la Rassegna.it
Fondata nel 1906

20 Luglio 2015

# Marcelle, la pioniera delle patatine fritte a Bergamo

Oggi sono il più classico dei contorni e lo street food più diffuso, con tanto di locali monotematici che ne stanno rilanciando l'appeal. Ma le patatine fritte sono un'acquisizione recente della nostra offerta gastronomica. La pioniera a Bergamo non poteva che essere belga

Marcelle Gibert
Marcelle Gibert

«In Italia non vengo perché non ci sono le patatine fritte», aveva detto a mo' di provocazione 47 anni fa la giovane Marcelle Gibert al marito che progettava di rientrare in patria dal Belgio, dove – lei belga, lui figlio di emigranti bergamaschi – si erano conosciuti e sposati.

Invece in Italia ci è venuta, ma ci ha portato anche le patatine fritte dalla sua terra, che si vuole (la disputa con i francesi è aperta) abbia dato i natali ai famosi bastoncini, oggi il più abituale dei contorni o degli snack ma una cinquantina di anni

fa pressoché sconosciuti all’ombra delle Orobie.

Da quella battuta l’idea del lavoro che insieme avrebbero potuto fare nel nuovo paese. «Avevo 24 anni ed avevo studiato da cuoca, mio marito era perito meccanico – ricorda –, abbiamo intuito che poteva essere un’opportunità e ci siamo costruiti da soli il mestiere». Gli esordi sono stati su un furgone al Ponte del Costone in Val Seriana e, in Val Brembana, a Zogno ad intercettare il flusso di gitanti di ritorno dalla montagna la domenica (come non ricordare l’acquolina e la tentazione di una sosta?). Poi sono arrivati i mercati e la proposta si è ampliata con polli allo spiedo, wurstel e spiedini. Oggi Marcelle, la pioniera delle patatine, ha 71 anni e dirige con piglio deciso e la parlantina schietta di chi è abituato a vivere la piazza la rosticceria ambulante La Casalinga, con sede a Torre Boldone, che arriva ad impiegare anche sette persone, tra cui la figlia Fulvia Colombi, il genero e il socio Mario. Mentre il marito ha preso la via della Spagna portando anche lì le patatine on the road.

«Ora le domeniche non lavoriamo più – spiega -. Siamo presenti in sei mercati settimanali (nell’ordine da lunedì a sabato: Bergamo, Calolziocorte, Alzano, Nembro, Ponte San Pietro e Gazzaniga) e l’offerta si è moltiplicata. Abbiamo ben 56 prodotti diversi, tra polleria arrosto e fritti». Davanti al bancone c’è l’imbarazzo della scelta, tra polli, arrotolati di vario genere, cosce, spiedini, ali, anche piccanti alla messicana, quaglie. E sul versante dei fritti, accanto alle classiche patatine e crocchette, ogni sorta di verdura pastellata, bocconcini, fagottini, panzerotti. L’evoluzione del gusto e dei tempi ha portato anche le carni certificate halal, per rispondere ai dettami religiosi dei clienti musulmani.

«Si tratta di prodotti già pronti per la cottura, fresche le carni, surgelate le fritture, che poi cuociamo direttamente sul furgone e facciamo trovare sempre caldi – racconta -. La gamma si è ampliata grazie a ditte specializzate che offrono grande scelta e, per certi versi, semplificato il lavoro». Gli inizi, infatti, sono stati tutt’altra cosa. «Utilizzavamo patate fresche – ricorda Marcelle -. Siccome sul furgone non c’era l’acqua le pelavamo in sede, prima a mano, poi è arrivata una macchina, e le trasportavano in contenitori appositi immerse nell’acqua. Una volta sul posto le tagliavamo e le friggevamo». La tecnica è quella belga: una prima frittura, si levano dall’olio, si lasciano asciugare e si ributtano per alcuni minuti al momento di consumarle per ottenere lo speciale mix tra esterno croccante e interno morbido. Un procedimento che la signora consiglia a chi vuole prepararle in casa. «Nella ristorazione invece – evidenzia – non c’è più nessuno che parte dal fresco, le patatine surgelate hanno avuto la meglio. Sono una comodità ed è inutile negarlo. Tutto sta nello scegliere prodotti di qualità e nel friggerle al meglio».