



ARTICO - CARTELLA STAMPA

INTRODUZIONE

Tradizione e innovazione; artigianalità e sperimentazione: due binomi antitetici che trovano risoluzione e compimento quando si parla di Artico.

Un nome che dal 2012 riecheggia a Milano, e non solo, per l'esperienza unica che propone quando si parla di gelato artigianale.

Quella di Artico è la storia di una ricerca costante, all'insegna della manualità e della creatività; di un prodotto che emoziona, grazie alla scelta di ingredienti di assoluta qualità e di un brand che è ormai simbolo di una formula innovativa di fare e gustare il gelato.

LA STORIA

È il 2012 quando, dall'incontro tra l'imprenditore Giuseppe Fioretti e il maestro gelatiere Maurizio Poloni, nasce Artico. Il primo store apre a Milano, nel quartiere Isola e diventa da subito un avamposto in Italia per chi cerca un gelato autentico, creato con una materia prima altamente selezionata e senza compromessi.

Per cinque anni Giuseppe e Maurizio, affiancati dai rispettivi figli Fabrizio e Laura, lavorano al consolidamento del brand e alla creazione di un prodotto di assoluta qualità, arrivando così nel 2017 all'apertura del secondo store, situato a pochi passi da Piazza del Duomo.

Artico è pronto a farsi scoprire non solo dai milanesi, ma dal mondo intero: grazie alla posizione strategica, lo store è frequentato da un panel di clienti variegato, accomunati dalla passione per il gelato.

Nel 2021 viene aperto lo store in via Pacini e un temporary store in Brera con un concept "free from" particolarmente innovativo: qui era infatti possibile trovare prodotti esclusivamente senza lattosio e senza glutine, così da rendere il gelato apprezzabile da tutti.

Nel 2024 il brand è protagonista di un'ulteriore fase di crescita, con i lavori di rinnovo del punto vendita in Città Studi e l'apertura dello store in via Solari, arrivando così in nuovi quartieri e intensificando la propria presenza in diverse zone della città.

Nel frattempo, Mariano - fratello di Fabrizio - entra in azienda, assicurando continuità nella gestione di un progetto consolidato e in costante sviluppo.

Liquirizia
studio

liquiriziastudio.com | press@liquiriziastudio.com



IL GELATO DI ARTICO

Artigianale, per davvero. Desiderabile, autentico, innovativo.

Il gelato di Artico è prodotto fresco ogni giorno nei laboratori degli store, senza l'utilizzo di coloranti, grassi idrogenati o aromi artificiali.

Questo assicura una vetrina di prodotti assolutamente freschi ed eccellenti, in continua rotazione e con gusti sempre nuovi, per sorprendere la clientela.

I gusti disponibili quotidianamente negli store variano da 32 (Isola e Città Studi) a 24 (Duomo), mentre in Solari è possibile trovarne 28.

Tra questi, c'è sempre una buona varietà di gusti plant-based, tra cui i cioccolati e le creme salate (mandorla e pistacchio) a base acqua, e tra i quattro e i sei gusti di frutta, in base alle stagioni.

Ciò che contraddistingue le vetrine di Artico è la continua sperimentazione di ricette nuove e innovative, create dal team di gelatieri coniugando creatività e manualità. L'expertise e l'attenzione ai trend gastronomici consentono al brand di proporre un'esperienza di degustazione assolutamente unica che coinvolge tutti i sensi.

Non solo il gusto, dunque, ma anche la vista gioca un ruolo fondamentale: la produzione avviene infatti nei laboratori degli store ed è visibile a tutti, assicurando così una totale trasparenza dell'artigianalità del prodotto. Il primo step è la pastorizzazione, alla quale segue la fase di miscelazione degli ingredienti in base al gusto che si sta creando, e la mantecazione (in una sola fase). Dopodiché, il gelato viene abbattuto così da portare la temperatura da -9° a -13°, ed esposto in vetrina.

All'interno dei laboratori i gelatieri di Artico svolgono operazioni molto simili a ciò che avviene nei laboratori di pasticceria o nelle cucine dei ristoranti: la maggior parte delle preparazioni (salse, frutta secca caramellata o creme) sono infatti seguite interamente a mano, assicurando così procedimenti che puntano a un controllo costante della qualità e del gusto.

