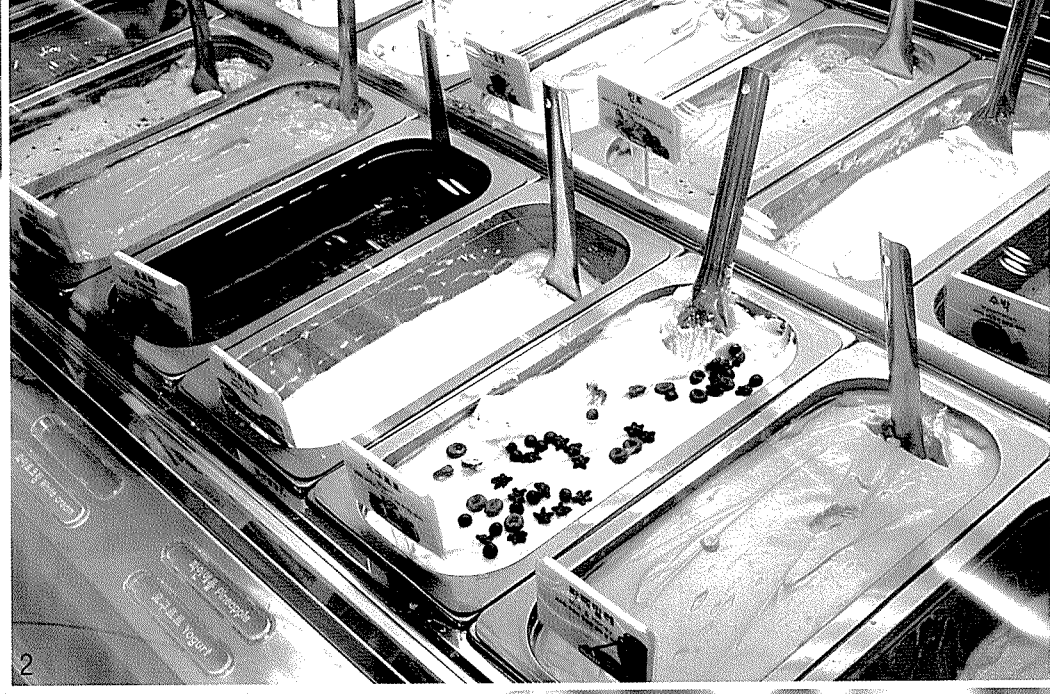




1



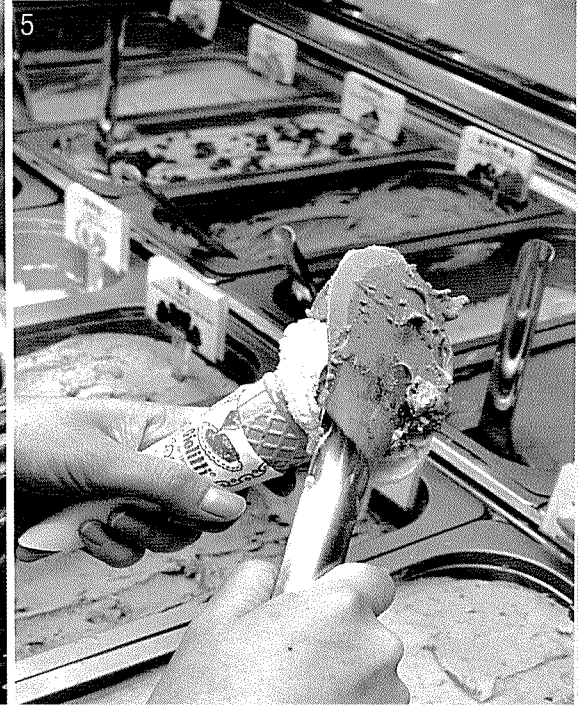
2



3



4



5

(주)조선호텔베이커리 젤라또전문점 '지올리티' 한국에서 맛보는 이탈리아의 국보


이탈리아의 국보급 아이스크림 '지올리티'가 한국에 상륙했다. 조선호텔베이커리는 이탈리아 지올리티 본사와 브랜드 계약을 맺고 한국에서 이탈리아 젤라또의 정통 세우기에 나섰다. 모그룹에서 분사한 이후 첫 사업 선정에 신중을 기하던 조선호텔베이커리의 레이더망에 지올리티가 딱 걸린 것이다. 글 김미선 기자 · 사진 주현진

이탈리아의 전설로 자리 잡은 아이스크림이 있다. 정통 젤라또 전문점 '지올리티(Giolitti)'는 지난 1900년 로마에서 처음 문을 연 이래 100년이 넘는 세월 동안 이탈리아를 대표하는 국보급 아이스크림으로 꼽히고 있다. 로마 관광객이 발행한 여행 지침서에서 로마를 찾은 관광객이 이탈리아의 진면목을 경험하기 위해 꼭 들러야 할 명소 가운데 하나로 지올리티를 추천할 정도다. 이탈리아 사람들에게 지올리티는 전통의 숨결이 고스란히 살아있는 '젤라또' 그 자체이기 때문이다.

