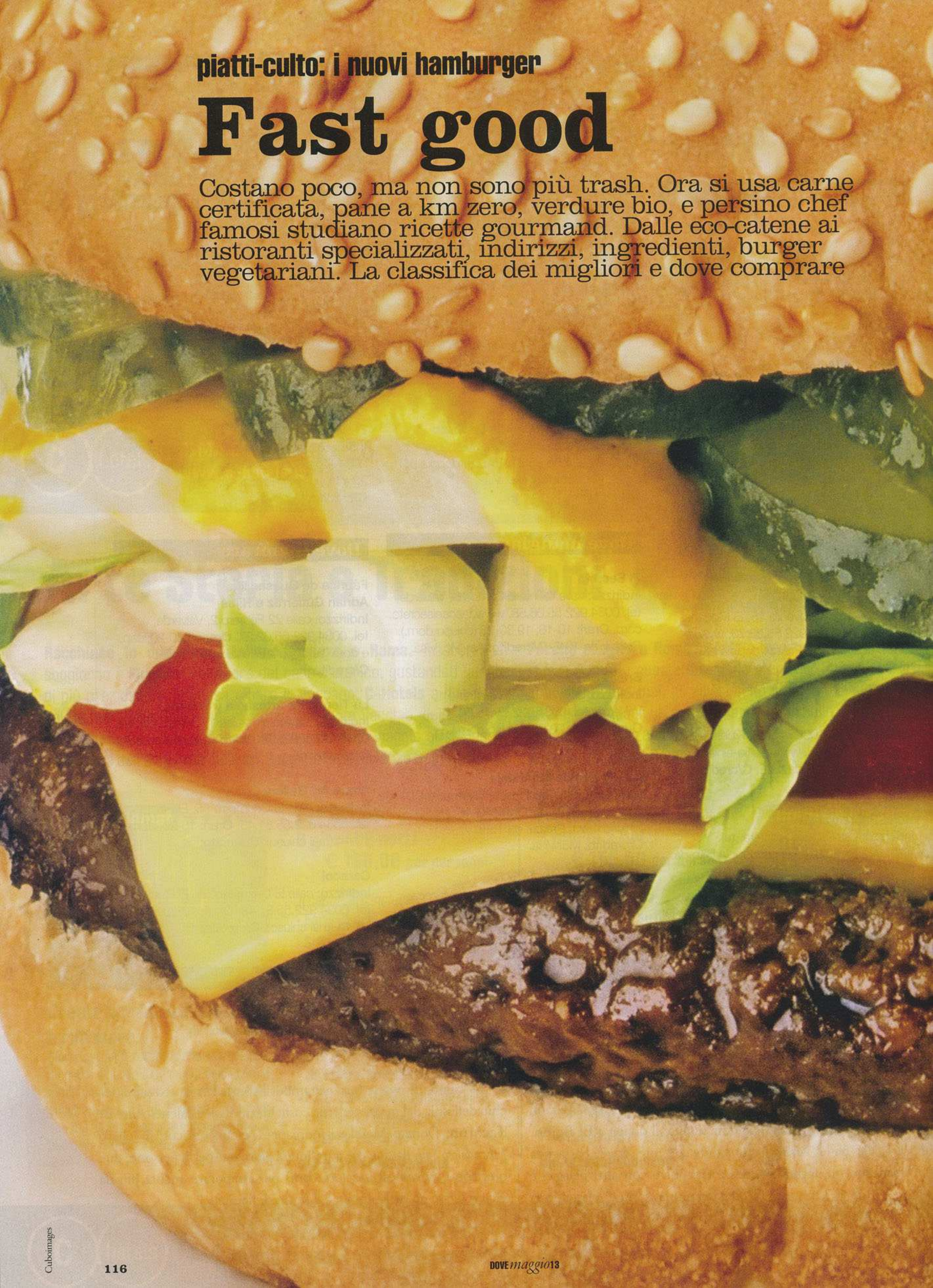


piatti-culto: i nuovi hamburger

Fast good

Costano poco, ma non sono più trash. Ora si usa carne certificata, pane a km zero, verdure bio, e persino chef famosi studiano ricette gourmand. Dalle eco-catene ai ristoranti specializzati, indirizzi, ingredienti, burger vegetariani. La classifica dei migliori e dove comprare

