

10 Luglio 2023

## Street Food, tre insegne bergamasche nella Guida del Gambero Rosso



*In città Bugan Farina, in provincia Le delizie di Osio Sopra e Casabase di Treviglio*



Mauro Innocentini



Omar Mottini

Riconoscimento prestigioso per tre attività bergamasche che sono stati recensite nella Guida Street food 2024 del Gambero Rosso, una mappa che orienta i lettori tra le antiche tradizioni gastronomiche italiane e i progetti più innovativi del settore. Tante sono, infatti, le sfaccettature del cibo di strada, dai chioschi ai mercati rionali, dalle friggitorie ambulanti alle osterie vecchie e nuove, passando per le sempre più eccellenti declinazioni dello street food dal mondo. In città entra nella Guida del Gambero Rosso Bugan Farina, una bottega piccola dagli aromi che invadono tutta via Sant'Alessandro che somiglia alle bakery delle capitali europee e dei Paesi nordici. Il merito del riconoscimento è della pizza alla pala (da provare la Margherita, fiore all'occhiello del locale), delle focacce pugliesi, dei maritozzi alla panna e dei cinnamon rolls consigliati dalla guida. Qui il pane è prodotto rigorosamente con lievito madre e farine di prima qualità 100% biologiche e macinate a pietra, il pan brioche (dolce o salato) è soffice come una nuvola, il pane all'uvetta, dolci e biscotti conquistano anche i palati più esigenti dei golosi.

Nella guida entra anche la gastronomia Le delizie di Osio Sopra, in via Mazzini. A gestirla è Omar Mottini, inventore del KebaBg, il kebab a base di prodotti bergamaschi, marchio registrato all'Accademia del panino italiano. Ed è proprio per questa invenzione, a base di pasta di salame cotta sulla piastra oppure roastbeef, pancetta croccante, verdure fresche e salse, che ha conquistato la menzione nella prestigiosa guida. Un'altra sua invenzione è, invece, un dessert: il Cioccopaesalam, il panino (con farine a chilometro zero) imbottito con abbondanti fette di salame di cioccolato e guarnito

con crema al mascarpone.



Paolo Belloli

A Treviglio meta dello street food è Casabase, negozio di alimentari aperto in via Zanda nell'aprile del 2022 da Paolo Belloli con Giulia Santinelli. Piccolo e colorato, ricco di profumi, bottiglie e vasetti: è un negozio dove trovare prodotti d'eccellenza da portare a casa come la pasta di Gragnano Afeltra, dopo aver degustato un calice di buon vino, accompagnato da taglieri e deliziosi panini imbottiti. Alla base una filosofia legata alla ricerca di piccoli produttori e vitigni autoctoni dove la gestione della vigna è la più naturale possibile ovvero nel rispetto del territorio e senza trattamenti. I salumi sono pregiati, i formaggi delle vere rarità come la Tuma persa, un formaggio palermitano dalla ricetta che, come dice il nome, andava persa, realizzato con latte vaccino, di pecora e capra.