

Chips House, patatine da passeggio da tuffare in venti salse

written by Redazione
12 Maggio 2017



Bergamo è stata la prima Chips House, inaugurata ad aprile 2015, cui poi sono presto seguite, sulla scorta del successo orobico, le aperture a Verona, Varese, Brescia e Cremona. L'idea nasce dalle chips-house e chioschi dei Paesi Bassi, che hanno subito conquistato nei loro viaggi William Di Paola e Andrea Trojano, amici da sempre, che con la supervisione di papà Roberto Di Paola, forte di un'esperienza di gestione di locali nel milanese, e Donato Trojano hanno deciso di riproporre il format al loro rientro. L'intento era di aprire a Milano, ma trovata la location perfetta in Viale Papa Giovanni XXIII, l'avventura imprenditoriale è partita da Bergamo. Il locale è subito diventato una meta per uno snack all'uscita da scuola, per uno sfizio da passeggio o per un piccolo sgarro alla dieta dopocena o fuori orario. Tre i tagli delle patatine fritte tra cui scegliere: a bastoncino (stick),

a sfoglie sottili (chips) e a spirale (tornado). Ben venti le salse in cui tuffare patatine fumanti: all'aglio, alle cipolle, ai peperoni piccanti, al formaggio cheddar, per citarne alcune. Per realizzare patate perfette si parte dalla varietà ideale, a pasta gialla, dalla Bintje olandese al tubero italiano che più le si avvicina. Il segreto della loro fragranza sta nella doppia cottura, l'abc per patatine croccantissime fuori e morbide dentro. Per un piccolo sfizio si spendono dai 2 ai 2,50 euro, salse incluse; per togliersi una volta per tutte la voglia, alla faccia di ogni rimorso, c'è la versione large a 5 euro. L'offerta della Chips House si completa poi con hot-dog, chicken-burger e nuggets.



Chips House

**Viale Papa Giovanni XXIII, 54
Bergamo**