

Fudbox, ecco il regno degli hamburger

Sono andati fino in America per apprendere i segreti dell'hamburger perfetto, ma poi sono tornati in patria per tradurre quella ricetta con le migliori materie prime della tradizione italiana: così è nato FudBox, fenomeno che sta prendendo piede tra i giovani e non solo, di Bergamo.

L'hamburgeria di piazzale Oberdan, intesa come chiosco da strada e non come locale (la filosofia è molto diversa) nasce nel 2014 come punto d'incontro di una coppia diversissima eppure affiatata: da un lato Andrea Cologni, diplomato geometra con la passionaccia per la cucina, ma soprattutto preciso e organizzato, e dall'altra Ylenia Agate, creativa e scompigliata food designer. Coppia nella vita e nel lavoro hanno saputo unire conoscenza, creatività e... "gavetta" prima di trasformare il sogno in realtà, con la trasferta a San Francisco che ha fruttato loro un bagaglio di esperienza inestimabile sul fronte food.



Andrea Cologni e Ylenia Agate

«Degli americani – spiega Andrea – c'è sicuramente da apprezzare la rapidità d'esecuzione e la grande organizzazione in cucina, oltre alla capacità di marketing anche su piccola scala: di questi aspetti abbiamo sicuramente fatto tesoro, anche se sul fronte delle materie prime le nostre restano decisamente superiori. Io ho lavorato nel quartiere finanziario di "Frisco" in una caffetteria italiana e devo dire che gli americani hanno un vero e proprio culto per i prodotti italiani. Per questo ci siamo resi conto di avere un grande potenziale che poi avremmo sfruttato, tornando in patria».

«A San Francisco – aggiunge Ylenia – ci ritroviamo a sfatare un mito: la scarsa qualità degli hamburger. Mangiamo spesso in piccoli localini dove ci vengono serviti hamburger qualitativamente superiori con ingredienti freschi, così decidiamo quale sarà la nostra strada: ricercare l'eccellenza nel burger. Torniamo in Italia con un'idea fissa: aprire un

locale tutto nostro dove sperimentare e condividere. E così è stato».

Il posto giusto per realizzare il loro sogno? «Un caratteristico chiosco direttamente in strada – spiegano loro -, come in Europa, in pratica in braccio alla città. Lo trasformiamo completamente, lavoriamo con colori e grafiche tutto fatto da noi, in tre settimane un chiosco di kebab diventa Fudbox, la nostra magica scatola di cibo».



Si comincia con uno stuolo di ragazzini che divorano cheeseburger (o cisburger come lo chiamano loro) semplici e doppi e hot dog, due classici dello street food che non mancano mai, per poi scoprire che, a distanza di settimane e

poi di mesi, l'età media della clientela continua ad alzarsi: c'è il liceale, l'universitario, persino qualche professionista, fino al passo strategicamente decisivo: la conquista dell'intera famiglia. «Dopo qualche tempo dall'apertura sono cominciati ad arrivare interi nuclei familiari – ricorda la coppia -, significa che avevamo passato la prova qualità, che i genitori si fidavano di noi e addirittura mangiavano il cibo prediletto dai loro figli perché lo ritenevano anche qualitativamente appagante».

Da allora la premiata ditta Fudbox non si è più fermata: ha sfornato decine di burger creativi, alternando sempre materie prime d'eccezione. «Il nostro segreto? Facciamo la spesa per il locale, dove ci riforniamo anche per noi: abbiamo il macellaio di fiducia per la carne, verduriere doc e panettiere che ci fa il pane su misura di vari formati, perché anche il pane di qualità è una componente fondamentale nella nostra offerta».

Una delle provocazioni di Andrea è l'hamburger senza... carne.

«Era da tempo che studiavamo un panino vegetariano – spiega Cologni –, dopo diversi tentativi alla fine è nato il “Vege Burgher”, con melanzane, Salva cremasco, pomodori confit e pesto di basilico e pomodoro. Non è il classico Veggie Burgher di soia o di ceci ma un impasto di melanzane cotte alla piastra. In città non si trova un hamburger vegetale artigianale, ma noi abbiamo accettato la sfida. Vista l’ottima accoglienza, per noi questa è la dimostrazione che la qualità vince, con la soddisfazione di esserci fatti nuovi clienti anche tra i vegetariani che di solito se ne stanno alla larga dalle hamburgerie».

Andrea e Ylenia si stanno strutturando anche per il servizio catering, ma accanto ai banchetti tradizionali, con eventi già realizzati per banche e società, hanno varato la formula “fudbox a casa tua”, per feste di compleanno dei ragazzi, seguendo la nuova scia molto gettonata degli chef che cucinano live nelle case private: «Anche in questo caso il lavoro non manca – dicono loro – anche perché ai ragazzi che sono piaciuti i nostri burger, basta un attimo, con sms e WhatsApp, a mettere in circolo un passaparola formidabile».