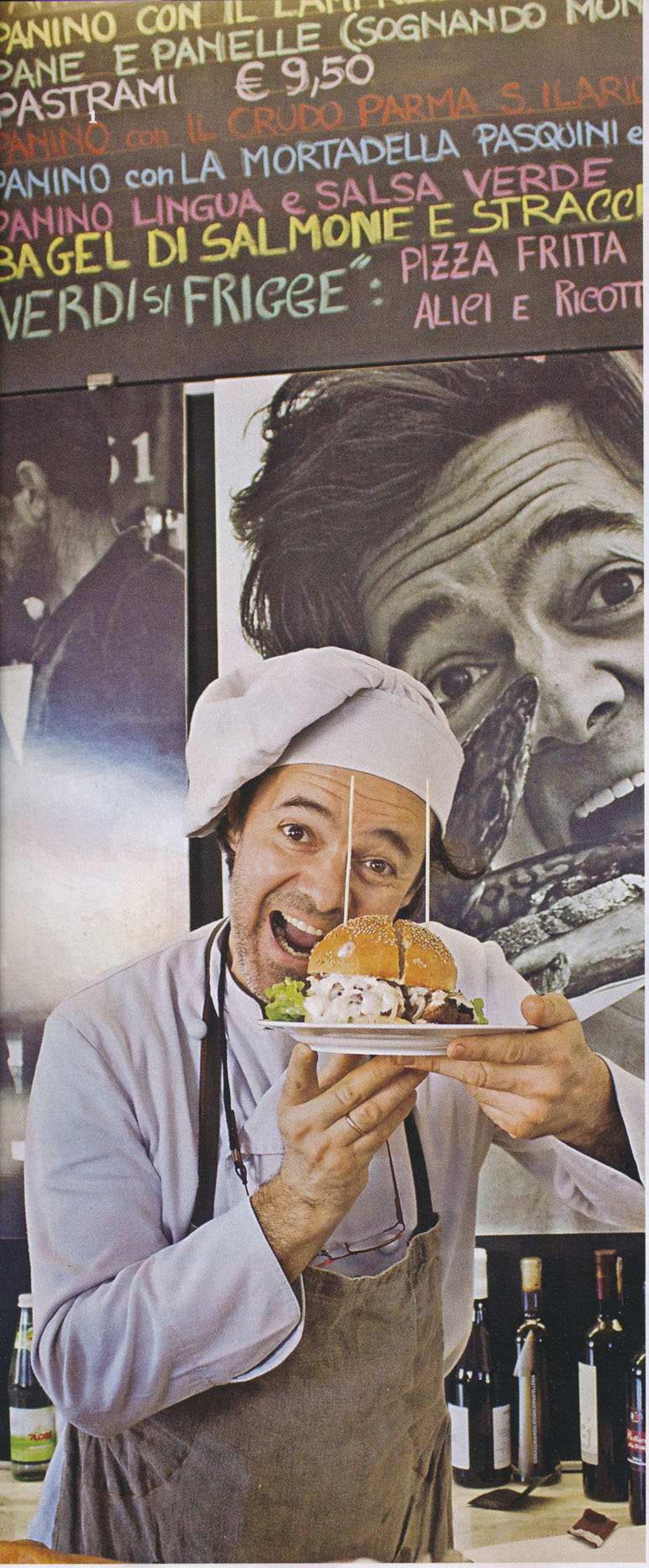
Cuboimages

La polpetta di carne trita nasce nel **XIX secolo** in **Germania** per sfruttare i tagli meno pregiati. Negli **Stati Uniti** viene aggiunto il pane, con salse e verdure. Oggi la ricetta classica torna in chiave **eco, gourmand** e, addirittura, **light**.

1. **Giuseppe Zen**, chef di **Mangiari di Strada**, alla periferia di **Milano**. 2. La **Burgheria** di via Del Carmine, a **Torino**. I proprietari, con il loro hamburger di qualità **american style**, hanno creato in pochi anni una piccola catena. 3. Carne di **razza piemontese** Doc (al piatto o nel panino), patate fresche, ricette piemontesi e prezzi accessibili: il **M**Bun** (3 negozi nel Torinese) è il capostipite italiano dei nuovi hamburger.

Il 2013: l'anno della bistecca che fa paura. Pesa lo scandalo della carne equina in lasagne, ravioli e polpette; pesano i prezzi da macelleria, in tempo di crisi, e i timori dietetici. Così calano le vendite: fino al 30 per cento nei primi mesi dell'anno (dati Federcarni), soprattutto per le carni rosse. E il 45 per cento dei consumatori, secondo la Confederazione Agricoltori, evita i cibi sospetti.

Da dove ripartire per coniugare gusto e fiducia? Da una direzione inaspettata: l'hamburger. Il junk food per definizione trionfa da Milano a Firenze tra minibistrot metropolitani e griffe slow, agriturismi e giochi da chef. All'insegna della qualità, dell'invenzione nelle ricette (ma anche nel marketing, nel packaging...) e dell'attenzione alla tracciabilità della materia prima. Carne sicura. Senza perdere la formula storica: velocità di consumo (anche a domicilio o takeaway), prezzo da spuntino (un poco di più del fast food di massa, molto meno di un pasto al ristorante) e gran gusto. Del resto, la rivincita dell'hamburger gourmand e artigianale trionfa anche negli Usa, complice un presidente, Barack Obama, pazzo per i panini chic di Ray's Hell Burger, ad Arlington. Mentre l'ultima


PANINO CON IL LAMP
PANE E PANIELLE (SOGNANDO MON
PASTRAMI € 9,50
PANINO con IL CRUDO PARMA S. ILARIO
PANINO con LA MORTADELLA PASQUINI e
PANINO LINGUA e SALSA VERDE
BAGEL DI SALMONE E STRACC
VERDI SI FRIGGE": PIZZA FRITTA
ALICI E RICOTT

Le catene della carne doc

Eataly

Panini con carne del consorzio piemontese **La Granda** (da 5,5 €), ambienti di design, eccellenze della regione a chilometro zero. A **Torino**, Settimo Torinese (To) e Bergamo. Presto anche a Milano (www.hamburgheriadieataly.it, vedere il riquadro a pag. 122).

Roadhouse Grill

Non solo costate, nel menù della catena di steakhouse Usa style (www.roadhousegrill.it), ma anche burger di qualità, dal Maxxxi al Mini, che il **giovedì Burgers Lovers** costano la metà: da 5 € + contorno. La carne è di Inalca, primo produttore italiano (www.inalca.it).

