

A Treviglio il ristomarket che fa cucinare il cliente

Nell'ex Upim aperto Matè. Si possono acquistare gli ingredienti e prepararsi il pranzo nell'area "You cook". Forte l'attenzione alle intolleranze alimentari



Matè come Madre terra è il nuovo ristomarket di Treviglio che trasforma il cibo in esperienza di vita. Per la prima volta, nella Bergamasca sbarca una formula innovativa: oltre alla forte attenzione alle intolleranze, i prodotti possono essere acquistati nella bottega del locale e cucinati dallo stesso cliente nell'area "You cook".

Alla base del progetto c'è una filosofia salutistica, concetti come la nutraceutica e la nutrigenomica che spingono a consumare alimenti che ci fanno stare meglio e, in alcuni casi, ci aiutano a guarire. «Nei prossimi anni, la scienza riuscirà a mappare il genoma del cliente ottenendo informazioni preziose per fargli assumere ciò di cui necessita», spiega Fabio Duca della società Treverde che ha ottenuto lo spazio nell'ex Upim dopo essersi aggiudicata il bando comunale. Per rifornire il locale è nata la cooperativa agricola Cascine nelle terre di ghiaia con una decina di soci tra Arzago, Pandino, Treviglio e Pontirolo. I loro prodotti sono in vendita, dalle 8 alle 20, nella bottega. Si possono trovare carne bovina romagnola e marchigiana, pasta fresca, verze, patate e la zucca dalla buccia verde scura, oltre a valeriana, soncino e lattuga garantiti dalle estese serre.

Dopo aver fatto la spesa il cliente può decidere di cucinare per 14 suoi ospiti nell'area show cooking: al centro ci sono i fornelli, attorno i commensali che assistono alla preparazione. Si può provare l'esperienza affiancati da uno chef dell'Abf

di Castel Rozzone oppure delegare al cuoco ogni mansione. Lo chef di Maté è Roberto Raimondi. Scegliendo dal menù su tablet si possono gustare le sue prelibatezze, le torte e i pasticcini di carne di Gio Fenili, il gelato fior di mucca ottenuto da latte appena munto, la birra prodotta da Heineken a Comun Nuovo, non pastorizzata e con solo 4,8 gradi o scegliere tra 25 etichette del distributore piemontese Vino libero. A metà novembre comincerà la lezione alimentare “Bella bimbi”, il sabato e la domenica a pranzo. I ragazzi, sempre più bombardati da spot di merendine, avranno davanti a loro un buffet ricco di tentazioni: chi sceglierà le combinazioni più bilanciate sarà premiato. Il 10 novembre debutta “Sit Down”: ogni martedì, alcuni bambini si trasformeranno in camerieri per far riflettere sulla loro patologia. I posti sono 115 all’interno, altrettanti fuori d’estate. Prezzi per tutte le tasche, dai 9 ai 15 euro a pranzo fino ai 45 per la cena.