

Milano



La quarta di M.a.g.

È la quartogenita della famiglia ed è talmente bella da sembrare una gioielleria. Non a caso la gelateria M.a.g. di viale Gran Sasso, a Milano, smussa uno degli angoli più tipicamente meneghini dell'unica vera metropoli italiana, quello all'altezza di via Filippino Lippi: dalla Stazione Centrale giù verso la Città degli Studi, tra le fermate della metro Piola e Loreto, ruba la scena all'austerità architettonica con un design anni Cinquanta davvero appetitoso, dalle tinte eleganti sul beige e il bordeaux, che non passa certo inosservato alle migliaia di persone che ogni giorno la incrociano. Eppure, in questo gran viavai invidiabile per qualunque commerciante, i titolari giurano di contare principalmente su una clientela abitudinaria.



Da sinistra: Rino Serrone, Simone Ferrante, Luca Petrone e la moglie Linda

Quale migliore garanzia di qualità per una realtà innestata in una grande città, nell'era del capitalismo più sfrenato?

Luigi Luca Petrone da grande voleva fare il calciatore, oppure il pasticciere. Alla fine è riuscito a fare bene entrambe le cose: quando l'età delle magie coi piedi è passata, si è lasciato alle spalle una carriera di tutto rispetto nel mondo del professionismo, si è prodigato per la realizzazione dell'altro suo grande sogno ed è ripartito.

Oggi si diverte facendo l'allenatore nella Promozione milanese, ma per una serena rinuncia al calcio giocato non ha potuto fare altro che iniziare a farle con le mani, le magie.

È così che è diventato il titolare di questo locale e in brevissimo tempo, grazie al duro lavoro, alla volontà e al carisma che lo distinguono, è riuscito a mietere anche nel mondo del gelato le stesse soddisfazioni che gli sono sempre provenute dallo sport. *“Sono nuovo di questo settore, è vero, ma il gelato e la pasticceria in generale sono sempre stati una mia grande passione – ci dice –. Sapevo che una volta smesso con il calcio avrei trovato qui la mia dimensione e così infatti è stato. Inizialmente la mia idea era di aprire una gelateria in proprio, ma poi sono venuto a conoscenza del progetto delle gelaterie M.a.g..*

Il format mi è piaciuto da subito, l'ho trovato accattivante e completo, così ho cambiato idea e non ho esitato a entrare in questa grande realtà”.

Quando Luca incontra Simone Ferrante, manager di Anseli, i loro disegni vertono inizialmente sulla città di Valencia, dove si recano assieme per un'ispezione all'inizio del 2015. In vero però, gennaio è un mese nero per il turismo del luogo e così l'innamoramento non scatta.



“Durante il viaggio di ritorno dalla Spagna ho pensato molto a questa zona della mia Milano, tra Loreto e il Politecnico. La conosco bene, perché mio zio ha una macelleria qui vicino e io ci sono cresciuto. Mi è venuto in mente esattamente questo locale e, scendendo dall'aereo ho detto a Simone che il giorno dopo sarei andato subito a vederlo.

Oggi lo chiamo l'angolo del destino, perché appena sono arrivato qui quel giorno ho trovato la saracinesca abbassata, con un bel cartello “affittasi”. Inutile specificare che sono entrato a

gamba tesa sull'agente immobiliare, diventandone l'ombra sino a quando non abbiamo ottenuto il contratto”.

È il 25 giugno del 2016 quando, sulla scia delle sorelle di corso Genova, Biella e Arona, anche la gelateria M.a.g. di viale Gran Sasso apre i battenti al pubblico con una memorabile inaugurazione. Un franchising? No. Come ci spiega Rino Serrone, responsabile M.a.g, questo progetto è molto, molto di più: *“Il nostro non è un franchising, ma un sistema. Si tratta di un format nato dalla nostra esperienza decennale in Anseli* ▶

e in tante altre aziende operanti da decenni nel settore del gelato. È qualcosa di completamente nuovo, che ancora non esisteva: noi non proponiamo una filiazione, ma una consulenza. Di fatto mettiamo a disposizione del titolare della gelateria un know-how completo, efficiente e di qualità provata. Ciò che gli offriamo sono degli insegnamenti che riteniamo essenziali e vincenti nel settore, a cominciare dalla cura estrema nella scelta delle materie prime, sulle quali non transigiamo e non ammettiamo iniziative diverse dalle nostre, perché riteniamo che l'esperienza della milanese Anelli sia il top della gamma. Soprattutto così l'azienda è fortemente tutelata nel marchio. Allo stesso modo M.a.g. si affida alla Frigogelo, altro punto di riferimento del settore, per la realizzazione e le forniture di tutti i suoi locali. Anche da questo punto di vista sono la bellezza del locale e la qualità del prodotto a parlare da sé”.

Quella della gelateria M.a.g. di viale Gran Sasso, come ci racconta Luca Petrone, è stata una partenza più che fortunata:

“Simone Ferrante e Rino Serone mi hanno seguito molto nell'impresa e mi seguono ancora, fornendomi continuamente i migliori consigli per ogni evenienza. Il loro aiuto per me è stato fondamentale.