Mama burger

Tre locali a **Milano**, ma in espansione. Begli ambienti, panini traditional Usa (anche al piatto, nel locale di via Pisani). La carne, taglio roastbeef, arriva da Carni Nobili (www.carninobili.it). Basicburger, 8 €. Menu lunch, con bibita e patate, 10 €. Altri sconti su www.mamaburger.it.

Ham Holy Burger

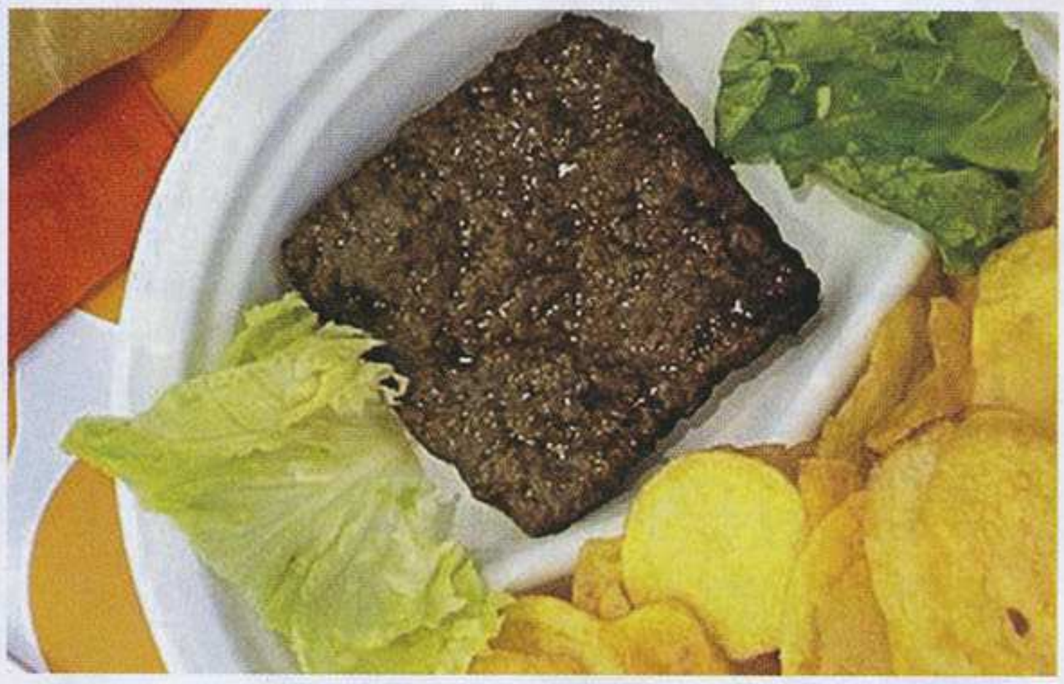
Il social burger a **Milano** (via Marghera, via Palermo) e **Roma** (via Brescia): si ordina con l'iPad, si prenota con la App e si guarda in diretta preparare il panino (da 9 €). Carne piemontese Presidio Slow Food. Birre e ingredienti italiani di qualità (www.hamholyburger.com).

ta nella vita... Come giudica l'hamburger uno chef che porta sulla toque 2 stelle della Guida Michelin? "Non ho preclusioni", assicura Claudio Sadler, "non escludo che un giorno potrei presentarne una mia versione anche al ristorante". Intanto l'ha messo in menu da **Chic'n Quick**, trattoria moderna che affianca il locale stellato, con arredi più informali e ingresso indipendente all'altro lato della grande cucina a vista. Il suo hamburger di bue fassone, Casera fondente, patatine fritte e ketchup, è da meditazione: si gusta al tavolo, scegliendo in una lista molto interessante di vivande cucinate, salumi e formaggi artigianali. La carne (fassone piemontese, molto tenero, o manzo irlandese) viene tritata e insaporita con olio profumato alle erbe, poi abbattuta a -36 gradi, per impedire la proliferazione batterica, scongelata poco alla volta, messa in forma e cotta al sangue sulla griglia. Si appoggia sulla fettina di Casera, Dop valtellinese eccellente in cucina, e s'inforna. Arriva nel piatto senza pane, con un cartoccio di patate fritte, insalatina mista e il ketchup della casa. Chi preferisce il pesce può optare per il Mac Sadler: salmone, mozzarella, olive taggiasche e capperi fra due fette di pane di Altamura.

Bistrot, bar e store all'insegna della buona gastronomia, messo in piedi da giovani che si sono laureati all'Università del Gusto di Pollenzo, **laTaste** di Seregno, cittadina brianzola a nord di Milano, è uno spazio giocato sul bianco con un'illuminazione ecosostenibile. Si può fare colazione, bere un caffè, leggere il giornale; si può prendere un aperitivo o cenare o pranzare seduti dove si vuole nello spazio bistrot. L'hamburger di carne e pesce è un omaggio alla cuoca catalana Carme Ruscalleda: filetto di maiale, seppie e calamari tritati insieme, salati e pepati, accompagnati da peperoni grigliati e maionese all'arancia. Delizioso al bar come tapa da aperitivo. L'hamburger laTaste ha come base il fassone piemontese, o, come spiega il giovane patron Riccardo Migliavada, nel caso il taglio non sia giustamente "grasso", charolaise o limousine della Bergamasca; si presenta con insalata, pomodori a fette, pata-

Quattro carni per quattro panini

Manzo+maiale



Il **Chiel** (70% bovino 30% suino, insalata e pomodoro, salsa – maionese, rubra, senape o al peperoncino) è tra i panini più richiesti al **M**Bun** di **Torino** (www.mbun.it, vedere a pag. 122). Pur ben cotto, resta morbido e gustoso. 4,5 €, la carne è di Scaglia, da Rivoli.

