a soft-focus outdoor setting with a building and a palm tree visible.

ATTENZIONE:
bisogna usare un
tono leggero e non
fare una lezione
universitaria

Storytelling per il gelato

Materia prima

Ricetta

Lavorazione

Degustazione

Ma cosa succede nel mondo del caffè? Il caso Nespresso...

TIME

NEESPRESSO

TIME



Lo storytelling Nespresso





NESPRESSO PRESENTS
ADANECH

Lo storytelling
Nespresso





Lo storytelling Ditta Artigianale

HONDURAS
Finca El Puente
BLACK CHERRY LIME MILK CHOCOLATE
Region: Marcala
Variety: Catuai
Process: Washed
Altitude: 1550mt





Lo storytelling Starbucks Roastery Milano



Una tazzina di storytelling



Storytelling per il gelato

Materia prima

Ricetta

Lavorazione

Degustazione



La materia prima:
gli elementi base
della qualità



La ricetta:
creatività e
tradizione



La lavorazione:
il cuore
artigianale del
gelato



La degustazione:
creare una
esperienza unica
per i clienti

Storytelling per il gelato

Materia prima

Ricetta

Lavorazione

Degustazione



Una comunicazione
trasparente e
veritiera può fare la
differenza



trasparenza = etica
trasparenza = qualità percepita
trasparenza = garanzia per il cliente

SIGEP 2020 - Gelatieri per il Gelato

GRAZIE

relatore: Marco De Dominicis

