

VareseNews

La polenta va alla conquista di Londra, a bordo degli Apecar

Pubblicato: Venerdì 27 Febbraio 2015

Mangiare italiano a **Londra** non è certo una novità, e di offerte – tra ristoranti di lusso, posti alla moda, e semplici pizzerie – ce ne sono per tutti i gusti e per tutte le tasche. Ma anche in questa selva di proposte è possibile creare una **novità curiosa e originale**: a realizzarla sono stati **tre giovani imprenditori di Varese** che in queste settimane hanno iniziato a esportare Oltremania uno dei piatti più classici della tradizione lombarda, la **polenta**. Lo sbarco sul Tamigi è avvenuto a bordo – e anche questa è una mossa particolare – di motocarri, i mitici **Ape Piaggio**, preparati per l'occasione da un carrozziere toscano e dipinti di giallo, il colore della polenta ma anche il nome della società (Giallo Street Food) creata da **Eugenio Amos, Andrea Lorenzini e Cristian Sfrisi**.



L'avvio, pianificato nei mesi scorsi, si è **concretizzato a fine gennaio** quando gli Ape di Giallo hanno partecipato a un frequentato festival di cibo da strada per poi prendere la strada delle due prime località dove la polenta viene servita, fumante e ben accompagnata da contorni di qualità. «Per il momento siamo in un mercato del centro di **Londra, l'Old Spitalfields**, e al centro commerciale "**The Oracle di Reading**» spiega a VareseNews Eugenio Amos, che sta facendo la spola tra l'Italia e il Regno Unito in questa fase di lancio. «Vendere la polenta agli inglesi – ammette – **non è così immediato**: sono meno curiosi del previsto, un po' scettici e per il momento preferiscono i loro cibi da strada più classici e... untati. Ma ora abbiamo iniziato e siamo sicuri di far cambiare loro idea al più presto».

L'organizzazione è meticolosa e va oltre i semplici motocarri-punti vendita: «In questo momento **impieghiamo otto persone**, tra coloro chi prepara i piatti e chi si occupa della distribuzione – prosegue

Eugenio – Abbiamo una sede dove si trovano la **cucina centralizzata e il centro di stoccaggio** delle materie prime: da lì partiamo con un furgone refrigerato per servire gli Ape di Londra e Reading». Per consegnare la polenta, ma ovviamente anche tutti i contorni, quelli ben noti a chi è appassionato di questo cibo. «Siamo organizzati per preparare **menu a rotazione**, che cambiamo due volte a settimana. Con la polenta serviamo ogni giorno tre contorni: **uno di carne, uno vegetariano e uno di formaggio**. Quest'ultimo è principalmente il gorgonzola, ma non solo: tra le prime variazioni abbiamo proposto anche la "concia" con diversi tipi di formaggio impiegati. Poi proponiamo **anche dolci**, preparati nella nostra cucina e rigorosamente senza glutine».



L'attenzione alle materie prime e alla loro qualità è considerata un punto fermo per lo staff di "Giallo". «Per quanto riguarda i **prodotti tipici ci rivolgiamo direttamente ai fornitori italiani** – prosegue Amos – in particolare per quanto riguarda i formaggi e la farina da polenta. Le carni, che in Inghilterra sono di buona qualità, e le verdure vengono invece acquistate a Londra e dintorni, anche se spesso ci rivolgiamo a commercianti italiani, od originari del nostro Paese. Purtroppo **non possiamo servire vino, né altri alcoolici**, se non negli eventi privati di catering, ai quali partecipiamo su prenotazione con i nostri Apecar».

Motocarri che ormai hanno acceso i motori e intendono consegnare un numero sempre crescente di piatti di polenta: «Anche se non è semplice, la scelta di Londra non è stata casuale: la città in questo momento è una **vera e propria capitale del cibo**, è una località molto interessante per le nicchie alimentari. E soprattutto **ama scoprire i piatti etnici e particolari**». Ecco perché la polenta "made in Varese" ha le carte in regola per allettare i palati di Sua Maestà.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