Pollo

Da **212 Rotisserie & Delicious**, a **Milano**, il chicken burger (8 € con patate) si fa con la carne di pollo dell'azienda francese Les Fermiers Landais (www.fermierslandais.fr), salsa ranch, insalata, pomodoro (via Pioppette 3, tel. 02.49.52.93.73, www.212rotisserie.com).

Manzo wagyü

Da 200 a 250 g di gustoso manzo "massaggiato" di tradizione nipponica, allevato, in questo caso, in Argentina, con bacon, verdure, salse, formaggio a piacere. A 16 € da **Trita** a **Milano** (www.trita.it, riquadro a pag. 122); carne di Gamba Carni (www.gambacarni.com).

Vegetariano

Il **Burger vegetariano** del **Lattughino** (www.lattughino.com, riquadro a pag. 122), specializzato in consegne a domicilio a **Milano**, è a base di legumi e riso (150 g) con curry e formaggio edam e salsa yogurt a parte: 416 chilocalorie a 9,70 €, con insalatina e patatine.

edizione di *Debrett's*, bibbia inglese del galateo e della Banqueting Etiquette, l'ha appena chiarito: una cena chic oggi può ricorrere anche al takeaway. Se di qualità. *Dove* ha provato gli hamburger più nuovi e di successo. Con carne rigorosamente italiana.

Milano: la legge del Mercato

Il monumento all'hamburger l'hanno fatto i trentenni Beniamino Nespor ed Eugenio Roncoroni, nel loro singolare locale nel centro di Milano, **Al Mercato**. Tre vetrine, quella in mezzo sulla piccola cucina, quella di sinistra sul ristorantino da 12 posti, quella di destra sul Burger Bar. La sera il ristorante diventa gourmand, cioè più raffinato e caro, ma a mezzogiorno vi si mangia bene con 20 euro, meno ancora nel bistrot. Il "monumento", alto 15 centimetri, è impossibile da addentare: per fortuna ci sono le posate. Ogni hamburger è preparato a mano alla comanda, e chi ordina sceglie fra sei diverse cotture. Il pane sta tra quello al latte e il brioche. L'insalata è la iceberg, à la julienne, la salsa speciale è home made, la cipolla è in confettura, fatta in proprio. Ci sono anche la variante foie gras, tofu e salmone reale. E, in più, mini menu di street food dal mondo, ricreati quasi uguali: dalla Noodle Soup asiatica al panino del Bar Do Mané di San Paolo del Brasile.

Da **Trita**, una stanza bianca e rossa su piazza XXIV Maggio, – tavolo rotondo centrale, mensole, sgabelli su cui appollaiarsi –, si inizia scegliendo la carne: bufala campana, limousine padana, black angus irlandese o wagyü argentina. Quindi si aggiungono bacon e verdure, salse e formaggio. La tritatura, nella cucina a vista, è a lame raffreddate, per non alterare la carne. L'hamburger va da 200 o 250 grammi, il prezzo è a peso. Da cult il wagyü, di origine nipponica. La carne di questo bovino, che si dice venga massaggiato continuamente, è marmorizzata da un grasso insaturo, distribuito nelle masse muscolari, particolarmente gustosa. Costa 16 euro, contro i 6,50-10 degli altri. Ma, una vol-

10 tavole da addentare

Gourmand o metropolitani, classici o revisited. Tutti di carni certificate. I migliori burger bar (e i migliori panini) scelti da *Dove*