Grazie ad una stretta collaborazione con una selezione di produttori che condividono valori e competenze, Artico è in grado di utilizzare nella propria produzione solo materie prime di qualità, come ad esempio: latte e panna della Latteria Sociale Valtellina, nocciole dell'azienda Dolci Langhe e pistacchi de I Dolci Sapori dell'Etna.

Accanto a una produzione che punta ad assicurare totale artigianalità e freschezza, Artico lavora costantemente allo sviluppo di prodotti innovativi per un'esperienza di degustazione sempre nuova. Nascono così le coppe gelato e Il Cremoso - un gelato servito a temperatura più alta e confezionato in un barattolo - che aprono la strada ad occasioni di consumo diverse rispetto ai classici coni e coppette.

Liquirizia
studio

liquiriziastudio.com | press@liquiriziastudio.com



GLI STORE

Ad oggi, il brand conta quattro store nella città di Milano: via Porro Lambertenghi (Isola), via Dogana (Duomo), via Bergognone (Solari) e via Pacini (Città Studi).

Dopo un'operazione di restyling degli store di Isola e Duomo, i negozi Artico sono tutti caratterizzati da un'estetica urban moderna e attuale, con dettagli cromatici che richiamano toni più freddi e un utilizzo di materiali raffinati nella loro essenzialità: il marmo, il legno e l'acciaio.

Seppur nella propria specificità legata al posizionamento e alla dimensione, ciò che contraddistingue i punti vendita del brand è il richiamo visivo all'artigianalità e alla qualità dell'offerta, reso ancora più evidente grazie al lavoro di rebranding - a cura di Drogheria Studio - che a inizio 2025 ha reso Artico più riconoscibile e associabile ai valori che da sempre ne contraddistinguono la produzione.

BIO

MARIANO FIORETTI

Classe 1982.

Dopo la Laurea in Comunicazione e una specializzazione in Marketing Management, inizia a lavorare in Mondelēz International. Nel 2010 si sposta in Reckitt, dove lavora fino al 2024; la sua ultima posizione in azienda è Marketing Manager Italia Home Care.

Nel 2024 entra in Artico e gestisce tutta la parte di Marketing e Branding per il Gruppo.

FABRIZIO FIORETTI

Classe 1978.

Dopo la Laurea in Economia e Commercio, nel 2003 diventa dottore commercialista ed esercita esclusivamente la libera professione fino al 2012, quando si occupa dell'apertura di Artico in Isola. Oggi esercita come commercialista e si occupa della gestione finanziaria del Gruppo Artico.

MAURIZIO POLONI

Classe 1955.

Nel 1980 intraprende il proprio percorso nel mondo della gelateria, prima con Sir Oliver - situata a Novate Milanese - e parallelamente dal 2012 con Artico, dove si occupa della produzione e della gestione della scuola di gelateria.

Con passione e dedizione, si dedica allo sviluppo di ricette sempre nuove, in grado di reinterpretare i trend del momento, con un occhio sempre attento al rispetto dell'artigianalità e della materia prima di qualità.

Liquirizia
studio

liquiriziastudio.com | press@liquiriziastudio.com



IL GRUPPO ARTICO

Forte della lunga esperienza e della credibilità acquisita nel settore in anni di attività, il business di Artico si è espanso. Nascono così la Scuola di Gelateria (2016) e Gelato Top Milano (2023): la prima, situata a pochi metri dallo store di Isola, è il luogo dove aspiranti gelatieri da tutto il mondo imparano a produrre un gelato di qualità, rispettando la stagionalità e l'artigianalità, mentre Gelato Top Milano offre consulenze tecniche, semilavorati di alta qualità e percorsi di formazione per artigiani del gelato.

La scuola rappresenta anche il polo nevralgico di Artico, dove sperimentare, innovare e costruire il futuro del gelato artigianale.

Liquirizia
studio

liquiriziastudio.com | press@liquiriziastudio.com