



Storia di Artico

Artico, i Fioretti, l'artigianalità di un prodotto che, uscito dai confini di un paesino dell'hinterland milanese, si è lasciato assaporare dai palati di una grande metropoli come Milano.

Tutto ebbe inizio da Giuseppe Fioretti, dottore commercialista e padre dell'omonima famiglia che nel 1998 da Napoli si trasferì a Milano. Qui iniziò a lavorare praticando la libera professione nel campo della consulenza direzionale, fiscale e societaria, e qui lo raggiunsero i figli Fabrizio e Mariano, oggi entrambi protagonisti dell'attività.

“Da napoletano verace ho sempre avuto una passione sfrenata per il campo della gastronomia, con punte di interesse per il preparato artigianale esteso in particolare al campo della pasticceria. Non mi ero mai interessato al gelato ed ogni volta che ne assaggiavo uno definito “artigianale”, ne restavo deluso per i difetti che osservavo”, racconta Giuseppe, “finchè un giorno sono entrato in una gelateria di Novate Milanese e ho provato il gelato che produceva il maestro gelatiere Maurizio Poloni con la sua famiglia da oltre trentacinque anni”. È questo il momento di svolta da cui tutto cominciò, perchè Giuseppe venne stregato ed è da qui che il viaggio nel mondo del gelato ebbe inizio: “fu una delizia del palato e dei sensi, tutti i difetti che avevo notato fino a quel giorno in altre gelaterie, come d'incanto erano spariti all'improvviso. Avevo avuto la fortuna di conoscere la famiglia Poloni che con passione e dedizione, oltre ogni immaginazione, produceva un gelato eccellente e di altissima qualità”.

Da allora le idee furono chiare: l'esperienza in conduzioni aziendali nel campo della ristorazione, la collaborazione dei figli Fabrizio e Mariano, la maestria del gelatiere Maurizio, furono le premesse per una ipotesi di business plan orientato alla produzione di gelato fresco a firma Poloni.

Così nel 2012 nacque a Milano il marchio Artico, produzione e vendita di gelato artigianale, e a 4 anni dall'esordio anche Napoli può fregiarsi di una gelateria Artico nata nel 2016. L'indirizzo meneghino è arrivato ad essere una moderna gelateria in cui si alternano centinaia di persone ogni giorno per mangiare un buon gelato; rappresenta la nuova concezione del gelato artigianale e non poteva che nascere nel quartiere milanese più trendy del momento come Isola. Artico è una gelateria a prima vista normale, semplice, ma appena si varca la porta e si assaggiano i gusti in esposizione, la strada diventa senza ritorno ed è difficile non continuare a mangiare il gelato di Maurizio Poloni.

Il maestro gelatiere Maurizio Poloni

Nel 1980 inizia la sua avventura nel mondo della gelateria e insieme al suocero, a sua volta maestro gelatiere, rileva un locale a Novate Milanese ancora oggi sede della storica gelateria di famiglia. Contemporaneamente gestisce per oltre cinque anni una gelateria a Cormano e nel 2012 con un gruppo di amici e soci da vita ad Artico, dove inizialmente si occupa direttamente della produzione, mentre oggi guida lo staff produttivo e segue la ricerca tecnica ed evolutiva del gelato. “La mia avventura nel mondo del gelato è iniziata più di trent'anni fa e sin da subito capii che la mia era una passione, quella stessa

passione che ancora oggi guida le mie scelte nel proporre il vero gelato all'italiana, tradizionale ma al tempo stesso contemporaneo". Classe 1955, professione gelatiere artigiano, così come la carta di identità riporta. Attraverso la sperimentazione, e senza mai dimenticare la tradizione del vero gelato all'italiana respirata a lezione dei grandi maestri del gelato degli anni 80, Maurizio è arrivato ad essere riconosciuto tra i migliori gelatieri del paese. "Ho percorso e vissuto la trasformazione che ha subito il mondo della gelateria in questi ultimi 35 anni e così, anche grazie a chi ha creduto in me e nella mia professionalità, nel 2012 è nata la Gelateria Artico di Milano, il mio orgoglio".

Perché il gelato Artico è il più buono

Materie prime, ricerca e continua evoluzione, ottimi prodotti, filiera corta, rispetto della territorialità e stagionalità. Il gelato Artico viene prodotto ogni giorno, è sempre fresco, e non viene mai mantecato due volte come spesso accade in moltissime gelaterie. In vetrina sono esposti ogni giorno 32 gusti di gelato, molti a rotazione, tutti di alta qualità che in realtà sono 32 sfumature di una storia professionale. Tanti perchè il laboratorio a vista è operativo 12 ore al giorno e perchè lo staff produce ciò che serve durante tutta la giornata in modo da offrire ai clienti sempre un gelato appena mantecato. Spiega Maurizio Poloni: "offriamo ai nostri clienti un gelato sano, genuino e soprattutto senza compromessi perchè per noi il ruolo dell'artigianalità è fondamentale. Siamo convinti che l'arte del buon gelato consista nello scegliere materie prime di qualità e nell'esaltare gli ingredienti attraverso sapienti equilibri e creativi abbinamenti. Per questo garantiamo la qualità dei nostri prodotti utilizzando i migliori ingredienti d'Italia: nocciole del Piemonte IGP, pistacchio puro di Bronte, mandorla pura di Sicilia, noci nostrane dell'Etna e prodotti locali d'eccellenza provenienti da piccoli produttori come lo zafferano, il miele a filiera corta, i formaggi e la frutta di stagione, sempre fresca e di altissima qualità". È un gelato naturale e genuino perchè privo di coloranti, grassi idrogenati o aromi di sintesi. Per il cioccolato che rappresenta una delle passioni della squadra Artico, ci si affida ad aziende ormai affermate sul mercato oltre che a importanti artigiani cioccolatieri. Maurizio Poloni, Gelatiere da sempre, guida questa ricerca ed evoluzione per un gelato buono, sano e che racconta una storia, ecco perchè il gelato Artico è il più buono.

