Anno XXXV - Numero 214 - 2 AGOSTO 2025

WIGWAM NEWS

WORLD WIGWAM CIRCUIT

DIVENTA RESILIENTE!

2025 WIGWAM CHEQUE

PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI LA RETE DELLE COMUNITÀ LOCALI WIGWAM

Quote Associative 2025

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo 5 per mille

92061130289

IL BÀCARO DEL GELATO A VENEZIA UNA STORIA DI FAMIGLIA E PASSIONE

In Fondamenta de la Misericordia 2499 del Sestiere Cannaregio, l'intervista al titolare Nicola che, dal 2016 conduce questa ghiotta e coccola gelateria



Giordano d'Iseppi
di anni 13
di Venezia

Lavoro finalista del Premio Wigwam Stampa Italiana 2025 Giovani comunicatori per Comunità resilienti
➡ segreteria@wigwam.it

In collaborazione con
Convitto Nazionale "Marco Foscarini" di Venezia

Mentre il sole picchia implacabile su Venezia e le sue Fondamenta, il profumo inebriante di zucchero e latte avvolge una piccola gelateria. Durante un'intervista a Nicola, il gelataio, ho scoperto quanto questo mestiere sia legato alla passione e alla tradizione.

Il gelato non è solo un dolce che si gusta d'estate o durante una passeggiata con gli amici, per alcune persone come Nicola, il protagonista di questa bellissima intervista, è molto di più, una vera e propria storia d'amore che nasce e si trasforma in un mestiere fatto con il cuore e con grande professionalità. Sin da piccolo Nicola ha respirato il profumo della tradizione, il suo era tramandato un mestiere di famiglia e lui invece di allontanarsene ha deciso di seguirlo lavorando sia in Italia che all'estero, portando con sé i valori che ha imparato fin da bambino: semplicità, passione e genuinità. Non si tratta solo di fare un buon gelato, ma di trasmettere emozioni, ricordi e cura in ogni cucchiaino o morso.

È nel 2016 che Nicola apre a Venezia, la nostra città, Il 'Bacaro del Gelato', che si trova in Fondamenta de la Misericordia 2499, nel Sestiere Cannaregio, ed è lì che, quando crea nuovi gusti, non si ispira alle mode o a prodotti industriali, ma alla famiglia e ai suoi ricordi legati ai momenti felici della vita.







La Comunità Locale Wigwam di Venezia

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it



La gelateria Il Bacaro del Gelato, Fondamenta de la Misericordia 2499, nel Sestriere di Cannaregio



Le t-shirt personalizzate con il logo della gelateria

Il suo stile di gelato si può descrivere in due parole: semplicità e genuinità. Sono queste le qualità che rendono ogni gusto unico speciale ma soprattutto riconoscibile. Una delle cose che ama di più del suo lavoro è vedere il sorriso dei clienti. Per lui, infatti, non c'è soddisfazione più grande di notare che le persone tornano nel tempo, magari dopo anni e riconoscono il sapore autentico del suo gelato. Li considera parte di una grande famiglia, quella che lui chiama "*la grande famiglia del Bacaro*". Il suo obiettivo non è vendere un gelato qualunque, ma una piccola gioia quotidiana.

Nella sua gelateria non si usa qualsiasi ingrediente: ogni cosa è scelta con cura e attenzione rispettando la stagionalità e privilegiando i prodotti locali specialmente quelli della Laguna veneziana. Ama usare il mosto di Sant'Erasmo, un ingrediente tipico che rende il suo gelato ancora più legato al territorio. Partecipa producendo gusti particolari anche durante gli eventi locali e tradizionali, riesce a mantenere vive le radici veneziane facendo del gelato una parte della cultura.

