E fu così che nacque “La Supreme”

La Supreme direte, ma di cosa stiamo parlando? Mi spiego… la Supreme era una sinuosa ed affascinante donna affrescata su un muro di una gelateria, già… ed è così che oggi inizia la mia storia.



La Supreme

Giorni fa spinta dal caldo, ma non solo, andai in una *nota gelateria della Brianza*. La conoscevo già per la qualità rinomata dei suoi prodotti, ma stavolta mi ero recata li con una missione ben precisa. In missione in gelateria vi chiederete? Certo che si, perché dietro un’eccellenza quale essa sia, c’è passione, e cercare anime di passione è ormai una mia esigenza di vita! Lo dico sempre lo so, ma mi piace così tanto, che divento ripetitiva, altro mio difetto. Detto questo… pronti, via!

Entrai nel piccolo locale che a prima vista mi ricordava la classica gelateria di paese, dove chi entra è ormai cliente abituale, e l'ascolto del ritmico ciao amichevole, è costante e piacevole. Ordinai la mia coppetta di gelato, includendo però la richiesta di quattro chiacchiere con la signora che mi stava servendo, Anna, la titolare. Mi guardò li per li perplessa, ma sorridente, e devo dire che mi piacque subito. Appena la clientela glielo permise si sedette ad un tavolino con me. Dapprima mi presentai, e poi incominciai a chiederle come iniziò questa sua avventura.

Anna era nata in provincia di Taranto, in una famiglia che viveva del lavoro della terra, vigne e coltivazioni varie. Dalla madre aveva preso la vena imprenditoriale. Era lei infatti che si occupava della parte gestionale e della vendita dei prodotti.

Quando l'attività non fu più sufficiente al sostentamento della famiglia, dovettero trasferirsi al nord. Una volta cresciuta, si tuffò nel suo primo progetto. Giovanissima aprì una latteria, che però a breve dovette lasciare per dedicarsi una volta sposata alla famiglia. Un marito e tre figli le occupavano interamente le giornate.

La vita però ci mette spesso a dura prova, e cosi fu per lei. La morte improvvisa del marito la lasciò sola a quarantatré anni con tre ragazzini a cui badare. Doveva ricominciare coraggiosamente… Mentre parlava io la guardavo, e vedevo in lei la forza, la gentilezza, e l'ostinata risoluzione di una donna determinata.

Dopo essersi adattata a vari impieghi, quando ormai i ragazzi erano cresciuti, gli si presentò la possibilità di acquisire una gelateria. A cinquantun anni con l'appoggio di suo figlio Luca allora ventenne, si ributtò nell'impresa che si sarebbe rivelata un successo. Insieme andarono a vedere il locale già avviato. Entrando furono colpiti da una donna affascinante affrescata su un muro. Era lei, *La Supreme*, e da lei derivava

il nome del locale. Gli ci volle non più di un giorno per decidere, neanche un momento di più.

La nuova avventura iniziò… Anna mi raccontò che i primi anni furono duri, si lavorava per coprire le spese. Furono costretti ad ampliare il locale sacrificando la bella vista affrescata della Supreme. L'attività della gelateria non era sufficiente, e per rimediare fu deciso di creare un angolo bar. Nel frattempo anche Paolo, l'altro figlio, si stava cimentando nell'attività con interesse e curiosità quasi maniacale. Paolo mi raccontò che una volta andò fino a Padova in motorino per incontrare un professionista del gelato di cui aveva sentito parlare. Voleva dei consigli per ottenere la combinazione ottimale di ingredienti per un fiordilatte perfetto.

Sia Paolo che Luca avevano indirizzato i loro studi su strade ben diverse, ma poi entrambi proiettati in questo sogno familiare, erano stati indotti a lasciare le loro attività per dedicarsi interamente al gelato e alla pasticceria. Inizialmente avevano acquisito le basi tecniche da un approccio con il franchising adottato per due anni. Ma lo spazio alla fantasia che lasciava loro, era limitato, quindi abbandonarono questa strada per continuare da specialisti indipendenti. La ricerca continua delle combinazioni e degli ingredienti era la loro scuola.

Paolo mi raccontava orgoglioso delle sue specialità. Ad esempio per il gelato alla Cassata Siciliana, utilizzava una ricotta che proveniva direttamente dalla Sicilia, mentre per il gelato tropicale usava i frutti tipici importati dal Brasile. Ma il loro fiore all'occhiello era il gusto che portava il nome del locale "La Supreme". In pratica si trattava di gelato a base di pasta di mandorle, cioccolato fondente, mandorle caramellate e miele di castagno, una vera

bomba! Ovviamente non me lo feci man



In quel pomeriggio in cui ero entrata nel locale solo per fissare un incontro, sono finita per passare tre piacevolissime ore a ridere e a chiacchierare. E ovviamente, a mangiare gelati di tutti i gusti… chi mi conosce non stenterà a crederlo!

Ma la chicca deve ancora arrivare… Paolo, diventato sommelier, si era adoperato per unire le sue due passioni. Si iscrisse nel 2010 al campionato Italiano per il gelato. E indovinate cosa propose… ebbene si, il gelato al Franciacorta. Arrivò secondo su quaranta partecipanti per la Lombardia! Purtroppo quel giorno ne era sprovvisto, ma mi ha promesso che me lo farà trovare alla mia prossima visita…