

30 Maggio 2016

Fudbox, ecco il regno degli hamburger

Appresi i segreti in America, Andrea Cologni e Ylenia Agate hanno realizzato la loro idea di “Strit fud” aprendo il chiosco in piazzale Oberdan. A far la differenza, materia prima d’eccezione e creatività (come il burger senza carne)



Sono andati fino in America per apprendere i segreti dell’hamburger perfetto, ma poi sono tornati in patria per tradurre quella ricetta con le migliori materie prime della tradizione italiana: così è nato FudBox, fenomeno che sta prendendo piede tra i giovani e non solo, di Bergamo.

L’hamburgeria di piazzale Oberdan, intesa come chiosco da strada e non come locale (la filosofia è molto diversa) nasce nel 2014 come punto d’incontro di una coppia diversissima eppure affiatata: da un lato Andrea Cologni, diplomato geometra con la passionaccia per la cucina, ma soprattutto preciso e organizzato, e dall’altra Ylenia Agate, creativa e scompigliata food designer. Coppia nella vita e nel lavoro hanno saputo unire conoscenza, creatività e... “gavetta” prima di trasformare il sogno in realtà, con la trasferta a San Francisco che ha fruttato loro un bagaglio di esperienza inestimabile sul fronte food.



«Degli americani – spiega Andrea – c'è sicuramente da apprezzare la rapidità d'esecuzione e la grande organizzazione in cucina, oltre alla capacità di marketing anche su piccola scala: di questi aspetti abbiamo sicuramente fatto tesoro, anche se sul fronte delle materie prime le nostre restano decisamente superiori. Io ho lavorato nel quartiere finanziario di "Frisco" in una caffetteria italiana e devo dire che gli americani hanno un vero e proprio culto per i prodotti italiani. Per questo ci siamo resi conto di avere un grande potenziale che poi avremmo sfruttato, tornando in patria».

«A San Francisco – aggiunge Ylenia – ci ritroviamo a sfatare un mito: la scarsa qualità degli hamburger. Mangiamo spesso in piccoli localini dove ci vengono serviti hamburger qualitativamente superiori con ingredienti freschi, così decidiamo quale sarà la nostra strada: ricercare l'eccellenza nel burger. Torniamo in Italia con un'idea fissa: aprire un locale tutto nostro dove sperimentare e condividere. E così è stato».

Il posto giusto per realizzare il loro sogno? «Un caratteristico chiosco direttamente in strada – spiegano loro -, come in Europa, in pratica in braccio alla città. Lo trasformiamo completamente, lavoriamo con colori e grafiche tutto fatto da noi, Fudbox, la nostra magica scatola di cibo».



Si comincia con uno stuolo di ragazzini che divorano cheeseburger (o

cisburger come lo chiamano loro) semplici e doppi e hot dog, due classici dello street food che non mancano mai, per poi scoprire che, a distanza di settimane e poi di mesi, l'età media della clientela continua ad alzarsi: c'è il liceale, l'universitario, persino qualche professionista, fino al passo strategicamente decisivo: la conquista dell'intera famiglia. «Dopo qualche tempo dall'apertura sono cominciati ad arrivare interi nuclei familiari – ricorda la coppia -, significa che avevamo passato la prova qualità, che i genitori si fidavano di noi e addirittura mangiavano il cibo prediletto dai loro figli perché lo ritenevano anche qualitativamente appagante».

Da allora la premiata ditta Fudbox non si è più fermata: ha sfornato decine di burger creativi, alternando sempre materie prime d'eccezione. «Il nostro segreto? Facciamo la spesa per il locale, dove ci riforniamo anche per noi: abbiamo il macellaio di fiducia per la carne, verduriere doc e panettiere che ci fa il pane su misura di vari formati, perché anche il pane di qualità è una componente fondamentale nella nostra offerta».

Una delle provocazioni di Andrea è l'hamburger senza... carne. «Era da tempo che studiavamo un panino vegetariano – spiega Cologni -, dopo diversi tentativi alla fine è nato il "Vege Burgher", con melanzane, Salva cremasco, pomodori confit e pesto di basilico e pomodoro. Non è il classico Veggie Burgher di soia o di ceci ma un impasto di melanzane cotte alla piastra. In città non si trova un hamburger vegetale artigianale, ma noi abbiamo accettato la sfida. Vista l'ottima accoglienza, per noi questa è la dimostrazione che la qualità vince, con la soddisfazione di esserci fatti nuovi clienti anche tra i vegetariani che di solito se ne stanno alla larga dalle hamburgerie».

Andrea e Ylenia si stanno strutturando anche per il servizio catering, ma accanto ai banchetti tradizionali, con eventi già realizzati per banche e società, hanno varato la formula "fudbox a casa tua", per feste di compleanno dei ragazzi, seguendo una nuova scia molto gettonata degli chef che cucinano live nelle case private: «Anche in questo caso il lavoro

non manca – dicono loro – anche perché ai ragazzi che sono piaciuti i nostri burger, basta un attimo, con sms e WhatsApp, a mettere in circolo un passaparola formidabile».