

# Gelats Dino celebra 25 anys amb l'ampliació de les seves instal·lacions a Empuriabrava

Avui celebra una jornada de portes obertes' per a clients i públic en general per commemorar la seva expansió

O.PUIG

EMPURIABRAVA

□ Gelats Dino és la marca comercial d'un grup format per les empreses Empuriagel SL, Cremagel SL i Pavese Rosso CB, que el 2003 celebra els 25 anys d'existència en el sector de la gelateria. Coincidint amb aquesta efemèride i per donar resposta a les necessitats de producció d'una marca en expansió, Gelats Dino ha ampliat les seves instal·lacions d'Empuriabrava. Les obres han permès que la planta de producció i magatzem passi dels 2.400 als 4.500 metres quadrats. Avui, l'empresa altempordanesa celebra una jornada de portes obertes, perquè clients i públic en general conegui les instal·lacions i el procés d'elaboració dels seus gelats.

L'empresa va ser fundada a finals dels anys 70 per Dino Pavese, un turista italià que va passar una temporada de vacances Empuriabrava. Pavese, propietari d'una gelateria a Torí, va pensar que la zona oferia un gran potencial a un negoci com el seu a causa de la gran colònia estrangera que hi residia, especialment l'alemanya, gran consumidora del seu producte. D'aquesta manera, va instal·lar-se a la localitat altempordanesa i va iniciar una trajectòria empresarial que s'ha consolidat al llarg d'un quart de segle.

## Expansió a les Balears

Valter Rosso, gendre del fundador, és l'actual gerent de l'empresa i en els darrers anys ha expandit la companyia gràcies a l'obertura d'establiments a les comarques de Girona, Barcelona i també a les Balears. Ales Illes, Gelats Dino disposa de dues botigues -una al centre històric i una altra en un gran centre comercial-. Ara, però la intenció de Rosso és obrir un magatzem propi a la zona, per tal de millorar l'abastament d'aquests establiments i millorar



Noves instal·lacions. Gelats Dino ha ampliat la seva seu central coincidint amb els 25 anys de vida de l'empresa.

CONXI MOLONS

## LES DADES

- **NOM DE L'EMPRESA:** Empuriagel SL, Cremagel SL i Pavese Rosso CB.
- **MARCA COMERCIAL:** Gelats Dino.
- **SEU:** Sector Aeroclub, 9 d'Empuriabrava (Castelló d'Empúries).
- **ACTIVITAT:** Fabricació, distribució i venda de gelats.
- **DIRECTOR GERENT:** Valter Rosso.
- **FUNDACIÓ:** Creada el 1978 per Dino Pavese. Posteriorment s'han incorporat a l'empresa altres membres de la seva família.
- **TREBALLADORS:** Entre 70 i 110 dependent de l'estació de l'any.
- **MERCAT:** Gelats Dino disposa de 37 establiments comercials, vint-i-cinc de propis i dotze de franquiciats.
- **FACTURACIÓ 2002:** L'exercici passat es va tancar amb vendes per valor d'1,3 milions d'euros (no inclou els establiments franquiciats).

## ▼ LES CLAUS

■ **EL DOBLE DE SUPERFÍCIE.** L'empresa ha estrenat recentment l'ampliació de les instal·lacions d'Empuriabrava, que li permet passar d'una superfície de 2.400 metres quadrats a una fàbrica i magatzem de 4.500.

■ **EXPANSIÓ PAUSADA.** L'ampliació de les instal·lacions permetrà treballar amb més comoditat i afrontar un pla d'expansió. El primer projecte que afronta és la creació d'un magatzem a Mallorca.

■ **APOSTA PER LA QUALITAT.** La filosofia de Gelats Dino és fer un producte de qualitat, controlant tot el procés de producció, des de la selecció i tractament de la fruita fins a la venda final.

les condicions del producte, ja que ara, en estar geogràficament força allunyat del centre de producció, comporta un procés complicat de manteniment de la cadena de fred. Gelats Dino disposa, entre establiments propis i franquiciats, d'un total de 37 botigues.

El gerent de la companyia explica que la seva filosofia és oferir un producte artesanal, amb un control total del procés de producció, des de la selecció de la primera matèria fins a la venda al públic. En aquest sentit, apunta que tots els productes de Dino conte-

nen un alt percentatge de fruita, que és tractada a les seves instal·lacions fins a convertir-se en el producte final. «No volem que els gelats tinguin un gust de fruita, sinó que sigui la fruita la que doni aquest gust al producte. Per això treballem amb elements naturals,

comenta Rosso.

Per assolir aquest objectiu, l'empresa d'Empuriabrava ha encarregat la fabricació d'unes màquines específiques ideades per ells mateixos que els permeten processar entre dues i tres tonelades de fruita. Així, el gelat passa per un rigorós procés que inclou la pasteurització, homogeneïtzació, maduració i repòs, batuda i congelació fins a aconseguir un producte final uniforme.

Gelats Dino treballa amb una gamma estàndard de 48 sabors, tot i que cada any treu gelats amb nous gustos. D'aquesta manera, la companyia sol oferir cada temporada un producte als seus clients que inclou fins a 80 varietats.