

Il riconoscimento La storica gelateria di Gravellona è stata insignita di un nuovo premio per aver inventato un gusto speciale

L'Aurora premiata per il gelato pere e prunent

GRAVELLONA TOCE - Fatto della materia di cui son fatti i sogni. Il riferimento a un classico del teatro è esagerato, lo sappiamo, ma è il paragone che ci è venuto in mente per primo quando abbiamo assaggiato il gelato "pere al prunent" alla gelateria Aurora a Gravellona Toce. Il gusto che ha meritato il premio della giuria al 5° concorso agro-alimentare del Vco nel novembre scorso organizzato dal Rotary club Pallanza-Stresa in collaborazione con la Fondazione Banca popolare di Novara. Non sappiamo se le motivazioni che hanno portato la giuria a premiare Gino Ottone per questa novità sono simili alle nostre; quello che è certo è che si tratta di un capolavoro. Un altro, do-

po il gusto "torta del pane" che lo portò ad aggiudicarsi lo stesso premio nel 2009. Che cosa dire, dunque, di una crema che ha la leggerezza della panna montana e il gusto intenso delle pere cotte nel vino, il noto dessert autunnale della nostra più autentica tradizione? Se chi lo assaggia ha già superato gli "anta", ecco una folgorante reminiscenza, che dalle papille gustative risale ai ricordi lontani dell'infanzia, a qualche cucina in penombra, dove sulla piastra della stufa economica sobbollivano per lungo tempo le pere intrise di vino in compagnia di cannella e chiodi di garofano. Ai palati di ogni età parlerà comunque la delicata schiettezza del prunent, questo nostro liquore d'uva



Gino Ottone nella sua gelateria

corposo e gentile, non ancora completamente valorizzato, unito simbioticamente all'aroma delle pere e all'aroma esotico dei chiodi di garofano. Il tutto legato da quella leggerezza di cui dicevamo in apertura. Il desiderio di continuare ad attingere alla massa col cucchiaino è forte; attrae infatti quella sensazione di infinito che come un miraggio ci ha portati a spingere la porta a vetri. E la lista dei gusti presenta altre prelibatezze dal forte carattere locale: troviamo pere col bettelmatt e crema della nonna, nonché altre novità come castagna e uva nostrana: valide giustificazioni per una deviazione in piazza della Resistenza.

Paola Giacoletti