이제 굳이 로마에 가지 않아도 이탈리아의 국보 '지올리티'를 한국에서 경험할 수 있게 됐다. (주)조선호텔베이커리(대표 김원복)는 이탈리아 지올리티 본사와 브랜드 계약을 맺고 지난 8월 10일 새로 오픈한 신세계백화점 본점에 한국 1호점을 냈다. 올해 초 모그룹에서 분리한 조선호텔베이커리로서는 독립 이후 첫 사업을 선정하는데 신중해질 수밖에 없었고, 그런 조선호텔베이커리의 레이더망에 지올리티가 딱 걸린 것이다.

우리나라에서 젤라또는 식을 줄 모르는 웰빙 바람 덕에 지방 함유량이 많은 미국식 아이스크림의 대안으로서 각광받으며 시장 점유율을 점점 넓혀가고 있다. 조선호텔베이커리가 지올리티에 눈독을 들인 이유는 무엇보다 지올리티가 젤라또 정통의 맛을 지켜내고 있어서다. 정통 젤라또 자체가 유지방 함유량이 5%도 안 되는 저지방·저칼로리인데다가 지올리티는 본사 자체에서 인공 색소나 감미료에 대한 엄격한 통제를 원칙으로 하고 있기 때문이다. 과일에서 견과류까지 또 산뜻한 무지방에서 농후한 크림까지 50여 가지나 되는 다양한 메뉴는 고객에게 끌려먹는 즐거움을 준다.

젤라또는 원재료에 따라 맛과 품질이 천차만별이라서 조선호텔베이커리는 과일 한 알 설탕 한 봉까지도 모두 이탈리아 현지의 것을 고집하고 있다. 원가조절 때문에 무리하게 대체품을 찾다가 젤라또 정통의 배합을 잃어버리는 실수를 하고 싶지 않아서다. 아이스크림은 속에 붙여넣은 공기의 함량을 뜻하는 오버런 수치가 낮을수록 고급으로 통하는데 지올리티 젤라또를 한입 베물었을 때 느껴지는 쫄깃쫄깃한 감촉은 오버런 함량이 낮은 농축된 배합을 증명하는 것이다. 실제로 지올리티의 젤라또는 다른 회사의 젤라또와 같은 부피를 두고 비교했을 때 무게가 훨씬 많이 나갈 정도의 진한 맛으로 유명하다.

오픈하자마자 예상을 뛰어넘는 뜨거운 반응에 힘입어 조선호텔베이커리는 내년까지 10곳의 지올리티를 새로 오픈할 계획이다. 생산과 동시에 판매되는 '1점포 1공장' 시스템이 자리 잡고 나서야 프랜차이즈 사업에 뛰어들겠다는 조선호텔베이커리의 신중한 행보가 돋보인다. 

1 한국 고객들에게 가장 인기가 좋은 '숨속의 과일'은 무려 50여 가지의 천연 과일을 섞은 젤라또다. '코코넛' '피스타치오' '호두' 등이 인기를 끌고 있고 한국 진출 기념으로 만든 천도복숭아도 호응을 얻고 있다. 2 지올리티는 50여 가지나 되는 다양한 메뉴를 계절별·입지별로 바꿔가며 선보이고 있다. 3 2가지 맛을 골라 담는 '트리플'은 2천700원, 3가지 맛을 맛볼 수 있는 '트리플'은 3천700원에 판매된다. 고객이 와플 콘을 선택하면 500원 추가. 4 지나치는 고객의 발길을 잡는 지올리티의 시식 스푼. 5 예상을 뛰어넘는 고객의 뜨거운 반응에 젤라또를 담은 매장 직원의 손놀림이 실 새 없이 바쁘다. 지올리티는 점포마다 매일 조금씩 만들어 판매하기 때문에 그만큼 신선하다. 6 아이스크림 콘을 천정까지 쌓아올리는 콘 홀더는 지올리티에서만 만날 수 있는 진기한 볼거리다. 7 100년 전통의 이탈리아 현지의 매장 컨셉과 자연을 나타내는 초록색 메인 컬러를 고수하되 한국 고객의 기호에 맞춘 감각적인 사인판 등을 더해 인테리어에 있어 전통과 현대의 조화를 꾀했다.

연락처 (주)조선호텔베이커리 신규사업FT 041)629-9288
찾아오는 길 서울 중구 충무로 신세계백화점 본점