	IL LOCALE	SPECIALITÀ E PREZZI	LA CARNE
	AL MERCATO Risto-burger bar d'alta qualità. **Indirizzo:** via Sant'Eufemia 16, **Milano**, **tel.** 02.87.23.71.67, www.al-mercato.it. **Orari:** 12.30-15, 19.30-23.30 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.	**Hamburger** 14 € (supplementi 1-2 € in più), foie gras burger 22 €, **hamburger crudo** con caprino all'erba cipollina su focaccia calda 14 €, **tofu burger** 15 €.	Razza rossa reggiana dell'**Azienda San Paolo** di Madesanoo (Pr), che vende anche al minuto on line (www.alusem.it).
	MBUN** Il fast piemunteis con l'allevamento: primo della (nuova) specie. **Indirizzo:** corso Siccardi 8a, **Torino**, **tel.** 011.56.17.097, www.mbun.it. **Orari:** 12-24 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.	**Chiel** (70% bovino 30% suino, salsa della casa, insalata, pomodoro, 4,5 € (+ bibita e chips 9 €). Per cultori il **Tris di carni crude** (Piemunteisa, Franseisa, Mediterranea), in stile fast food, a 6 €.	La "piemontese" di **Scaglia** (via Artigianelli 71/7, Rivoli, To, www.azienda- agricolascaglia.it). Spaccio e visite guidate.
	OFFICINA BIOLOGICA Bio dal mercato. **Indirizzo**: Borgo Pio 34, **Roma**, **tel.** 06.68.32.382, www.officina-biologica.it. **Orari:** lun. 10-18; mar.-mer. 10-22; gio.-sab. 10-16, 19-23. **C/credito:** tutte.	**Hamburger** al piatto o al panino, con carne e pane bio, 6 €. **Hamburger con uovo biologico** 7,50 €. In vendita anche olio, vino, pesce e gelato bio.	Da **Franco Germanelli**, macellaio 100% bio del Mercato del Trionfale (via Trionfale, banco 299).
	TENUTA AGR. DELL'UCCELLINA Il burger-agriturismo maremmano. **Indirizzo:** loc. Collecchio 38, **Magliano** (Gr), **tel.** 0564.59.71.04, www.tenutauccellina.it. **Orari:** 12-15, 19-23 (fino a dicembre).	**Hamburger al piatto** con pane, verdure, patatine e un bicchiere di vino, 8 €. Si prenotano degustazioni di **carne alla griglia**, salumi, vini e prodotti dagli orti della tenuta.	La razza Maremmana bio, Presidio Slow Food, (www.fondazioneslowfood.it) della **Tenuta Agricola dell'Uccellina**.
	LATTUGHINO Qualità a domicilio. **Indirizzo:** via Ponti, **Milano**, **tel.** 0287.28.01.81, www.lattughino.com. **Orari:** 11-16, 19-22.30; sab. 11-16 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.	**Lattughino's Burger** 9,90 €, **Chicken** 9,50 €, **Burger vegetariano** 9 €, **Tuna Wasabi Burger** 11 €, **Burger Cube** 15 €. E ancora Caesar Salad, Bacon Club Sandwich, fajitas di pollo alla zenzero...	Angus scozzese o manzettina tedesca, distribuite da **De Amicis e Marr**, Milano (www.deamicis-spa.com).
	LUNGARNO 23 Burger di stagione. **Indirizzo:** L. Torrigiani 23, **Firenze**, www.lungarno23.it. **Orari:** mar.-gio. 19-23, ven.-sab. 12.30-15, 19-23.30, dom. 12.30-15.30 (chiuso lun.). **C/credito:** tutte.	**Hamburger** 180 g al piatto con patate e verdure da 14 €. Aggiungendo **tartufo** o **porcini** si può arrivare a 30 €. Ma c'è anche il bollito o il filetto di chianina al piatto.	**Chianina** di Igp Vitellone Bianco dell'Appennino centrale (info: www.vitellonebianco.it).
	BURGHERIA Hamburger Usa doc. Tre sedi in città. **Indirizzo:** v. Del Carmine 24f, **Torino**, www.facebook.com/Burgheria. **Orari:** 19-23, gio.-sab. 19-24 (mai chiuso). **C/credito:** tutte.	**Hamburger e patatine** 7,5 €. Da provare il **panino della settimana** con salse e verdure di stagione (consultare la pagina Facebook). Esempi? **Con provolone e friarielli saltati all'aglio**.	Manzo della **Macelleria Oberto** di Alba (www.macelleriaoberto.com); mucche alimentate solo con erba, all'aperto.
	HAMBURGHESERIA Fantasia e qualità. **Indirizzo:** via del Teatro Pace 34, **Roma**, **tel.** 06.68.80.29.18, www.facebook.com/BurgerMarket. **Orari:** 10-2 (mai chiuso). **C/credito:** Mc, Visa.	**Tre minihamburger**, con drink e patatine 10 €; **Rebibbia Burger** (200 g, con porri caramellati, melanzane e zucchine grigliate, pesto e mozzarella) 10 €.	Da Danimarca e Argentina, distribuita da **De Amicis e Marr**, Milano (www.deamicis-spa.com).
	TRITA Su misura, per gourmand della carne. **Indirizzo:** piazza XXIV Maggio 8, **Milano**, www.trita.it. **Orari:** dom.-gio. 12-1, ven.-sab. 12-2 (mai chiuso). **C/credito:** Mc, Visa.	**Hamburger di bufalo campano** 6,50 €. Hamburger di **limousine padano** 7,50-8,75 € (secondo il peso), di **black angus** irlandese 8,50-10 €, di **wagyü** argentina 16 €.	Il bufalo da **Buffalo Beef**, Capua (Ce) (buffalobeef.it). Il resto da **Gamba Carni**, Collesalvetti (Li) (www.gambacarni.com).
	AL V PIANO - GRAND VISCONTI Hamburger da chef, in un 4 stelle.**Indirizzo:** via Isonzo 12, **Milano**, **tel.** 02.54.03.41, www.grandviscontipalace.com. **Orari:** non ancora decisi. **C/credito:** tutte.	**Hamburger di vacca spagnola**, insalata croccante, pomodori secchi e dressing di soia e Campari con chips di pastinaca (prezzo non ancora deciso).	Controfiletto di vacca galiziana, della **Macelleria Masseroni** di Milano (www.macelleriamasseroni.it).

Fior di hamburger alla romana

Ingredienti:
Panino al sesamo per hamburger
250 g di ***carne fassona***
1 ***fetta di fior di latte***
1 foglia di ***lattuga romana***
2 albumi d'uovo
1 fiore di zucchina
1 ***zucchina romana***
100 g di ***acciughe sott'olio***
menta, sale e pepe
olio extravergine d'oliva.