Il rispetto per la natura è un altro valore fondamentale; infatti, Nicola utilizza materiali biodegradabili come le cannucce di carta e i cucchiaini compostabili e cerca di ridurre al minimo i rifiuti. Produce il gelato con energia proveniente da fonti rinnovabili e ogni giorno fa del suo meglio per proteggere l'ambiente senza mai comprometterne la qualità. Una delle cose più belle è che il suo gelato è davvero pensato per tutti, non vuole che qualcuno si senta escluso, quindi, per questo propone gusti adatti a chi ha intolleranze, o per i vegani o i celiaci. Tutti i suoi clienti sono per lui preziosi e questo lo dimostra ogni giorno con piccoli gesti che fanno la differenza, per lui l'inclusione è un valore vero non solo una parola.

Anche nel lavoro, ricerca il personale che possa condividere i suoi valori, la sensibilità e l'amore per la tradizione, ma soprattutto la semplice e sana voglia di imparare.

Lavorare in gelateria, per lui, non significa soltanto saper usare una macchina, ma comprendere la materia prima, rispettarla e saper stare con le persone; fondamentale risulta essere per lui l'importanza di trasmettere la cultura del gelato artigianale, la si deve sempre portare avanti senza però mai dimenticarne la storia. Fin dalla sua apertura della gelateria Nicola ha sempre rispettato il turismo poiché sa che esso può essere una risorsa

alquanto preziosa, ma anche difficile da gestire. Come uomo e artigiano Nicola è profondamente convinto che il turismo, se ben curato, aiuta a far conoscere il gelato artigianale in tutto il mondo, infatti, grazie anche ai visitatori stranieri, può far scoprire gusti legati al territorio offrendo un prodotto autentico e originale.

La sua priorità, non soltanto per i veneziani ma anche con i turisti, resta la qualità perché crede che un gelato debba essere fatto bene con amore e rispetto per chi lo mangia.

Per mantenere alta la qualità, anche quando la richiesta aumenta, Nicola lavora ogni giorno non soltanto nella ricerca di materie prime eccellenti ma soprattutto nello studio delle tecniche migliori per la produzione del suo gelato. La sua regola sia per i veri intenditori che per tutti i consumatori è quando tutti acquistano il suo gelato e pertanto possono stare tranquilli che dietro ad ogni gusto c'è tanta passione, ma anche tanta competenza. Nicola purtroppo ammette con molto rammarico confidandomi che, il gelato artigianale rischia di perdere la sua anima a causa delle grandi catene dell'ignoranza su cosa sia veramente un gelato fatto bene e per questo, è fermamente convinto nel continuare a difendere l'artigianalità vera.

Da quanto è emerso nella mia piccola intervista Nicola crede, inoltre, che il gelato possa essere un ponte tra culture; infatti, utilizzando i frutti esotici come ad esempio il cocco o il mango, non per moda, ma per simulare la fantasia, si può offrire qualcosa di nuovo senza però mai dimenticare la tradizione dei gusti veneziani.



Il gianduiotto veneziano, una delle specialità della gelateria

Al termine dell'intervista nel ringraziare Nicola per la sua disponibilità e per avermi dedicato attenzione e tempo prezioso ho chiesto una sua breve riflessione personale su cosa è la vera passione per un gelataio e tutte le difficoltà che attualmente si incontrano per essere davvero un vero professionista del gelato. Ebbene, Nicola non ha esitato un solo istante nel rispondermi.

Così guardandomi negli occhi con tutta la sua passione e dignità artigianale ha affermato: *"Dopo quarant'anni passati all'interno di questo mondo, posso tranquillamente dire che davanti ad un gelato tutti tornano bambini a prescindere dalla loro provenienza. Ed è proprio questo il segreto del successo il gelato non è solo buono è fatto con Amore, ma ogni gusto racconta una storia ed ogni cono o coppetta è un concreto e reale abbraccio".*

Di seguito l'intervista che ho fatto a Nicola.

Giordano: Quale è la tua storia con il gelato? Come sei arrivato a questo mestiere?

Nicola: Era il mestiere di famiglia, mi è piaciuto e ho continuato lavorando sia in famiglia che all'estero.



