

12 Maggio 2017

## Da 30 Polenta interpreta con innovazione il piatto simbolo bergamasco



Da 30 Polenta interpreta e reinventa il piatto simbolo bergamasco, ricetta aggregante della famiglia sempre meno preparata a casa dalle nuove generazioni per i lunghi tempi di cottura e la tediosa pulizia del paiolo di rame. Un'accurata progettazione delle attrezzature e una messa a punto delle ricette hanno reso possibile la produzione espressa su larga scala di polenta gialla, nera, integrale e taragna. La proposta esalta la tradizione nelle versioni più classiche, che accompagnano la polenta a funghi, formaggi tipici - dal Branzi allo strachitunt, dal Formai de Mut al taleggio e gorgonzola -, salamelle e stinco. Non mancano le interpretazioni innovative, come il Berghem Burger, che racchiude tra due sfoglie di polenta la classica salsiccia, il toast, pizza e lasagna. Tra le interpretazioni più innovative gli spaghetti di polenta e la versione concettuale e fusion del sushi con l'inusuale



abbinamento con pesce crudo.

Non mancano ricette golose, come la crepe di polenta e il

tiramisù, realizzato con una base di sbrisolona di mais. Tutte le ricette proposte e i prodotti in vendita sono senza glutine, tanto che a breve le insegne otterranno l'iscrizione all'Aic - Associazione Italiana Celiaci, come anticipa Donato Cacciavillani, ad di "Da 30 Polenta" del Gruppo Percassi. Insalatone e zuppe arricchiscono la proposta, che ora punta con decisione all'estero. Se entro il 2018 l'obiettivo è di tagliare il nastro di altri sei negozi in Italia, l'obiettivo a medio termine è quello di esportare il format all'estero, attraverso la formula del franchising.

**Da 30 Polenta**

**Oriocenter Via Portico, 71**

**Orio al Serio (Bg)**