Pur trovandomi a gestire una gelateria dal formato ben delineato, il punto di forza del nostro staff sta principalmente nell'aver creato un clima di grande familiarità. Siamo di fatto una grande famiglia e qui il cliente si sente come a casa: penso sia questo aspetto a essere apprezzato più di ogni altro dalle persone. Ovviamente poi



il nostro lavoro e così il nostro outfit sono contraddistinti da un'elevata qualità e da un'evidente pulizia, cosa non scontata al giorno d'oggi.

Gestisco la gelateria assieme a mia moglie Linda (presenza sorridente e capace dietro al bancone, ndr) e ci avvaliamo dell'aiuto di altri quattro collaboratori, tutti impegnati e bravi, perché mossi come me da una grande passione”.

Del resto, alla luce della varietà dell'offerta, il lavoro nella gelateria M.a.g. non manca mai e si svolge su fasce orarie molto dilatate: dalle sette della mattina sino a mezzanotte e senza giorno di chiusura.

Si inizia di buon'ora servendo le colazioni: caffè, spremute, frullati, centrifughe di frutta e le immancabili brioche, il cui valore aggiunto sta nella farcitura, che viene effettuata al momento e di fronte al cliente, il quale può sbizzarrirsi scegliendo tra oltre una decina di confetture differenti. Ma l'aspetto interattivo, se così possiamo definirlo, non si ferma a questo, è anzi un marchio di fabbrica. Ci spiega meglio un orgoglioso Luca:

“Mi piace dare la possibilità ai nostri clienti di tornare un po' bambini componendo la propria colazione o la propria merenda. Vedo sguardi rapiti, genuinamente entusiasti. Così come farciamo le brioche sotto ai loro occhi, lo stesso principio lo applichiamo al nostro famoso biscotto gelato. Ne produciamo alcuni già ricoperti col cioccolato, anche nella versione a stecco, ma la nostra particolarità sta nella possibilità di comporlo al momento. Il cliente sceglie il suo gusto di gelato preferito, noi glielo spalminiamo tra due biscottoni e poi via con le granelle a piacimento: cioccolato, meringhe, cocco, nocciola, pistacchi...” ▶



Una vera delizia, che chi scrive può confermare, oltre che la garanzia di una scelta salutare: uova, zucchero e fecola, questi gli unici e irrinunciabili ingredienti con i quali sono prodotti i biscotti, la cui ricetta troneggia fiera in bella font accanto al bancone dove vengono serviti.

Ma il menù non si ferma qui. Oltre alle colazioni, ai gelati e al biscotto in M.a.g. vanno forte anche le praline, i Cremosi e le torte, concepite e realizzate per i capricci dei palati più diversi ed esigenti. Ci sono poi le granite, gettonatissime per stemperare la calura estiva della città e i tiramisù, che prendono il loro posto con l'arrivo della stagione fredda. *“La nostra produzione – continua Luca – si basa su un’attenzione particolare nei confronti della stagionalità delle materie prime e credo che sia proprio questa scelta a valorizzare particolarmente i nostri prodotti. Parlo dei gusti di gelato, ma anche della produzione dolciaria, che prevede meringhe, zuccotti, panettoni e pandori nel periodo natalizio... I nostri fiori all’occhiello sono tanti, ma su tutti tengo molto a spendere qualche parola sullo yogurt, che è di nostra produzione. Ci riforniamo a km zero, dalla Centrale del latte di Milano ed è qui in gelateria che avvengono pastorizzazione e fermentazione.*

Lo yogurt viene poi servito con aggiunte varie, in particolare viene decorato con la frutta fresca. Abbiamo poi la crema yogurt, che è più uno yogurt frozen, servito come ogni altro prodotto in barattoli siglati M.a.g.”. Infatti, la forte personalizzazione dell’offerta in gelateria, passa anche attraverso il riconoscimento del marchio su tutti i



collaterali di supporto e di imballaggio come le coppette e le borse. Il titolare poi, che come detto può contare su un gran numero di clienti abituarini, fa di tutto per coccolarli. Durante il periodo estivo ha installato per loro un nebulizzatore esterno e spesso in gelateria ospita feste di compleanno e altri eventi.

Lo studio del progetto M.a.g. è partito nel 2011, mentre il primo locale, la gelateria di corso Genova, sempre a Milano, è stato inaugurato nel 2013. Poi Biella, Arona, viale Gran Sasso e infine il varco dei confini, con l’inaugurazione del quinto punto vendita a Beirut, a metà dello scorso anno. Un vero e proprio programma globale, di cui Rino Serrone ci svela il futuro più prossimo: *“La gelateria di Beirut è solo la prima che abbiamo aperto come gruppo Mag al di fuori del territorio italiano*

e l’abbiamo pensata come una gelateria pilota, perché il nostro è un progetto di sviluppo molto ambizioso, internazionale. Beirut è solo la prima di una serie di gelaterie che abbiamo in mente di realizzare nel mondo e in particolare nell’area mediorientale. Sono già operativi altri due progetti, uno a Gedda, praticamente pronto e l’altro a Dubai, anche questo già in corso di realizzazione. Il nostro intento è quello di portare il nostro format, che è bello, completo e tutto italiano, al di fuori dei nostri confini, mantenendoci sempre fedeli ai nostri principi di qualità e serietà aziendale. Forti della migliore tradizione ed esperienza, siamo pronti a fornire idee e strumenti sempre innovativi, all’altezza del nostro acronimo di Mastri Artigiani del Gelato”.

Alessandra Donadoni