

1 Aprile 2015

“Be Typical”, la tradizione bergamasca sale su un maxi furgone

I fratelli Andrea e Matteo Gavazzeni porteranno piatti e prodotti tipici in giro per l'Italia e all'estero su uno speciale food truck. «Abbiamo scelto di spingere sul pedale della qualità»



Andrea e Matteo Gavazzeni

Ha saltato una generazione la vocazione per la ristorazione. Dopo il nonno, che ha gestito fino a metà degli anni Novanta sulle colline di Chiuduno la trattoria Bilofer, è riaffiorata nei fratelli Andrea e Matteo Gavazzeni, che hanno scelto di dargli una veste in linea con le tendenze del momento.

Puntando sullo street food nel senso più pieno della parola. Il loro è, infatti, cibo da strada non solo perché facile da consumare all'aperto o portar via, ma perché cucinato a bordo di un automezzo che si sposterà tra piazze ed eventi. «Non si pensi al furgone che attende i clienti all'uscita della discoteca - precisa Andrea -. Quello dei food truck è un movimento già affermato all'estero e in fase di espansione anche in Italia. Rispetto alle esperienze già in atto, abbiamo scelto di spingere sul pedale della qualità, intesa sia come selezione dei prodotti sia come nuova modalità di servire piatti

classici». L'azienda si chiama Be Typical, denominazione che ben sintetizza la volontà di rileggere in chiave moderna la tradizione.

I due fratelli hanno cominciato a lavorare al progetto un anno fa e prevedono di essere “on the road” tra circa quattro mesi. Non è stato infatti semplice allestire un mezzo che rispondesse alla loro idea. «Ci sono tanti aspetti da coniugare - rilevano -, dall'organizzazione degli spazi alle attrezzature, che abbiamo voluto fossero tutte elettriche, meno rischiose rispetto a quelle alimentate con gpl, e naturalmente l'immagine, che è un punto chiave per attività come questa. È stata una ricerca e una sperimentazione continua di soluzioni. In attesa di mostrare il mezzo, quello che possiamo dire è che sarà qualcosa di particolare e innovativo per l'Italia».

Quanto alla proposta, si va dall'utilizzo di prodotti tipici della Bergamasca, come i salumi Ca' del Botto e i formaggi Presidio Slow Food, a piatti ispirati alla tradizione ma serviti in forme e packaging nuovi. Le mete saranno il Nord Italia ma anche l'estero, il viaggio dei due fratelli diventerà, quindi, occasione per portare le specialità nostrane fuori dai confini provinciali. «Pensiamo di organizzare alcuni eventi mirati su strada, anche locali, per farci conoscere - annuncia Andrea - e di partecipare a fiere e manifestazioni di carattere internazionale con un pubblico interessato alla tipicità».

Andrea ha trent'anni e lavorava nella società edile del padre, Matteo, 27enne, è perito elettronico. Entrambi hanno frequentato corsi di formazione per mettersi ai fornelli della loro cucina itinerante e realizzare «la svolta e fare qualcosa di nostro». Non li spaventa la prospettiva di macinare chilometri, anzi. «Non siamo partiti con un locale - rilevano - e può sembrare insolito. L'idea di spostarci però ci affascina, perché ci dà la possibilità di entrare in contatto con un pubblico variegato e trasversale e con situazioni diverse ogni volta».