la Rassegna.it
Fondata nel 1906

16 Ottobre 2015

Anche Bergamo si fa affascinare dal cibo su ruote

È la tendenza gastronomica del momento. Ad Alzano sabato e domenica The Big Food Festival raduna una ventina di colorati food truck con specialità da tutta Italia. Ci sono anche tre attività "nostrane"

L’acquolina arriva al solo scorrere l’elenco dei partecipanti: una sfilza di specialità regionali in versione street food, ossia con mezzi e packaging originali che rendono ancora più festoso l’assaggio.

È The Big Food Festival, prima edizione di un grande evento bergamasco dedicato al cibo di strada, diventato una vera e propria tendenza gastronomica. L’appuntamento è sabato 17 e domenica 18 ottobre allo Spazio Fase di Alzano Lombardo con l’organizzazione di Coffee N television, la squadra che sempre nello speciale contesto post industriale dell’ex Cartiera Pigna realizza già con successo il Factory Market, rassegna di artigiani e designer creativi.

Le due giornate (si mangia tutto il giorno, dalle 11 alle 23) vedono la presenza di una ventina tra i più interessanti food truck italiani, dalla Puglia di “Pantura – storie di cibo”, bici-cargo carica di pane di Altamura Dop, stracciatella e mozzarella fresca, pomodoro regina di Torre Canne Presidio Slow Food) e olio extravergine di oliva, alle carni di Chianina dei toscanacci di BBQ Valdichiana, agli arancini e ai dolci siciliani di LùBar. Dalla romana Pizza e Mortazza alle golosità romagnole di Beerstrò (piada con sardoncini fritti, fishburger di tonno, hamburger di mora di Romagna, ad esempio) alle tigelle e allo gnocco fritto di Mozao, passando per i prodotti tipici di Bra (a bordo di Brambù), le olive ascolane, i piatti vegani di “Cucinando su ruote” (quelle della roulotte vagabonda “Gigetta”) e persino la cucina asiatica creativa di Imperial Asian Crossover da Milano.

Non poteva mancare una rappresentanza di Bergamo, con l’Appe-Titoso, l’ape rosso con il quale la Vineria Cozzi di Città alta porta a spasso le proprie proposte gourmet e due debutti, quello dei fratelli Gavazzeni che su Be Typical fanno conoscere polenta, formaggi, casoncelli, loanghina bergamasca e molto altro e quello di “Ma prima un caffè”, caffetteria su tre ruote.

Il furgone di Be Typical

e l’ape della Vineria Cozzi

Durante la manifestazione sarà possibile anche acquistare prodotti di stagione a km zero dai produttori locali, in collaborazione con il Mercato agricolo e non solo di Alzano Lombardo, bere birre artigianali, far divertire i bambini con workshop e giochi a cura di Mothem. In programma anche musica live e djset e la proiezione di film e documentari sul cibo in collaborazione con il Food Film Fest di Bergamo.

L’ingresso è gratuito. Il motto degli organizzatori è “venite affamati”. E non c’è nemmeno da preoccuparsi per le condizioni meteo, visto che a disposizione ci sono ben 2mila metri quadrati coperti con tavoli, zone bar, mercato e spazio proiezioni.