

23 Luglio 2015

## **PolentOne, a Trieste la polenta alla spina sposa i piatti colombiani**

L'idea bergamasca adottata da un locale sudamericano per ampliare e diversificare l'offerta





Dell'ascesa di PolentOne si

sa. Il franchising di polenta alla spina del bergamasco Marco Pirovano è arrivato persino in Russia e ha conquistato gli investitori del programma [Shark Tank di Italia Uno per ulteriori sviluppi negli Stati Uniti](#).

Logico attendersi che ampliando il business fuori dalla Lombardia il format potesse deviare dall'impostazione originale.

Il connubio che è nato a Trieste è, però, quantomeno singolare.

A portare la prima polenteria alla spina in città, circa un anno e mezzo fa, è stato infatti un locale gestito da colombiani, il Ristobar Luciano in via Rismondo, che ha scelto di dare un tocco di novità e originalità alla propria offerta fast food e da asporto.

È così che accanto ai classici che si trovano anche nei PolentOne di Bergamo (le due versioni di polenta, bramata o taragna, da condire con ragù di cinghiale, capriolo, lepre, crema ai cinque formaggi, oppure boscaiola, vegetariana e la curiosa ma gettonata polenta con Nutella) si possono ordinare gamberi alla colombiana, zuppe, riso, pesce, empanadas, pane di mais, patate ripiene, platano fritto e tanto altro. Mentre nel menù estivo la polenta fumante, che avrebbe ben

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/polentone-a-trieste-la-polenta-alla-spina-sposa-i-piatti-colombiani/>

poco appeal, viene sostituita da polenta alla piastra da unire ad hamburger, salsiccia, spiedini o cevapcici (polpette di carne cilindriche di origine slava diffuse anche in Friuli, Venezia Giulia e Austria).

Che di un piatto tipico del Nord Italia si sia fatto paladino un locale sudamericano, dove le ricette con il mais comunque non mancano, lo ha sottolineato anche il quotidiano della città, titolando “Un colombiano propone la polenta alla spina”. «In tempi di crisi sono convinta che è fondamentale offrire qualcosa di nuovo, idee che possano creare interesse, qualcosa di diverso dagli altri - ha spiegato dalle colonne del Piccolo Maribel Ortiz, che gestisce il locale ed è in Italia da 18 anni -. La scelta fatta si è rivelata vincente, con un piatto in realtà molto semplice, che fa parte della tavola italiana».

Che dire. Se Pirovano voleva un saggio delle potenzialità di internazionalizzazione della sua idea, l’ha avuto. E senza dover varcare confini.