

L'uomo del cono nocciola che sta facendo impazzire Cracovia

Pubblicato: Lunedì 25 Luglio 2011

Si dice: “È come vendere il ghiaccio agli eschimesi...”. Non sarà così dura, ma anche piazzare



il gelato ai polacchi, con gli inverni che corrono da quelle parti, non è uno scherzo. Bene: c'è un ragazzo che da Laveno Mombello, assieme ad altri due italiani ce l'ha fatta. E nel giro di due mesi Paolo Giroto, 28 anni ha aperto una gelateria nel centro di Cracovia che vende 150 chili di gelato al giorno.

Questa è una storia che nasce in un pub della città polacca nota ai fedeli di Papa Wojtyśa, che di questa diocesi era vescovo: un milione di persone, 300 mila studenti universitari. Dopo la stagione in una gelateria di Laveno – “L'imbarcadero” – e dopo una storia finita con una ragazza polacca, Paolo si mette a viaggiare per l'Europa. Siamo in inverno, e dopo un po' di giri per raggiungere amici nelle città nordiche, in primavera torna in Polonia. **Qui, una sera, incontra Odoardo: un siciliano suo coetaneo originario di Catania che ha appena finito il conservatorio:** s'è laureato in pianoforte, ma ha voglia di mettere in piedi qualcosa di suo: **«Perhè non apriamo una gelateria**, ho un socio che sarebbe disponibile, se tu sai fare il gelato....». All'inizio sono solo quattro chiacchiere tra connazionali, un “ciao di dove sei” finito di fronte ad una birra: scambio di cellulari e morta lì.



«Dopo un mesetto – racconta Paolo, seduto di fronte all'imbarcadero della sua Laveno – suona il cellulare: “Sono Odoardo, ricordi? Ho trovato il locale, e ho bisogno di un buon gelataio: se ci sei, si comincia tra pochi giorni”. Non ci credevo. Mi stavo trovando in mezzo ad una storia da film senza accorgermene: eppure era tutto vero».

La cose vanno bene fin da subito: vengono comperate le macchine da gelato, a Brescia: 9 mila euro di spesa; si comprano i banconi, due arredi e il gelato comincia a riempire i coni. «Ma un giorno uno entra

e mi fa vedere un articolo della **Gazeta Wiborcza**, uno dei quotidiani della città. Pezzo a tutta pagina firmato **Vojcech Nowicki**. Direte: “e allora?” E allora il signore in questione è **uno dei più grandi esperti di gastronomia della Polonia**, un critico che si è spacciato per un cliente normale e ha assaggiato il nostro gelato. La recensione parlava del nostro gusto pistacchio, promosso a pieni voti: ne è uscita una descrizione da paura!».

«**Il risultato dell’articolo è stato immediato: una folla di persone chiede coni al pistacchio**: siamo sbalorditi. I giorni a venire lo stesso, il lavoro cominciava a girare davvero bene».



Poi un'altra sorpresa, forse la più inaspettata. «Il weekend successivo un'altra giornalista si presenta in gelateria. Dice che ha letto il pezzo di Vojcech Nowicki. Lei, **Anna Goroska** lavora per **Gazeta Krakowska**, il principale quotidiano della città. Dice che vuole inserire la nostra gelateria in una specie di concorso con tanto di giuria. Viene prelevata una vaschetta di nostri gusti e cinque esperti lo assaggiano. Risultato: siamo arrivati secondi tra una rosa di 20 gelaterie della città. Al primo posto un locale storico, presente da decenni...e noi a distanza immediatamente successiva».

E qui comincia la fortuna di “Katanè Kracov”, che prende il nome antico di Catania e lo abbina a quello della città polacca: lo hanno inventato, oltre a Paolo, anche i proprietari del locale Nunzio Schilirò e Odoardo Spataro. Un fiume ininterrotto di persone che arrivano per chiedere il gelato che ha vinto: la nocciola. Chili e chili di questo gusto sfornati tutti i giorni per clienti che arrivano anche da fuori città. «**Ci sono persone che arrivano, mangiano un gelato, poi ne prendono un altro di un altro gusto, poi un altro di un terzo sapore: una cosa pazzesca**». Verrebbe da dire: “è la stampa, bellezza”, ma il segreto di questo successo, che fa produrre alla gelateria **150 chili di gelato al giorno**, è forse un altro

Gli ingredienti, per esempio: di polacco c'è solo il latte. «Tutto il resto – racconta Paolo – , dai pistacchi di Bronte alle nocciole, dal destrosio alle basi, agli zuccheri: sono tutti prodotti che facciamo arrivare direttamente dall'Italia».

Quanto fate pagare un cono? «In Polonia il gelato viene di solito servito a palline, noi lo diamo con la paletta e si può prendere anche solo un gusto. Un cono a un gusto costa 2 sloti e 50. C'è da precisare che 4 sloti valgono circa un euro, quindi un cono a due gusti costa più o meno l'equivalente di **un euro e 20**».



Forse c'è anche un altro segreto di questa gelateria: «In Italia non saremmo mai riusciti ad aprire un negozio come quello che abbiamo sulla Slawkowska, al numero 19: in tutto **ci abbiamo messo un mese soltanto**. Aldilà dei costi per gli affitti e il resto, che sono minori rispetto a quelli italiani, qui abbiamo trovato una semplicità estrema nell'aprire l'attività».

Ma adesso arriva l'inverno, piuttosto rigido da queste parti: cosa farete? Ancora gelato? «Ancora gelato, certo e fresco tutti i giorni, ma con qualche variante "calda" che potrebbe far arrivare ancora più clienti». Il tempo stringe e Paolo ha l'aereo a giorni per non lasciare soli i suoi due colleghi che nel frattempo sono diventati anche buoni amici. A chi dedichi questo rapido successo? Qui viene fuori il carattere tutto italiano di questa avventura: «**A mia mamma, che mi ha sempre incoraggiato e aiutato**».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it