

21 Aprile 2016

Bù, anche Bergamo ha il suo cheese bar

Prendono spunto dai “bar à fromage” francesi e mettono al centro dell’offerta gastronomica il mondo caseario. In città fa parlare di sé il locale aperto in piazza Dante con un’offerta importante di prodotti bergamaschi e non solo. La regia? Della Latteria Sociale di Branzi



Non è solo una moda, semmai un “modo” di considerare diversamente il formaggio: i cheese bar nascono proprio per mettere al centro dell’offerta gastronomica il patrimonio caseario italiano. Il fenomeno prende spunto dai “bar à fromage” molto diffusi in Francia fin dagli anni Ottanta, che trovano terreno fertile da noi soprattutto nell’ultimo periodo, prendendo

il testimone dalle enoteche che avevano surrogato questa assenza storica sul territorio, con ristoratori esperti che ricoprono anche il ruolo di “divulgatori” del verbo caseario per rispondere alla crescente domanda degli appassionati.

E a Bergamo non poteva certo mancare un locale simile, che in pochi mesi ha già riscosso un forte interesse. Si tratta di Bù, che naturalmente vuol declinare la sfida del buono (in dialetto) in tante componenti. Aperto lo scorso 16 ottobre a un passo da piazza Dante, con un’offerta importante di caci della provincia e non solo, il cheese bar raccoglie in fondo l’eredità di quel progetto, chiamato “Forme”, che aveva animato ad Astino il Fuori Expo, rivendicando il ruolo di Bergamo come capitale dei formaggi d’Europa, forte, anche ma non solo, del primato delle Dop casearie, ben nove complessivamente.

Proprio la Latteria Sociale di Branzi, che con Francesco Maroni era stata l’“anima” di Forme, è ora la stessa che ispira questo progetto di ristorazione, con la collaborazione di tante altre realtà agroalimentari del territorio, che fin dalle prime settimane ha incassato un gradimento importante, tra l’altro con una trasversalità assoluta della clientela, che va dai giovani agli adulti che hanno come denominatore comune la passione per l’assaggio e la cultura casearia, ai turisti alla ricerca di un’offerta gastronomica tipica di qualità, fino alle coppie decise a sperimentare locali innovativi, senza contare tutti coloro che affollano il locale in pausa pranzo, per un break sfizioso durante il lavoro. Ad accoglierli è Jacopo Bravi con il suo staff, ragazzi giovani e preparati che stanno sul pezzo 7 giorni su 7 (non è previsto alcun giorno di chiusura) dalle 7,30 del mattino alle 2 di notte.

Bù - cheese bar Bergamo (1)

Jacopo Bravi con lo staff

«La vera novità che ha introdotto Bù – spiega Bravi, 33 anni bergamasco, con alle spalle esperienze nella ristorazione e nell’alberghiero – è quella di proporre l’intera filiera del latte e non solo il prodotto finito. Per questo abbiamo creato in loco un mini caseificio, in cui produciamo, “live”, dagli yogurt alle creme, al burro chiarificato, fino alla lattica, che poi andranno ad arricchire la nostra offerta nel menù». La didattica e la trasparenza al potere, quindi, per far conoscere a tutti i segreti della trasformazione, che alla sua base ha come arma vincente il latte della montagna bergamasca, vero punto di forza del locale.

Poi naturalmente ecco sua maestà il formaggio declinato in tutte le maniere possibili: dai ricchi taglieri alle raclette, agli orologi “in purezza”, fino alle verticali, come quella del Formai de Mut solo d’alpeggio, con annate che vanno dal 2012 ad oggi. L’offerta vanta oltre 40 caci, con tutti i campioni locali: il Branzi naturalmente gioca in casa, ma poi ci sono taleggio, salva cremasco, stracchino all’antica, agrì, quartirolo, gorgonzola, senza contare i contributi di altre maison, come l’erborinato Rosso Imperiale di Casa Arrigoni affinato nelle vinacce o i superbi caprini della Via Lattea. A proposito di Branzi, c’è anche quello con latte di sola Alpina Originale, razza che si era ormai estinta in Italia, ma che è stata recuperata dalla Svizzera e che nel locale trova anche spazio nell’offerta degli hamburger, molto gettonati dai teenager.

E scorrendo il menù (accompagnato da oltre 50 etichette, dai migliori vini bergamaschi a una buona selezione lombarda e nazionale) scopriamo che un po’ tutte le portate (anche se con le dovute eccezioni) ruotano attorno al mondo

caseario: dai primi (consigliato il risotto al radicchio trevigiano con fonduta ai formaggi d’alpe o i paccheri cacio e pepe), ai secondi (con la meravigliosa cotoletta al Branzi) fino ai dessert (dalla pannacotta ai budini fino alle golose brioches alle creme prodotte con il latte della casa). Senza dimenticare il take away di alta qualità, per una spesa davvero “bù”...