

100 Montaditos, la cucina iberica in cento specialità “montate” su un boccone di pane



Jordan Foglieni, amministratore d'azienda, ha coronato il suo sogno di aprire un ristorante con l'amico Ivan Guarnieri, trovando ispirazione da un articolo de Il Sole 24 Ore che parlava della catena spagnola 100 Montaditos, diffusissima in Spagna e negli Stati Uniti, in particolare al confine col Messico. Il successo del format nato nell'ultimo lembo della Spagna, sulla spiaggia di Islantilla Huelva in Andalusia, è nella proposta di un assaggio della cucina iberica, declinata in cento varianti “montate” su un boccone di pane a doppia fermentazione, cotto nel forno a pietra, dalla ricetta brevettata, con tanto di marchio impresso.



Tutto viene preparato al momento, nella cucina a vista, dove gli stessi clienti consegnano e ritirano le loro ordinazioni. Lomo, jamon serrano, pollo cajun, chistorra, formaggio iberico e tortilla sono solo alcune delle specialità che si possono gustare racchiuse in un boccone fragrante, magari abbinate ad una birra Cruz Campo o a un bicchiere di Tinto di Verano. Per districarsi tra la lunga lista di Montaditos (dai calamari al salmone, dai burger agli hot-dog) non mancano percorsi di degustazione, dai 6 ai 10 euro, con 5 assaggi, proposti nelle collezioni carnivora, vegetariana, mediterranea, Black Label e, per i più golosi, nella versione dolce al cioccolato. L'offerta si amplia con aperitivi, tapas, le immancabili patatas bravas, e insalate, oltre che, per quanto riguarda il bar, con la caffetteria, con espresso a 80 cent. Con quasi 300 posti a sedere, 200 all'interno e circa 90 nel dehor estivo, “100 Montaditos” è un locale trasversale, dall'atmosfera tipicamente spagnola, che riunisce attorno ad un tavolo studenti universitari, famiglie, “senior” e clienti di passaggio in quello che tra casello autostradale e Villa d'Almè - Dalmine è un vero e proprio crocevia.

Via Vailetta
Dalmine