Tagliare la carne a coltello molto finemente a formare un hamburger da circa 220 g. A parte, fare una frittata di chiare d'uovo e fiore di zucchina tagliato finemente. Per la crema di acciughe, frullarle al mixer con un mestolino di acqua calda e menta tritata, ottenendo una crema molto densa. Tagliare le zucchine per il lungo a fettine sottili e grigliarle con olio e sale; a parte, salare e pepare l'hamburger, grigliarlo sui due lati e, se necessario, finire la cottura al forno, lasciandolo molto morbido. Tostare anche il panino sulla griglia e formare l'hamburger ponendo sul primo strato di pane la frittata bianca di fiori di zucchina nello stesso spessore del pane, una fetta di fior di latte, la foglia di lattuga romana, le zucchine grigliate, la carne e, infine, la crema di acciughe. Chiudere con l'altra metà del pane e riscaldarlo per pochi minuti al forno.

Ricetta di Francesco Apreda, executive chef dell'Hotel Hassler di Roma

te al forno e maionese senapata. Robusto e generoso. In menu anche panini con salumi, formaggi e guarnizioni a scelta, le quiche, i tocchetti di vitello al Madeira, la tagliata di manzo con patate Grenaille al burro, la zuppa di cipolle o il guazzetto di pesce. E, in vendita, vini di piccoli produttori e birre artigianali.

Mucche e Buoi, a due passi dalle Colonne di San Lorenzo, è la risto-hamburgheria con i tagli di carne in vetrina (le salsicce campane Doc si acquistano e si portano a casa). In salsa partenopea. Nonni e bisnonni dei proprietari erano macellai a Napoli, e da lì proviene lo chef Giuseppe Pagano, che nel forno a legna vuole solo pino dolce e castagno e nel menu gioca con cinque tipi di carne certificata: marchigiana, chianina, piemontese, bavarese e irlandese (e il maiale nero casertano). **Mangiari di Strada**, in via Lorenteggio, tra svincoli e grattacieli ha un solo burger nel suo menu di street food italiani (dai fritti al Pani cà Meusa, alle bombette di Alberobello), ma particolare. "Sono partito dalla polpetta, antica versione italica dell'hamburger", spiega il vulcanico proprietario e chef Giuseppe Zen. "Il nostro Superhamburger, nel pane fatto da noi, non è solo carne trita, ma un impasto di carne bio e pane, con sopra pomodoro, pancetta e cipolla rossa croccante". Una nota infine per **FattoBene**, nuova hamburgheria di via Vincenzo Monti, che ai panini di

1. Fundim Gjepali e Patrizia Mattei dell'**Antico Arco**: il burger chic a **Roma**. 2. Sotto, il loro **Mc Patty**, servito al piatto, da comporre a piacere.

In hotel: dalle stalle alle stelle

Gli hamburger chic? Addirittura de luxe, in realtà, ci sono sempre stati: nei grandi hotel internazionali, pensati per il viaggiatore esigente, ma frettoloso. Una tradizione che oggi si rinnova.
Al 5 stelle **Park Hyatt** di **Milano**, per esempio, nella carta della lobby lounge **La Cupola** e del bar **The Park**. "È un tipico comfort food da diplomatico americano nostalgico", spiega lo chef **Andrea Aprea**, una stella Michelin per il suo Vun, in Galleria. "Noi lo facciamo con la razza piemontese della **Macelleria Annunciata** di Milano". Si tratta di un cheeseburger con formaggio Emmentaler (svizzero), lattuga iceberg, cipolla stufata, pomodoro e uovo fritto (nella foto). Nella tradizione del burger-bistrot, il tutto si presenta aperto, diviso in due o tre parti, servito con una ciotolina di patate fritte speziate. E costa, noblesse oblige, 27 € (via Grossi 1, Milano, tel. 02.88.21.12.34, www.milano.park.hyatt.it; orari: 11.30-24; c/credito: tutte).
Stesso concept per il burger del **Principe di Savoia**, indirizzo di lusso in piazza della Repubblica. Lo chef del ristorante gourmand Acanto, **Fabrizio Cadei**, sostiene un cibo-comfort che sia anche esaltazione dell'italianità. Perciò ha appena sostituito la carne del cheeseburger, servito al **Salotto**, lasciando perdere quella iberica e optando per la chianina (distribuita da **De Amicis**). Il formaggio è la Fontina valdostana Dop. La carne trita viene preventivamente insaporita con una salsina di senape, olive, scalogno. E va su due fette di pane, aperte, ognuna col suo hamburger. Il "senza formaggio" è invece nel panino chiuso, con insalata e patate fritte (piazza della Repubblica 17, Milano, tel. 02.26.23.01, www.hotelprincipedisavoia.com; orari: 11-24 ,mai chiuso; c/credito: tutte; il cheeseburger è a 35 €, il club sandwich al salmone affumicato con lattuga, formaggio cremoso, insalatina e patatine, a 30 €).
Novità al **Grand Visconti Palace** (riquadro a pag. 122) dove, al **V Piano**, l'attico gourmet, e in un chiringuito in giardino, lo chef Matteo Torretta serve da maggio un hamburger ancor più creativo: carne di vacca spagnola tritata al coltello, condita con sale affumicato, poi cotta a fuoco vivo lasciandola ben al sangue. Tutto in due fette di pane caramellato con zucchero di canna, pomodori secchi e insalata, passato in forno per pochi minuti. Si frigge della pastinaca (radice carnosa, acidula) fino a farla divenire molto croccante, e la si dispone sul pane, sul quale vengono infine conficcate due provette: una di Campari e una di soia, sorta di condimenti diretti alla carne, che ognuno potrà dosare a piacere, miscelando il gusto amaro, liquoroso e rotondo del primo con la sapidità della seconda (prezzo ancora da stabilire).
Altri panini da "una volta nella vita" a **Roma**, all'**Hotel Hassler**, a Trinità dei Monti, dove si sono visti Ben Affleck e Quentin Tarantino, Woody Allen e Tom Cruise. All'ultimo piano, con terrazza e vista indimenticabile, c'è **Imàgo**, regno dello chef stellato Michelin **Francesco Apreda**. Ma ci si può sedere tutto il giorno al pianoterra, nel magnifico giardino interno, il **Palm Court**, dove cucina e snack sono supervisionati dallo chef. Come in un american bar – con grande bancone-conchiglia, sgabelli, luci cangianti, tavoli e divanetti – si può ordinare un hamburger, metà angus americano e metà scottona italiana piemontese, tagliato al coltello e cotto al sangue, in un panino al sesamo del mitico forno Roscioli, con lattuga romana, San Marzano e provola affumicata dalla Campania, terra d'origine dello chef. Le patatine fritte arrivano in una cocotte con salsa al peperoncino fatta in proprio. Costa 30 € (piazza Trinità dei Monti 6, Roma, tel. 06.69.93.40, hotelhasslerroma.com; orari: 11-24, mai chiuso; c/credito: Ae, Mc, Visa; hamburger 230 g con patatine, 30 €).

