

El nou concepte de la gelateria Ses Boles arrela amb bona nota

Alt Empordà | 10-09-2020 | 15:18



La gelateria Ses Boles

Aquest estiu la bucòlica localitat empordanesa de Cadaqués ha comptat amb un nou al·licient gastronòmic, la gelateria Ses Boles, un establiment situat a la platja del Port d'Alguer que transporta fins a la Costa Brava un producte gestat a les muntanyes dels Alps. Allà s'hi troba el mestre artesà Stéphane Vindret, d'Annecy, a l'Alta Savoia, el creador d'uns gelats, els Glaces Des Alpes, que es caracteritzen per les seves receptes innovadores, però també per defensar una perspectiva altament qualitativa i merament gastronòmica.

L'arribada, expliquen des de la gelateria, ha estat molt ben rebuda per la clientela, tot i el context de pandèmia que impera en aquests dies. La temporada ha estat positiva, tot i que ha estat complicada a causa de la Covid i la manca de turisme estranger, sobretot el mes de juliol després de les declaracions del ministre francès Jean Castex amb l'anunci del possible tancament de les fronteres amb Espanya i les declaracions d'Alemanya i el Regne Unit de desanimar el turisme a venir al nostre país, detallen des de l'establiment, que apunten que especialment durant el mes de juliol la clientela era nacional.

Malgrat aquesta situació, però, les sensacions han estat positives: Érem conscients que seria un any molt estrany, el nostre objectiu era arribar amb un nou producte a Cadaqués i intentar fidelitzar la clientela a través del producte i veure l'acceptació d'aquest. I això s'ha complert al cent per cent, el producte i el concepte ha agradat moltíssim. I això que la missió no era senzilla, tenint en compte que al poble costaner la competència en aquest sector és notòria i diversa. Quan observes que vas fidelitzant la clientela és una sensació molt positiva. I quan escoltes els comentaris sobre el producte, el retorn i les felicitacions que té a causa de la qualitat, et genera una gran satisfacció.

La clientela, fidelitzada

La capacitat d'arrelament de la nova gelateria ha estat tan evident que molts dels clients d'aquest mes d'agost, turisme de proximitat amb segona residència al municipi, han passat a ser clients habituals. Això ha fet també que funcionés molt bé el packs per emportar a casa en format de 500 ml com a postres de dinar, afegeixen des del local, que també concreten que els sabors estrella d'aquest estiu han estat el de Kinder Bueno i Speculoos.

Autor: Redacció