

BE TYPICAL

La tradizione “on the road”

Ha saltato una generazione la vocazione per la ristorazione. Dopo il nonno, che ha gestito fino a metà degli anni Novanta sulle colline di Chiuduno la trattoria Bilofer, è riaffiorata nei fratelli Andrea e Matteo Gavazzeni, che hanno scelto di dargli una veste in linea con le tendenze del momento.

Puntando sullo street food nel senso più pieno della parola. Il loro è, infatti, cibo da strada non solo perché facile da consumare all'aperto o portar via, ma perché cucinato a bordo di un automezzo che si sposterà tra piazze ed eventi. «Non si pensi al furgone che attende i clienti all'uscita della discoteca – precisa Andrea -. Quello dei food truck è un movimento già affermato all'estero e in fase di espansione anche in Italia. Rispetto alle esperienze già in atto, abbiamo scelto di spingere sul pedale della qualità, intesa sia come selezione dei prodotti sia come nuova modalità di servire piatti classici».

L'azienda si chiama Be Typical, denominazione che ben sintetizza la volontà di rileggere in chiave moderna la tradizione. I due fratelli hanno cominciato a lavorare al progetto un

anno fa e prevedono di essere “on the road” tra circa quattro mesi. Non è stato infatti semplice allestire un mezzo che rispondesse alla loro idea. «Ci sono tanti aspetti da coniugare – rilevano -, dall'organizzazione degli spazi alle attrezzature, che abbiamo voluto fossero tutte elettriche, meno rischiose rispetto a quelle alimentate con gpl, e naturalmente l'immagine, che è un punto chiave per attività come questa. È stata una ricerca e una sperimentazione continua di soluzioni. In attesa di mostrare il mezzo, quello che possiamo dire è che sarà qualcosa di particolare e innovativo per l'Italia». Quanto alla proposta, si va dall'utilizzo di prodotti tipici della Bergamasca, come i salumi Ca' del Botto e i formaggi Presidio Slow Food, a piatti ispirati alla tradizione ma serviti in forme e packaging nuovi.

Le mete saranno il Nord Italia ma anche l'estero, il viaggio dei due fratelli diventerà, quindi, occasione per portare le specialità nostrane fuori dai confini provinciali. «Pensiamo di organizzare alcuni eventi mirati su strada, anche locali, per farci conoscere – annuncia Andrea – e di partecipare a fiere e manifestazioni di carattere



Andrea e Matteo Gavazzeni

internazionale con un pubblico interessato alle tipicità».

Andrea ha trent'anni e lavorava nella società edile del padre, Matteo, 27enne, è perito elettronico. Entrambi hanno frequentato corsi di formazione per mettersi ai fornelli della loro cucina itinerante e realizzare «la svolta e fare qualcosa di nostro». Non li spaventa la prospettiva di macinare chilometri, anzi. «Non siamo partiti con un locale – rilevano – e può sembrare insolito. L'idea di spostarci però ci affascina, perché ci dà la possibilità di entrare in contatto con un pubblico variegato e trasversale e con situazioni diverse ogni volta».



A TREVIGLIO

Germogli di bambù, due sorelle avviano la coltivazione



“Rapite” dal mondo della ristorazione, le sorelle Cinzia e Marianna Ziliati di Castel Rozzone hanno deciso di cominciare per tempo a mettere le basi di quello che sperano in futuro sarà il loro locale. La prima ha 26 anni, è laureata in lingue e sta ora seguendo il corso di Sommelierie di Alma a Colorno, del rettore Gualtiero Marchesi. Marianna, 23 anni, si è invece già diplomata alla stessa prestigiosa scuola ed è capopartita del trstellato Massimiliano Alajmo a Rubano (Pd). Entrambe sanno che dovranno accumulare ancora un bel po' di esperienze prima di cimentarsi in una gestione in proprio, ma hanno già un'idea chiara di ciò che vorranno proporre. «L'ipotesi è di un ristorante che utilizzi prodotti biologici cresciuti in un orto curato da noi – spiega Cinzia – ed abbiamo deciso di partire dai germogli di bambù. È un ingrediente che ho conosciuto e apprezzato durante il mio soggiorno per studio in Cina e al ritorno in Italia mi sono resa conto che è richiesto anche qui. Non solo nei ristoranti orientali, ma >>>

