



# “Bargello” l’arte del gelato fiorentino

a cura della Redazione

**C**i siamo recati recentemente nel Granducato del Lussemburgo, la città si può dire che abbia due anime, una bellissima con palazzi storici e nobiliari, l'altra con edifici super moderni che ospitano sedi di banche, finanziarie e servizi correlati. Abbiamo un appuntamento con Laura Fontani proprietaria della gelateria “Bargello”

un locale chic ed accogliente a pochi metri dalla Place de Paris, inaugurata lo scorso anno. Il nome “Bargello” è stato scelto da Laura per affermare con orgoglio la sua origine fiorentina e l'affinità della produzione proposta dal locale con la storia della città di Firenze, culla del gelato artigianale grazie a uno dei suoi massimi interpreti Bernardo Buontalenti, chiamato anche l'architetto del gelato.

*“Bargello, ci dice Laura, era il titolo attribuito al capitano militare durante periodi, a quei tempi frequenti, di rivolte e guerre intestine, con funzioni di reggente. A Firenze il Bargello veniva scelto tra persone chiamate da altre città; il nome ha assunto un duplice significato in omaggio alle origini fiorentine e al portare qualcosa di buono dall'esterno”.*



Nel cortile dello splendido palazzo medioevale del Bargello di Firenze si può ancora ammirare uno splendido pozzo di fattura ottagonale che ha ispirato il logo della gelateria e dei lampadari che illuminano il locale creando uno splendido contrasto con l'arredamento curato e realizzato fin nei minimi particolari.

*“Ho trovato nella persona dell'architetto Massimiliano Corsi di Artè di Verona, che ha curato il progetto d'arredo, un grande professionista che ha intuito immediatamente i miei desideri realizzandoli in maniera pressoché perfetta. Anche Fabio Francesconi della Frigonord che ci ha fornito tutte le attrezzature si è*



## **Lussemburgo**

*Il Granducato del Lussemburgo vanta una storia incredibile: la sua posizione strategica e i grandi capitali investiti nei servizi lo rendono da anni punto di riferimento mondiale per l'economia e la finanza. L'economia del Lussemburgo è largamente basata sul settore bancario, ma anche nella produzione dell'acciaio. Il Granducato gode di un grado di prosperità senza pari con un reddito pro capite primo al mondo, l'economia lussemburghese è basata prevalentemente sui servizi, il settore agricolo piccolo ma molto produttivo è altamente sovvenzionato mentre lo sviluppo industriale grazie alla metallurgia inglese di fine '800 è un punto di riferimento internazionale. Al naturale declino siderurgico degli ultimi vent'anni lo stato ha saputo integrare la specializzazione nei fondi di investimento transfrontalieri.*

*La stabilità politica, le buone infrastrutture, la vicinanza con i grandi Paesi europei, la presenza di personale qualificato e multilingue e la lunga tradizione del segreto bancario hanno contribuito alla crescita del settore finanziario che oggi può vantare la presenza di oltre 200 banche e altrettante società di intermediazione finanziaria con oltre 40.000 addetti.*

□



## Alta Classifica

*dimostrato un vero professionista; contitolare di Artè ha seguito e partecipato all'intera realizzazione del locale per quanto riguarda l'aspetto tecnico e funzionale.”*

A tale proposito chiediamo a Laura cosa l'ha ispirata nella scelta dei “pozzetti” e non nella solita vetrina con vaschette.

*“La scelta è legata alla filosofia produttiva che ho voluto fin da subito attuare; un gelato squisito con solo ingredienti naturali di altissima qualità che grazie alla sua bontà non necessita di essere messo in vetrina per essere acquistato; ho privilegiato l'aspetto igienico della sua conservazione anche se la produzione è sempre e solo giornaliera, con la convinzione del mio credo - se lo assaggiano ritornano!”*

Ma cosa l'ha spinto fin quassù ad aprire una gelateria, le chiediamo: *“Ho respirato l'aria del “dolce” fin da bambina, a quei tempi mio padre era comproprietario a Firenze della famosa pasticceria Badiani (oggi anche gelateria di proprietà della famiglia di Orazio Pomposi, che con Piero Vivoli hanno scritto la storia moderna del gelato artigianale nel capoluogo toscano n.d.r) ma il gelato ha sempre avuto un forte appeal anche nei tanti anni trascorsi all'estero”.*

Nei sette anni vissuti a New York dove ha conseguito un Master alla Columbia University ed altrettanti a Londra e Brussels dove si occupava della formazione di operatori di borsa, Laura ha sempre cullato il sogno di avere un giorno una sua gelateria. Sogno puntualmente verificatosi allorché sposatasi con un importante funzionario della Comunità Europea si trasferisce in Lussemburgo.





La decisione è presa, e così Laura Fontani si reca a Bologna, segue i diversi corsi di formazione e specializzazione della Carpigiani University, affiancata da un docente del calibro di Gianpaolo Valli.

*“...è stata una vera e propria full immersion nell'affascinante mondo del gelato; sempre a Bologna in quel periodo ho potuto avvalermi della preziosa consulenza di Giacomo Schia-*

*von della Sorbetteria Castiglione, una delle più apprezzate della città, studiando e perfezionando con lui le diverse ricette storiche e moderne delle miscele. E' grazie alla professionalità di tutte queste persone se fin da subito la gelateria ha riscosso tramite il passaparola un immediato apprezzamento.”*

Al “Bargello” in piena stagione lavorano dieci persone, il gelato viene ven-





## Alta Classifica

duto mediamente a 22 euro al kg ma la vendita avviene anche fuori dalle mura della gelateria. Pur essendo vietata la vendita ambulante nell'intera città, Laura grazie alla sua intraprendenza, ha ottenuto il permesso e dotatasi di due moderni carrettini Sweet Bike della Frigonord distribuisce all'ingresso di musei, teatri e biblioteche il suo superbo gelato.

*I carrettini del "Bargello" sono spesso presenti in occasione di importanti avvenimenti, Convention, Diners, Cocktails dove gli ospiti possono gustare il vero e naturale gelato di tradizione fiorentina.*

*"All'inizio dell'anno abbiamo aperto un punto vendita all'interno del prestigioso "Smets Premium Store" tempio del lusso e dello shopping con le più importanti griffe della moda internazionale e delle leccornie di tutto il mondo dove i visitatori non solo possono gustare il nostro gelato ma effettuare prenotazioni con consegna a domicilio".*



Lo Sweet Bike del "Bargello" richiesto nel corso della presentazione agli invitati della nuova Ferrari 458.





L'offerta del "Bargello" è completa, i gusti di gelato proposti spaziano dalle creme classiche con le squisite "Crema Fiorentina" e "Crema Bargello" fino ai sorbetti di frutta rigorosamente di stagione. A proposito di sorbetti Laura ci propone l'assaggio di un sorbetto di cioccolato nero preparato con un cacao belga a dir poco eccezionale; a questo punto non possiamo non condividere il suo credo: chi lo assaggia ritorna!

□