del laboratorio La Vanga di Grugliasco ai piatti biodegradabili dell'Azienda Huhtamaki di Settimo Torinese, la pasta Coalvi e i vini di piccoli produttori locali (tutto anche da acquistare). Rispettiamo l'ambiente, i lavoratori e, sul sito e con la nostra radio privata, informiamo sugli eventi culturali in città". Il M**Bun ha il menu per celiaci, lo spazio bambini, ricicla tutto, e i tagli che non vanno nei panini si vendono nello spaccio dell'azienda (che offre anche visite agli allevamenti). In una piazza Solferino tutta rinnovata, l'**Hamburgheria di Eataly**, nata come costola del superstore gourmand che sta cambiando la percezione del made in Italy nel mondo (a settembre la grande apertura nell'ex Teatro Smeraldo di Milano), è l'altra catena emergente del panino di qualità. "Abbiamo preso l'organizzazione, la velocità e i prezzi delle grandi catene del fast food", spiega Federico Cardamone, uno dei tre fondatori, "e l'abbiamo riempita di contenuti doc: la carne di La Grande, associazione di allevatori della razza piemontese Presidio Slow Food, ma anche le salse bio di Cereal Terra, il pane di farine macinate a pietra del Mulino Marino, la birra Baladin, il gelato di latte di Montagna Làit, i dolci al cucchiaio di Luca Montersino (per i pazzi per il cioccolato!) e il meglio dei Presidi Slow Food (la robiola di Roccaverano, la cipolla rossa di Tropea...). Tutto in un panino, a partire da 5,50 euro". In menu ci sono anche il Kebabun, nella piadina romagnola, la "cruda" e il panino con pesce di stagione firmato Moreno Cedroni. Da segnalare il menu per celiaci e i buoni hamburger+libro e hamburger+cinema.

Anche la **Burgheria** di Alessandro Suppi (l'uomo del marketing e della piastra) e Sasha Gorup (designer californiano e "filologo" dell'hamburger american style) si espande: a 4 anni dal primo negozietto in via Del Carmine, hanno appena aperto un nuovo grande spazio nel quartiere di San Salvario. Il segreto? "Le ricette dei bistrot di qualità americani", spiega Sasha; "l'attenzione alla qualità, dalla cottura agli ingredienti. E il rapporto con i clienti". L'hamburger qui è sempre personalizzabile, con le apposite schede, e su Facebook la gente commenta e si informa sull'ultimo panino della settimana, vera specialità del locale: ai friarielli, al provolone, al guacamole (riproposto, a grande richiesta, questo maggio). I prezzi sono da baracchino Usa ("Sopra i 10 € non è un hamburger!", secondo loro), la carne è il chuck roll di fassona piemontese oltre i 35 mesi, da Alba, consegnata in pezzi interi. Il pane è americano light, con un pizzico di zucchero e latte.