► anche in quelli che puntano con decisione su piatti a base di vegetali. Abbiamo pensato che poteva essere un'opportunità offrire a questo mercato un prodotto fresco, biologico e a chilometro zero». Forti anche dell'aiuto di nonno Abramo, che da ex vivaista le ha supportate sugli aspetti agronomici, hanno trovato gli spazi – in una zona alla quale i trevigliesi sono molto legati, il “Roccolo” - e scelto la varietà di bambù più adatta alle condizioni di terreno e clima e più vocata all'uso alimentare. Rimandata per le eccessive piogge dello scorso autunno, la messa a dimora delle piantine dovrebbe essere effettuata proprio in questi giorni. «Il primo raccolto è previsto dopo due anni, ma se la stagione procede bene potrebbe essere anche un po' prima», dice Marianna, che nel frattempo ha già esplorato le potenzialità gastronomiche dei germogli di bambù. «Sono un'alternativa interessante per variare piatti vegetariani e vegani sempre più richiesti – rileva -. Dal sapore non troppo ingombrante e di buona consistenza, si prestano a diverse cotture: alla griglia, fritti in tempura in chips, in purea. Qui alle Calandre sono proposti in un piatto vegetale con rapa rossa e topinambur e in crema con cubi di triglia scottati a vapore, conditi con semi croccanti. Non contengono glutine, ma hanno vitamine e sali minerali che li rendono degni di attenzione anche per le qualità nutrizionali». Il bambuse-to si presta, tra l'altro, ad una impostazione multifunzionale. Le due sorelle vogliono farlo diventare anche un luogo di visita per le scolaresche e di educazione ambientale e quando i fusti saranno maturi potranno essere un'ulteriore risorsa, vista la molteplicità degli usi (costruzioni, arredamento, tessuti solo per citarne alcuni). Quanto ai germogli, «l'obiettivo sono forniture su misura per chi ricerca prodotti bio e di qualità», rimarcano.

HAPPY SALAD

Il take away che rende protagonisti

Appassionati di alimentazione “alternativa”, loro per primi erano alla ricerca di una pausa pranzo o di una cena da asporto diversa, che potesse essere veloce e gustosa, ma anche sana e leggera. Alla fine ciò che cercavano se lo sono creati da sé, aprendo nel settembre scorso a Bergamo, in via Masone 3, Happy Salad. Un locale che

rende protagonisti verdure, frutta e cereali, cucinati senza grassi e con la volontà di esaltarne i sapori e le proprietà naturali. È così che Antonio Tornitore, 40 anni, e Davide Reposo, 39, già impegnati nel commercio ma in qualità di dipendenti, rispettivamente nel settore abbigliamento e auto, sono passati dall'altro lato dell'impresa.



PASTICCERIA BONATI GLUTEN FREE

«Fare dolci per chi ha

Può intraprendere strade innovative anche chi porta avanti un'attività classica e consolidata. Come Andrea Bonati, erede dell'arte pasticceria di papà Tiziano, per 15 anni presidente del Capab e presidente nazionale della Confederazione dei pasticceri italiani, scomparso nel 2005. Andrea, 33 anni, è impegnato dal 2007 nell'azienda di famiglia, a Paladina, autentico punto di riferimento per tanti golosi. La sua esperienza lo ha portato anche in tv, niente meno che sulla rete ammiraglia della Rai, alla trasmissione “Dolci dopo i Tiggì” condotto da Antonella Clerici.

Dallo scorso 27 ottobre ha aperto un ramo tutto nuovo, con tanto di marchio autonomo - “Pasticceria Bonati gluten free” - e spazi (spogliatoi, laboratorio, magazzini e punto vendita) completamente separati dalla pasticceria tradizionale, che escludono in partenza ogni rischio di contaminazione. La specializzazione nel senza glutine non l'ha cercata, se l'è trovata davanti nel desiderio di rispondere alle crescenti richieste di prodotti adatti a questa o quella intolleranza. «Non accettavo l'idea che alla sua festa di compleanno un bambino al quale era stata scoperta da poco la celiachia non potesse mangiare la stessa torta dei suoi amici – ricorda -, così mi sono preso l'impegno di realizzare una torta che fosse buona per tutti. E ce l'ho fatta. La pasticceria è un piacere ed è diventato una sorta di dovere etico per me fare in modo che possa goderne anche chi ha particolari esigenze o problemi di salute». Si è preso a cuore una fetta di mercato «che nessuno vuole» e vi ha dato una risposta personale, che non usa miscele già pronte, «dove spesso le alter-