

8 Aprile 2015

Happy Salad, frutta e verdura rivoluzionano il take away

Antonio Tornitore e Davide Reposo cercavano proposte sane e leggere per la pausa pranzo e la cena d'asporto. Alla fine hanno scelto di aprire un locale con queste caratteristiche. È a Bergamo in via Masone



Appassionati di alimentazione "alternativa", loro per primi erano alla ricerca di una pausa pranzo o di una cena da asporto diversa, che potesse essere veloce e gustosa, ma anche sana e leggera. Alla fine, ciò che cercavano se lo sono creati da sé, aprendo nel settembre scorso a Bergamo, in via Masone 3, Happy Salad. Un locale che rende protagonisti verdure, frutta e cereali, cucinati senza grassi e con la volontà di esaltarne i sapori e le proprietà naturali. È così che Antonio Tornitore, 40 anni, e Davide Reposo, 39, già impegnati nel commercio ma in qualità di dipendenti, rispettivamente nel settore abbigliamento e auto, sono passati dall'altro lato dell'impresa.

Lo spazio è piccolo, circa 30 metri quadrati con 7/8 posti, e l'attività è improntata sul take away, con confezioni pensate per il consumo immediato e per essere riscaldate. C'è anche il servizio di consegna a domicilio in centro. La scelta di campo è per frutta e ortaggi biologici, di cui principale fornitore è la cooperativa Aretè di Torre Boldone. In primo piano ci sono le insalate, che ognuno può comporre da sé selezionando, anche tramite l'ordine on line, gli ingredienti a disposizione, oppure scegliendo tra due proposte "della casa" diverse ogni settimana. Ma ci sono anche tramezzini (già diventati un cult del locale), estratti di frutta, insalate di cereali, zuppe e vellutate, piatti unici come il cous cous con pollo e verdure e ancora polpette di riso o caponata di verdure e via con le varianti di stagione.

Il segreto per rendere gustose proposte che ai più scettici potrebbero sembrare noiose è la semplicità. «Cuciniamo con un forno a vapore - evidenzia Tornitore -, che permette di esaltare al meglio i sapori e conservare le proprietà nutrizionali. Le ricette le mettiamo a punto personalmente, anche se, in realtà, non c'è gran che da inventare quando la qualità della materie prime è buona e si rispettano gli ingredienti». «Recentemente - nota - abbiamo preparato al vapore i pizzoccheri e sono stati un successo. Questa cucina, insieme con la scelta di prodotti biologici, è alla base di una rieducazione e riscoperta dei sapori originari che la clientela oggi dimostra di ricercare e apprezzare. Sale, burro e altri condimenti non fanno che appiattire il gusto e appesantire i piatti. Aprendo Happy Salad ci siamo resi conto di non essere i soli a coltivare questa idea di alimentazione e che la gente era pronta per una proposta di questo tipo. Siamo soddisfatti dell'avvio, felici di proporre pasti nutrienti, appaganti e leggeri». E riprendere il lavoro in ufficio è più facile!