Nicola al lavoro

Giordano: Quali sono le tue ispirazioni e riferimenti quando crei nuovi gusti di gelato?

Nicola: Le mie ispirazioni provengono sempre dalla mia famiglia.

Giordano: Come descriveresti il tuo stile di gelato? Quali sono le caratteristiche che lo rendono unico?

Nicola: La semplicità e la genuinità.

Giordano: Cosa significa per te "artigianale" quando si parla di gelato? Come mantieni questa qualità nei tuoi prodotti?

Nicola: Dedicando molto tempo nella ricerca degli ingredienti e una lavorazione continua per avere un prodotto sempre fresco.

Giordano: Quali sono le tue fonti di approvvigionamento per gli ingredienti? Cerchi di utilizzare prodotti locali o tipici veneziani?

Nicola: Cerco i prodotti più vicini a noi e soprattutto da produttori locali.

Giordano: Come gestisci la stagionalità degli ingredienti nella tua produzione di gelato?

Nicola: Combinando i gusti in base ai prodotti della stagione relativa.

Giordano: Cosa ti appassiona di più del tuo lavoro come gelataio? Quali sono le soddisfazioni e le sfide quotidiane?

Nicola: La soddisfazione più grande è vedere il sorriso dei nostri clienti; vederli ritornare anche con il passare degli anni e che la qualità del mio gelato è riconosciuta in tutto il mondo.

Giordano: Come descriveresti la tua relazione con i clienti? Qual è il tuo obiettivo quando servi un gelato a qualcuno?

Nicola: Da sempre ci piace pensare ai nostri clienti come "La grande famiglia del Bacaro". il mio obbiettivo è regalargli un momento unico di felicità.

Giordano: Quali sono le tue fonti di ispirazione per nuovi gusti e idee?

Nicola: La mia famiglia è l'ambiente che mi circonda.

Giordano: Come descriveresti la relazione tra il tuo gelato e il territorio lagunare veneziano? Quali sono gli elementi che ti ispirano?

Nicola: Fonte di grande ispirazione è la voga veneta.

Giordano: Utilizzi ingredienti tipici della laguna di Venezia nei tuoi gelati? Quali sono i tuoi preferiti?



Il cono al mosto di Sant'Erasmo

Nicola: Durante il periodo del mosto di Sant'Erasmo oltre a partecipare alla regata proponiamo il gelato fatto con questo ingrediente unico.

Giordano: Come pensi che il tuo gelato possa contribuire a promuovere la cultura e la tradizione veneziana?

Nicola: Mantenendo le tradizioni veneziane.

Giordano: Quali sono le tue strategie per ridurre l'impatto ambientale della tua attività? Utilizzi materiali biodegradabili o riciclabili?

Nicola: Certo, utilizziamo materiali biodegradabili come cannucce cucchiaini che sono prodotti con fonti rinnovabili.

Giordano: Come gestisci la gestione dei rifiuti e delle eccedenze nella tua produzione di gelato?

Nicola: Abbattendo qualsiasi eccedenza e riciclando il più possibile, riducendo così al minimo i rifiuti.

Giordano: Quali sono le tue opinioni sulla sostenibilità nel settore del gelato? Quali sono le sfide e le opportunità?

Nicola: Cercando di rinnovare il prodotto storico senza alterare la sua storia per affermarlo ed esaltarlo in un contesto moderno.

Giordano: Come descriveresti la tua politica di inclusione nei confronti dei clienti? Quali sono le tue strategie per rendere il tuo gelato accessibile a tutti?

Nicola: Proponendo una gamma per soddisfare e accontentare ogni tipo di cliente.

Giordano: Offri opzioni di gelato per clienti con esigenze particolari come ad esempio: vegani, gluten-free? Quali sono le tue opzioni?

Nicola: Sì cerchiamo di soddisfare ogni esigenza.