La gelateria nel quartiere Isola

Dai concetti di "naturale", "non artificiale", "vero", nascono le idee per il *concept* dell'*interior* di Artico: materiali quali il mattone a vivo, il legno, il ferro, il vetro, lasciati esprimersi senza interventi che coprano la natura stessa della materia prima scelta.

Come per il font "tradizionale" adoperato, anche per il banco che contiene i diversi gusti sono state adottate linee minimali, con il bianco alla base come la purezza e il vetro a circondare il gelato che è l'elemento centrale, il protagonista assoluto volutamente in bella vista e non in carapine. La vetrata è disegnata e realizzata come le antiche vetrature dei laboratori di una volta, in ferro molato e vetro, e affaccia sul laboratorio di produzione dove chiunque può guardare i processi produttivi, dall'impiego delle materie prime alla lavorazione, fino al prodotto finito.

Tra gli elementi decorativi che richiamano la tradizione compaiono i contenitori in vetro riempiti di materie prime (pistacchi, mandorle, nocciole, cioccolato, spezie), un libro dove chiunque può lasciare la propria esperienza, rigorosamente scritta a mano, le cornici in legno tarlato e le lavagne scritte a gesso perchè un messaggio scritto di proprio pugno è un atto che implica intimità e simbiosi, così come Artico vuole che sia il proprio rapporto con i propri clienti.

La scuola

Artico mette a disposizione l'esperienza e la passione di Maurizio Poloni e del suo staff, in laboratori tecnologicamente attrezzati all'interno della nuovissima scuola di gelateria.

Si perchè Maurizio è ormai un maestro gelatiere di lunga esperienza, dove il termine "maestro" ha un significato ben preciso. Vuol dire tramandare un mestiere, trasferire alcune delle proprie conoscenze, competenze ed esperienze percorrendo al tempo stesso una propria crescita professionale. La capacità di ascolto, una buona tecnica di insegnamento e la disponibilità nell'essere sempre vicino a chiunque abbia scelto di seguire la sua stessa strada, sono gli elementi che contraddistinguono Maurizio come maestro. Oggi dopo 40 anni di lavoro il suo obiettivo è proprio quello di insegnare a produrre un buon gelato all'italiana, rispettando l'artigianalità e la tradizione, senza compromessi. Le richieste di aspiranti artigiani del gelato erano sempre più numerose nella sede del laboratorio milanese di Via Porro Lambertenghi, così che si è deciso di istituire la prima scuola di gelateria di Milano. Oggi è funzionante nello stesso quartiere Isola, poco distante dalla gelateria, ed è meta di un numero sempre più nutrito di allievi nonché luogo di studio ed approfondimento delle tecniche produttive. Qui avvengono numerose sperimentazioni con le basi di gelato per l'ottenimento di un prodotto che sia in grado di soddisfare una platea sempre più vasta di consumatori anche con particolari esigenze di veganismo o di regimi alimentari alternativi.

La nuova gelateria in Duomo

Le famiglie Poloni e Fioretti hanno battezzato la nuova gelateria nel centro di Milano con l'apertura nel novembre 2017. La seconda genita tanto attesa allarga dunque il nome Artico e indica la strada verso un successo ancora più importante voluto dai tanti appassionati che negli anni hanno scelto il suo gelato.

Al civico 1 della centralissima via Dogana, retrostante Piazza del Duomo in direzione opposta alla Galleria Vittorio Emanuele II, è nata l'espressione più trendy dell'anima Artico. E dove se non nel vero e proprio centro geometrico e commerciale che da oltre sette secoli contraddistingue Milano? Questa gelateria rimane fedele alla sua identità, l'espressione più alta di un gelato di qualità garantita dal maestro Maurizio Poloni, ma vuole diventare anche un luogo di appuntamento e di rappresentanza. Se il punto vendita in Isola radunava, benchè grandissima, quasi esclusivamente la fetta composta dai residenti del quartiere che in Artico avevano trovato il loro unico ed inimitabile punto di riferimento, quello in Duomo vuole permettere al suo gelato di farsi conoscere al mondo intero. Lo spazio è più contenuto e ridimensionato ma il format rimane lo stesso: identità fatta di una realtà familiare e metodo di lavorazione che prevede la migliore qualità in circolazione sia sulla scelta delle materie prime che sulla produzione giornaliera. 24 gusti divisi, come riportano le lavagne, in 4-5 tra le frutta, 6 differenti cioccolato di cui uno bianco e ben 14 creme tra cui il famoso pistacchio salato. La presenza del legno rimane, si aggiungono le sedute vintage dei cinema di una volta, pareti con mattoni su due lati, laboratorio a vista, gusti esposti su tre liste incorniciate fronte cliente. Quando bontà fa rima con virtù.

Contatti

www.articogelateria.com

Tel. 3922045397

press@articogelateria.com

 @Artico Gelateria Tradizionale

 @artico_gelateria

Gelateria Artico
press@articogelateria.com