

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Da Luino col “food truck” conquistano Bergamo

Andrea Camurani · Thursday, July 26th, 2018

Sono partiti al mattino presto da Luino nonostante il ritrovo fosse a mezzogiorno: un po’ per prudenza, un po’, soprattutto, per l’emozione e la paura di far tardi, alle dieci erano già a Brusaporto.

Stiamo parlando di **Alex e Massimiliano, i ragazzi luinesi che circa tre mesi fa hanno inaugurato la loro nuova attività di street food.**

Il loro “Smokery BBQ”, infatti, è stato selezionato insieme ad altri 42 food truck di tutta Italia per prendere parte all’evento “Gli artisti dello street food”, organizzato **dal ristorante tre stelle Michelin “Da Vittorio” di Bergamo.** Una serata dedicata al cibo da strada che la famiglia Cerea propone ormai da cinque anni ai propri ospiti.

«E’ davvero una grande soddisfazione essere qui – racconta Alex – la location era ancora più bella di quanto ci aspettassimo e, nonostante l’emozione del trovarci in un ristorante stellato a preparare da mangiare per 1500 ospiti, **abbiamo avuto un ottimo feedback dallo staff del ristorante** e da tutti coloro che si sono fermati ad assaggiare le nostre costine e le nostre alette di pollo».

«**L’organizzazione è ciò che ci ha maggiormente colpito** – continua Massimiliano – dietro ad una serata del genere c’è un grande lavoro, ma tutti ci hanno messo a nostro agio fin dall’inizio, a partire dallo Chef Chicco Cerea e dai suoi fratelli. La cosa sorprendente è proprio la disponibilità e l’umanità dello Chef, un professionista, che trasmette una grande passione per il suo lavoro: il fatto che preferisca che il suo ristorante venga chiamato d’eccellenza e non ‘stellato’, indica proprio la sua volontà di far bene, ma senza ostentazione. Al contempo è una persona alla mano, che sa scherzare: quando l’abbiamo visto correre con i bersaglieri siamo rimasti senza parole».

L’entusiasmo dello Chef Chicco Cerea si evince dalla risposta data quando gli chiediamo **quale sia l’affinità fra i piatti di un ristorante stellato e quelli proposti nello street food:** «La cosa **importante in cucina è il gusto**, tutto il resto fa solo da contorno: una pietanza che sappia dare gusto e piacere a chi la assaggia è ciò che conta davvero, a prescindere da chi la cucini. Per noi è una gioia organizzare questo evento, che sta crescendo di anno in anno».

Una bella esperienza, quindi, per Alex e Massimiliano, pronti a rientrare sul lago Maggiore: “Adesso si torna a casa, stanchi, ma soddisfatti. Tra l’altro, in tanti ci hanno chiesto da dove venissimo e abbiamo parlato della nostra Luino; c’era addirittura chi non la conosceva, alcuni citavano solo la sponda piemontese del lago: allora noi li abbiamo invitati a venire a visitare anche la parte lombarda e la nostra bellissima città”.

This entry was posted on Thursday, July 26th, 2018 at 11:21 am and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.