

## Da Luino col “food truck” conquistano Bergamo

**Pubblicato:** Giovedì 26 Luglio 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”.

di [Santina Buscemi](#)