

VareseNews

Al posto del cono polenta e bruscitt, nasce la polenteria

Pubblicato: Venerdì 4 Novembre 2011



Un mese fa Enrico, 46 anni, gelataio, era dietro il bancone a servire coni e coppette; oggi, nello stesso negozio, prepara piatti di polenta con gorgonzola e sugo di cinghiale. Benvenuti nell'inverno 2011, con aria di crisi che colpisce anche chi di solito chiudeva i battenti per godersi il meritato riposo dopo la "stagione". Così ci si inventa di tutto per tirare avanti e da gelateria d'estate si diventa polenteria d'inverno.

«Siamo aperti da sabato scorso, ci siamo trasformati in "polenteria" – spiega Enrico Bononi, proprietario della gelateria Lecca Lecca di Cittiglio – qualche cliente entra spaesato e chiede se vendiamo il gelato alla polenta, e allora spieghiamo cosa stiamo facendo».

Proprio così: i cestelli dietro al bancone sono lindi, vuoti e puliti: si riempiranno di gelato a fine marzo, quando i coni torneranno in vendita. Ora, varcare la soglia del locale, di solito pieno di persone in pantaloncini corti e maglietta, provoca scompiglio. Ma dura poco. Perché alle 18.30 del pomeriggio di una giornata di pioggia vuol dire immergersi un mondo dal profumo di polenta e zola. Siamo in pratica in un take away valcuviano (non a caso è stato ribattezzato "ciapa sù e porta a



“ca”, "accattatevillo", praticamente *nda*): arrivi, ordini, e in un minuto hai tra le mani il tuo piatto bollente con la tua guarnizione preferita: asino, bruscitt, gorgonzola, selvaggina, funghi...oppure la nutella.

Grazie ad un coperchio isolante, è possibile arrivare a casa col piatto che ancora scotta. Il “giro” c'è: nell'arco di una quindicina di minuti entrano nel locale tre clienti: almeno due sono degli habitués nonostante l'apertura solo da qualche giorno. Una cliente si spinge perfino a dire: “Mi avete salvato la serata”

Enrico sorride, sornione. «Mi sono chiesto qualche mese fa: cosa faccio quest'inverno? non posso

permettermi di chiudere. Poi mi è venuto in mente che quando iniziai la mia carriera come produttore di semi lavorati per gelati, negli anni '80 esistevano macchine capaci di produrre la marmellata. Sono congegni che raggiungono un'elevata temperatura, e la tengono per ore. Poi, **tempo fa, vidi una pubblicità che illustrava una macchina per polenta**. Mi si è allora accesa la lampadina e...detto fatto. Ho contattato l'azienda e ora ho i macchinari. **Mi hanno detto che a**



Bergamo da un paio d'anni esiste già una realtà come la mia. Sicuramente sono il primo in provincia di Varese».

Ma quanto costa mangiarsi un piatto di polenta? «Tre euro il piatto semplice, poi ci sono le guarnizioni e i sughi, o anche la nutella, per i più golosi». I prodotti utilizzati, tra l'altro, come per il gelato, sono, quando è possibile, a chilometri zero.

«**Anche il gelato veniva prodotto con la stessa formula: ieri la frutta e il latte arrivavano dai produttori locali, oggi sempre il latte ma soprattutto la farina proviene da Cunardo**. È un'avventura partita da un'intuizione: ogni tanto penso che il cartello che ho messo fuori dal locale, “gelato artigianale” potrebbe venir cambiato con “artigeniale”...».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it