

Cargo Burger Lab, in un'ex segheria alle porte di Roma il garage dei food truck diventa ristorante

15 Febbraio 2024



ROMA – Famiglia, passione, perseveranza. Sono queste le tre parole che, più di molte altre, descrivono brevemente il progetto e l'anima di Cargo Burger.

Tutto inizia quando **Alessandro Vecchio** e sua moglie **Veronica D'ario** si trovano a dover affrontare una grande sfida, quella cioè di rimettersi in gioco e di cominciare un nuovo percorso professionale. Nel 2010 infatti termina il percorso imprenditoriale che fino a quel momento li aveva visti impegnati professionalmente, ma loro non si perdono di certo d'animo e subito pensano a come mettere a frutto le loro capacità imprenditoriali e organizzative. Si prendono del tempo per riflettere e presto arriva l'idea: creare un loro progetto di street food.

Come? Acquistano un food truck, selezionano ottimi ingredienti, creano una linea di hamburger di qualità e iniziano a girare tra Roma e le zone limitrofe. Come spesso accade

quando ci si concentra sulla qualità, si viene intercettati dal pubblico ma non solo e infatti Alessandro e Veronica vengono contattati da un brand che si occupa dell'organizzazione di eventi enogastronomici dedicati al cibo da strada ed ai food truck. Entrano in questo circuito ed iniziano a girare l'Italia presentando i loro burger gourmet. Il loro business inizia a crescere in maniera graduale e costante.

Così nel 2018 acquistano altri food truck e, contestualmente, anche un ampio spazio in cui ricavano il deposito per i veicoli. Il locale si trova a Dragona (frazione di Roma) ed era una ex segheria nella quale Alessandro e Veronica hanno voluto inserire il container navale proprio in nome della loro identità itinerante.

Il progetto di Alessandro Vecchio e sua moglie Veronica D'ario di proporre dei burger di qualità va a gonfie vele. I food truck acquistati sono sempre in giro tra Roma e Italia, i clienti apprezzano questo modo diverso di proporre uno dei più famosi cibi da strada. La coppia pensa che forse è arrivato il momento di mettere le radici da qualche parte. A tenerli fermi per un po', pensando bene ad un nuovo progetto, ci pensa però la pandemia. Alessandro e Veronica approfittano di quel momento di stop generale per mettere a punto quello che diventerà nel 2020 il loro Cargo Burger Lab.

Liberano il locale di Dragona, mettono in atto un'importante attività di restyling e nell'arco di qualche mese quell'ex segheria diventa la sede del loro primo Cargo Burger Lab. I lavori di ristrutturazione però non hanno di certo spazzato via il container navale, dove installeranno una cucina professionale.

Oggi Cargo Burger Lab propone circa 40 proposte di panini diversi, tutti realizzati con ingredienti di eccellente qualità, a partire dalla carne che è 100% italiana ed è selezionata personalmente da **Alessio D'ario**, fratello di Veronica e responsabile degli acquisti e del rapporto con i fornitori. Nessuno sconto sulla qualità, neppure per il pane (altro grande protagonista degli hamburger di Cargo Burger), realizzato tutto con un pan brioche artigianale messo a punto appositamente da un forno specializzato.

La scelta di offrire una così ampia offerta di burger è mossa dalla volontà di accogliere i gusti di tutti i clienti, garantendo così a chiunque di vivere una vera e propria burger experience. E allora si possono scegliere burger più tradizionali come il Louisville con burger, insalata, pomodoro, triplo cheddar fuso, cetriolini, ketchup e senape. Per chi invece vuole provare una delle ricette signature di Cargo Burger Lab può scegliere il Parmigiano, un ricordo d'infanzia di Alessandro di quando da piccolo scendeva a Napoli dalla nonna che preparava una parmigiana di melanzane classica ed indimenticabile. In questo panino il pan brioche racchiude la parmigiana, dei bocconcini di bufala, maionese al basilico e scaglie di grana

padano.

Sempre tra i burger gourmet c'è il Carbonaro, un omaggio al classico primo piatto romano qui adattato per entrare in un panino. Bun nero al carbone vegetale, burger, uovo, carbo crema, salsa cacio e pepe e guanciale croccante. Completano la vasta scelta di burger firmati Cargo quelli con il pulled pork, realizzato rigorosamente in casa con le carni di maiali nazionali, aromatizzate con spezie e quindi cotte lentamente a bassa temperatura per ottenere carni tenere e succose. Anche qui si può scegliere la versione classica quindi bun di pan brioche, pulled pork, coleslaw e senape al miele. Ma per chi ha voglia di un panino dalla farcitura XXL c'è il Burger Pulled Pork farcito con burger 220g, cheddar fuso, bacon croccante, 150g di pulled pork artigianale e maionese al pepe nero. Nessuna delusione per chi ha una passione sfrenata per i panini con il pollo fritto, da Cargo Burger c'è infatti il Crispy Cargo: anche qui pan brioche artigianale, insalata, burger di pollo in croccante panatura, ricoperto di fontina filante e maionese. In abbinamento ai burger le immancabili patatine fritte a stick disponibili nella versione classica (frutto di un'attenta ricerca, le french fries presentano una croccantezza unica - fino a 30 minuti - ideali anche per il servizio delivery), ma anche con bacon e formaggio e con carbo crema. Ma dalla cucina arrivano tante altre sfiziosità fritte come gli anelli di cipolla, i popcorn di pollo, le crocchette di pulled pork e molto altro ancora.

Per la parte beverage è ovviamente la birra ad essere la grande protagonista. Da Cargo Burger Lab infatti si può scegliere tra 4 diverse birre artigianali in lattina e una birra a marchio Cargo realizzata da un birrificio artigianale di Brescia.

Alessandro Vecchio è un imprenditore di lungo corso che ha molte idee, piuttosto chiare e tanti progetti per il futuro. Un'anticipazione? Cargo Burger Lab arriva a Roma Ostiense con la nuova apertura per il 2024.