

Erba. Riapre lo storico ristorante Gringhelon: “Continuiamo il sogno di papà” | 1



ERBA - È ormai partito il **conto alla rovescia per la riapertura del ristorante Gringhelon di Erba** che dalla prossima settimana dovrebbe essere pronto ad accogliere i propri clienti. **Luca Sala e Federico Monti**, i due soci a cui è affidata la gestione, ci hanno svelato in anteprima il **concetto di cucina e ristorazione** che intendono portare nello storico locale erbese.

Erba. Riapre lo storico ristorante Gringhelon: “Continuiamo il sogno di papà” | 2

The graphic features a dark blue background with a central red and white striped banner. The banner contains the text 'ARTIGIANO DOMANI' in large, bold, white letters, with the subtitle 'COMPONENTI, TECNOLOGIE E MATERIALI PER AFFRONTARE IL FUTURO' in smaller white letters below it. Below the banner is a white rounded rectangle containing the website address 'www.artigianodomani.it' and a red mouse cursor icon. At the bottom, three white circles contain the dates '10', '11', and '12', with the days 'VENERDI', 'SABATO', and 'DOMENICA' written above them. The entire graphic is set against a background of red and white diagonal stripes.

Prima di presentare le novità, però, un po' di **storia**. **Nato nel dopoguerra come trattoria per i pescatori e i cacciatori della Piana d'Erba**, il ristorante Gringhelon deve il suo nome alla **fonte Gringhella** che scorre proprio al di sotto delle sue fondazioni e nelle cui acque si trovano i pesci che venivano serviti sulle tavole. I *pesitt* e la trota erano infatti i piatti forti della trattoria.



Dopo una prima chiusura negli anni '80, **il locale viene preso in gestione da Mario Sala** che ristrutturata gli spazi restituendoli alla configurazione che molti erbesi conoscono. E il **1° ottobre 1993 il ristorante Gringhelon è pronto ad accogliere i clienti.**



L
u
c
a
S
a
l
a
,
u

no dei titolari del nuovo Gringhelon e

figlio di Mario Sala

Cuore del locale è la **cucina della tradizione brianzola e lombarda** che Mario Sala reinterpreta **in chiave sofisticata e elegante**: “Il Gringhelon ‘pesit e vin bon’, come si sentiva dire, è diventato con papà un ristorante di alta qualità - ha spiegato Luca Sala, figlio di Mario e ora nuovo titolare - La tradizione e la cucina povera sono state rivisitate con un’impostazione di tipo manageriale. Oggi questa scelta è molto diffusa, ma allora non era così: sono stati dei precursori”.

Alla fine dei primi anni 2000 il ristorante cambia in parte la propria filosofia introducendo anche una linea dedicata ai prodotti del Mediterraneo e la pizza che i titolari decidono di chiamare “schiaccia” per sottolineare la differenza dovuta all’utilizzo di prodotti esclusivamente locali o di area lombarda.

Tutto funziona per il meglio, ma **nel 2017 il Gringhelon chiude i battenti** e per i successivi due anni le imposte del locale di via Manara restano chiuse.

La svolta 6 mesi fa, quando Luca Sala e il socio Federico Monti decidono di unire le proprie forze e riportare il Gringhelon all’antico splendore: “Il nostro obiettivo è quello di portare avanti il sogno di papà - ha spiegato Luca Sala - In molti hanno visionato gli spazi del locale in questi anni, ma nessuno ha voluto credere in questo ristorante. Noi sì. Da 4 mesi stiamo lavorando alla ristrutturazione ed ora è tutto pronto”.



F
e
d
e
r
i
c
o
M
o
n
t

ti, titolare e chef

La **cucina lombarda** resterà protagonista del menù, come spiegato dai titolari, ma si affiancheranno anche i **prodotti di mare**, con solo pesce pescato all’amo, **prodotti di terra non lombardi** e **tre menù degustazione, mare, terra e lago**: “Utilizzeremo esclusivamente prodotti di alta qualità - hanno precisato i titolari - La carta sarà stagionale, i dolci di nostra produzione così come la pasta all’uovo che serviremo. Cureremo al massimo la qualità perché ciò che ci interessa è il benessere del nostro cliente”.

Con questa proposta i due ristoratori vorrebbero incontrare le esigenze di un target di

clienti medio-alto. “Vorremmo creare una piccola nicchia di mercato e non seguire quest’ultimo - hanno continuato - Siamo sostenitori di una targettizzazione dei locali e vorremmo indirizzarci verso una fascia medio alta, sia per quanto riguarda i prodotti che il personale”.

I **treddici camerieri** scelti tra oltre 500 candidati sono infatti composti in larga parte da persone che hanno già avuto esperienza nel campo della ristorazione a cui saranno affiancati altri più giovani in modo che questi ultimi possano imparare: “Ci piacerebbe riuscire a creare un ambiente sereno in cui ci sia rispetto reciproco e rispetto del lavoro. Teniamo molto alla formazione del personale, anche perché saranno i nostri camerieri a consigliare il cliente durante la scelta delle portate”.



E se ristorazione e cucina, seppur con qualche novità, resteranno quelle di sempre, tocco di innovazione nel locale sono i **quadri di artisti emergenti**: “La scelta di questi quadri deriva dalla mia esperienza di vita a Barcellona - ha spiegato Luca Sala - Lì sono molto diffusi i caffè artistici dove gli artisti si esibiscono e dove il connubio tra arte e cucina è molto forte. A me piacerebbe dare la stessa possibilità ai giovani del

territorio esponendo i loro quadri e unendo il momento della convivialità alla visione delle opere: a tavola le persone sono più aperte ad osservare ciò che le circonda”. “Questi quadri sono dunque esemplari di ciò che vorremmo portare nel nuovo Gringhelon - ha concluso Sala - Valorizzazione dell’impegno e del valore del lavoro e il rispetto e la cura per la persona”.