Giordano: Come pensi che il tuo gelato possa contribuire a creare un senso di comunità e inclusione?

Nicola: Abbiamo creato un punto di ritrovo per la comunità e per i turisti, un luogo di scoperta della tradizione.

Giordano: Quale è la tua opinione sul fatto che alcune persone non possano permettersi di comprare gelato? Quali sono le tue strategie per renderlo più accessibile?

Nicola: Il gelato dev'essere per tutti.

Giordano: Offri opzioni di gelato a prezzi contenuti oppure delle promozioni per clienti con budget limitato?



Altri prodotti proposti dalla gelateria, granite, waffel ricoperti di cioccolato e panna in ghiaccio

Quali sono le tue offerte?

Nicola: Si, i nostri clienti per noi sono tutti preziosi.

Giordano: Come pensi che il tuo gelato possa essere un'opzione per le persone che non possono permetterselo normalmente?

Nicola: Ricordandoci di loro.

Giordano: Quali sono le opportunità lavorative che offri nella tua gelateria? Quali sono le skill e le qualità che cerchi nei candidati?

Nicola: Competenze, rispetto conoscenza delle materie, abilità manuali e sensibilità nel prossimo.

Giordano: Come descriveresti la tua cultura aziendale? Quali sono i valori e le priorità della tua gelateria?

Nicola: Portare avanti un ideale nella storia.

Giordano: Quali sono le tue opinioni sulla formazione e lo sviluppo dei dipendenti? Quali sono le opportunità di crescita e avanzamento?

Nicola: Per me è una missione per creare una generazione più sensibile e rispettosa.

Giordano: Quale è la tua opinione sul turismo a Venezia e sul consumo di gelato da parte dei turisti? Quali sono le sfide e le opportunità?

Nicola: Il turismo è una grande risorsa, ma non deve essere mai gestita male.

Giordano: Come descriveresti l'impatto del turismo sulla tua attività? Quali sono le strategie per gestire la domanda turistica?



Nicola: Il turismo ci permette di affermarci nel mercato globale offrendo un servizio e un prodotto unico.

Giordano: Quali sono le tue opinioni sulla qualità del gelato e sulla quantità di gelato consumato dai turisti? Quali sono le tue priorità?

Nicola: La priorità è la qualità.

Giordano: Quale è la tua opinione sulla qualità del gelato rispetto alla quantità? Quali sono le tue priorità?

Nicola: Gestendo come un sarto la miglior qualità e quantità per ogni singolo cliente.

Giordano: Come descriveresti la tua strategia per mantenere la qualità del gelato nonostante la domanda crescente?

Nicola: Attraverso la ricerca di materie prime di qualità e complesse conoscenze in materie tecniche di sviluppo e di trattamento del nostro prodotto.

Giordano: Quali sono le tue opinioni sulla standardizzazione del gelato e sulla perdita di unicità e creatività?

Nicola: Il fallimento del mondo del gelato ARTIGIANALE, con la creazione di catene che distruggono l'unicità del gelato artigianale VERO e arricchiscono l'ignoranza in materia di gelato.

Giordano: Quali sono le tue opinioni sull'utilizzo di frutti esotici e spezie nel gelato? Quali sono le opportunità e le sfide?

Nicola: Un bravo artigiano deve cercare e divertirsi utilizzando ingredienti che stimolino la fantasia propria e dei clienti.

Giordano: Come descriveresti la tua strategia per creare gelati che siano un ponte culturale tra diverse tradizioni e culture?

Nicola: Proponendo specialità tradizionali in parallelo alle creazioni interculturali.

Giordano: Quali sono le tue opinioni sulla pace e sulla comprensione interculturale attraverso il gelato? Quali sono le tue idee per promuovere la pace e la comprensione?

Nicola: Dopo 40 anni passati all'interno di questo mondo posso tranquillamente affermare che davanti ad un gelato tutti tornano bambini a prescindere dalla loro provenienza ■

© Riproduzione riservata

