

Il polentiere torna gelataio: “Una stagione fantastica”

Pubblicato: Venerdì 8 Giugno 2012



“Cos’è il genio? È fantasia, intuizione, colpo d’occhio e velocità d’esecuzione”.

La battuta di [Gastone Moschin](#) in Amici miei ben si addice alla trovata di **Enrico Bononi, il gelataio polentiere** che ha trasformato panna e cioccolato in polenta e bruscitt per sopravvivere alla crisi. Così, a ottobre scorso, la sua attività si è trasformata da gelateria a polentificio. **Com’è andata?**

«Oltre ogni aspettativa – spiega divertito al telefono – . La gelateria è tornata tale alla fine di marzo, ma, a dire il vero, col tempo di questi giorni avremmo potuto tranquillamente continuare a sfornare polenta e zola per i nostri clienti».

Un buon inizio, insomma. Qualche dato?

«Ci sono stati momenti in cui **riuscivo a vendere anche un quintale di polenta la settimana**. spiega Bononi – . Il segreto è **puntare sulla qualità**, infatti la farina viene macinata in zona ed è buonissima. Poi gli ingredienti: la carne, il gorgonzola, e per i più golosi anche la crema di nocciole che può venir servita insieme alla polenta. Devo dire che quest’anno, forse anche all’interesse suscitato [dall’articolo di Varesenews](#) scritto qualche mese fa, è andata bene».

Quindi l’anno prossimo di si replica?

«**Non solo, sto cercando un posto per aprire come gelateria e polenteria, assieme per tutto l’anno** – continua l’imprenditore – L’idea è questa: chi l’ha detto che la polenta non si mangia d’estate? E, soprattutto, perché i turisti devono andare in agriturismo per farsi un bel piatto di polenta e bruscitt quando vengono qui a ferragosto? Allora, magari qui vicino, sto pensando ad un locale che possa servire sia il gelato, sia la polenta. Anche d’estate».

Una bella scommessa. Adesso, però, il ritorno alla normalità...

«Mica tanto: io cerco sempre di inventarmi qualcosa di nuovo – conclude Enrico – . **Quest’anno per esempio, proporrò un gelato a “glicemia zero” che produco utilizzando la “Stevia”**: si tratta di un dolcificante che si estrae dalle foglie di un arbusto che proviene dal Nord America e che dolcifica 300 volte più dello zucchero e non dà calorie. E’ particolarmente adatto per chi soffre di problemi legati all’eccesso di glicemia».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

