

Artigiani del dolce Dai tempi delle ricette di “nonna Erminia”, nulla è cambiato

La “latteria” compie 75 anni

*Dagli anni '30
gelato e dolci
pluripremiati*

GRAVELLONA TOCE - Nel 2012 saranno trascorsi 75 anni da quando Giuseppe Ottone ed Erminia Colombani aprirono la loro prima latteria e gelateria in corso Roma a Gravelлона Toce. Nella gestione dell'esercizio (che oggi ha cambiato nome, diventando il “bar gelateria Aurora” e si è spostato accanto al municipio), si sono avvicendate tre generazioni. La latteria fu infatti aperta verso la metà degli anni '30 da Ottone e Colombani in corso Roma, dove rimase fino al 1964, per poi trasferirsi in piazza della Resistenza. Furono Giuseppe ed Erminia per primi, tra il 1937 e il 1938, a fare il gelato artigianale a Gravelлона Toce. Con il trasferimento nel 1964 del bar latteria in piazza della Resistenza, il figlio della coppia, Gino, prese in mano l'attività di vendita del

latte fresco, e di gestione di bar, gelateria e pasticceria. Il bar Aurora, infatti, ancora oggi è conosciuto come “la latteria” e fino agli anni '80 i gravello-nesi si recavano proprio in piazza del municipio per acquistare il



La deliziosa focaccina

latte fresco. La “latteria”, però, fin dalla sua riapertura in piazza, negli anni '60 e '70, divenne subito tra i locali più gettonati di intrattenimento e di svago per i giovani del Cusio e non solo. Erano gli anni dei Beatles e dei Rollin Stones, della musica bit e della nascita dei primi complessi e gruppi pop italiani. Erano gli anni dei giovani che vestivano con pantaloni stretti a zampa d'elefante e casacche di tipo mi-

litare e calzavano gli stivaletti con tacchi alti, con il caschetto e cappelli lunghi. Per questa generazione, nata nei primi anni '50, “la latteria” rappresentava uno dei locali preferiti dove andare a ballare il pomerig-



Roberto e Gino Ottone della gelateria Aurora di Gravelлона

gio e stringere nuove amicizie. Il bar era anche il luogo dove si incontravano le coppie per gustare un cono di gelato o, a seconda della stagione, prendere una cioccolata calda con panna. Al bar Aurora si possono ancora oggi assaggiare delle vere prelibatezze, a partire dai dolci secchi, quali le focaccine di San Pietro. «Le focaccine - spiega, Gino Ottone che ha proseguito l'attività del padre Giuseppe e ora, 77enne, è da tempo in pensione - è un dolce tipico di Gravelлона Toce, che si preparava in occasione della festa di San Pietro. Ancora oggi le prepariamo perché piacciono molto ai nostri clienti». Tutti i dolci, dal gelato alle focaccine, vengono ancora oggi realizzati con prodotti freschi a “chilometro zero” e secondo le ricette di nonna Erminia Colombani

(vedi il gelato alla “crema della nonna”), come spiega Roberto il quale, insieme alla sorella Roberta, gestisce oggi il locale. I due fratelli Ottone non sono certo restati con le mani in mano e si sono già contraddistinti come vincitori di una serie di premi gastronomici partecipando ad alcune manifestazioni in cui protagonisti erano proprio i dolci artigianali. Tra i vari premi, da sottolineare quello ricevuto per il gelato alla “torta di pane”: un gusto insolito che è piaciuto e ha fatto salire i due “Roberti” alla ribalta. Insomma, gli anni dei balli pomeridiani e dei pantaloni a zampa d'elefante sono ormai un ricordo, il latte si acquista al supermercato, ma a servire un gelato “come si deve” si deve ci pensa sempre la famiglia Ottone.

Gian Piero Conti

Eco Risveglio

Del 09 Novembre 2011