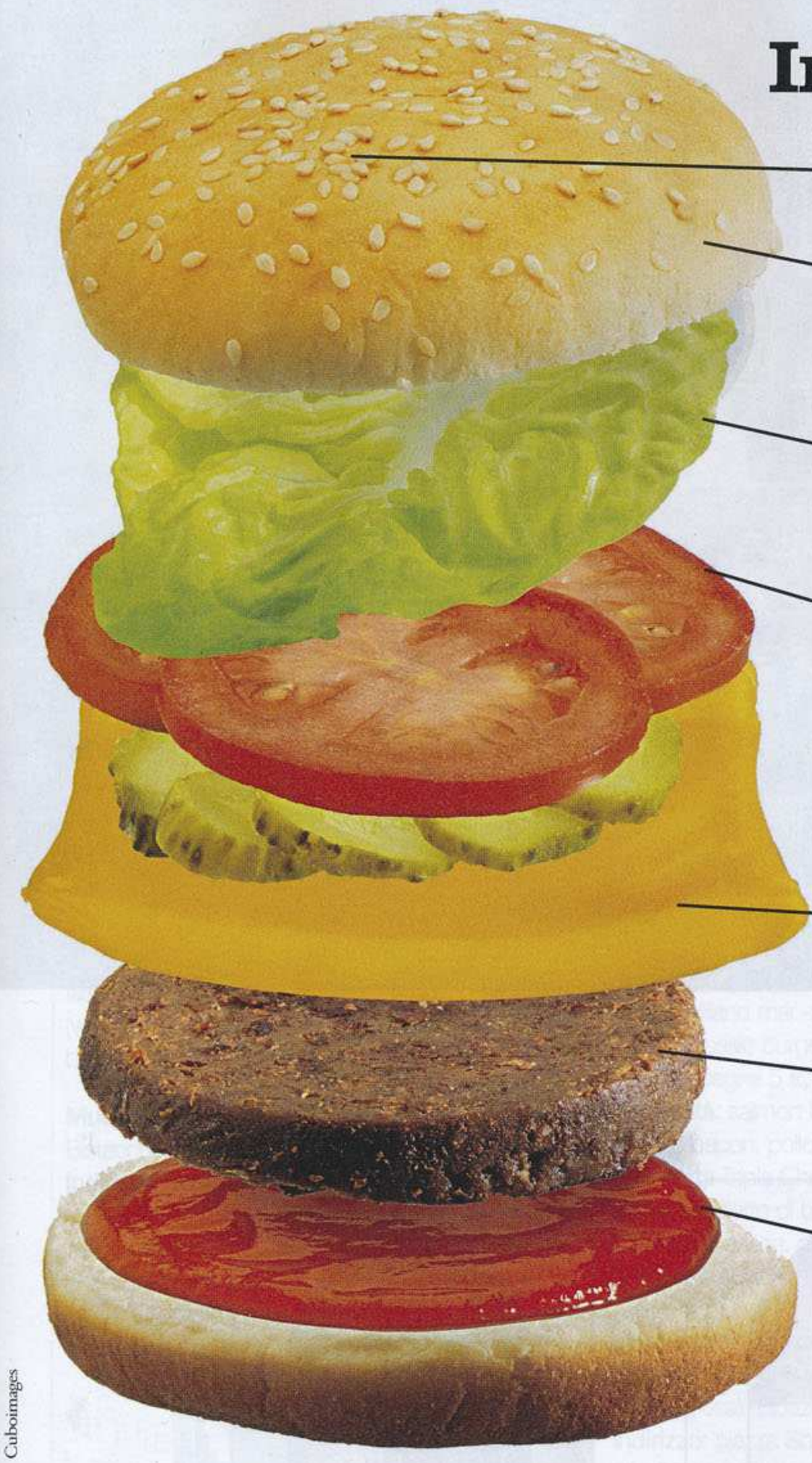
1-2. Solo ingredienti bio all'**Officina Biologica** di **Roma**, dove lo chef Fabio Bianchi personalizza il panino su richiesta. 3. Ambiente curato, tagli di carne in vetrina e ingredienti e ricette americano-partenopee da **Mucche e Buoi**, a **Milano**.

fassona piemontese abbina due tipi di patate (rossa francese fritta, novella italiana al forno) e anche una piccola carta dei vini. A Milano, insomma, l'hamburger come stereotipo del cibo cheap è superato. Restava un tabù, tra i gourmand: la consegna a domicilio. Ma lo sta smontando il **Lattughino** di via Ponti (altra sede in via Anfossi). Si ordinano insalatone, zuppe, piatti vegani, sandwich e burger. Buona carne di angus scozzese o di manzetta tedesca regna in panini al sesamo con lattuga, pomodoro, cetrioli e patate al forno, french dressing e salsa bbq a parte. Il Burger Cube (il più caro, 16 €) usa la noce di Angus e il formaggio Cheddar, e pesa 230 grammi anziché 170. Anche Ivan Totaro, patron dello Zerodue Restaurant di Porta Ticinese, ha aperto da poco un punto vendita di fianco al locale madre per offrire in versione delivery (con una flotta di otto bici) i suoi hamburger: l'**Hamburger & Delicious Delivery**. E sono hamburger american style ricchi e curati (notevole il pane soffice, ma croccante in superficie), gli stessi che propone, in versione maxi e de luxe, il 202 The Grill del socio Omar Crudeli, in via Cesare da Sesto: il suo Classic Burger al piatto di black angus o roastbeef di charolaise tedesca (da 15 €), è tra i più stimati dal web.

Torino: la rivincita dell'ital-burger

Tutto inizia con l'idea di proporre al pubblico in modo accattivante la carne dell'Azienda Agricola Scaglia di Rivoli, alle porte di Torino. Soci del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, allevatori da tre generazioni, i fratelli Scaglia hanno incontrato sulla loro strada l'inventiva di Francesco Bianco. Così è nato il progetto **M******Bun**. Gli asterischi sono stati imposti dalla multinazionale del fast food per eccellenza, onde evitare omofonie, ma l'assonanza parte dal dialetto piemunteis ("ma che buono!"), così come in torinese è il menu dei panini, dei dolci e delle bevande (l'ultima arrivata è la Mole Cola, tutta italiana). Il primo ristorante a Rivoli (a un minuto dal Museo d'Arte Contemporanea del Castello) ha oggi due fratelli a Torino, quello centralissimo in via Rattazzi e il grande spazio su corso Siccardi, sempre aperto. Nei panini (ma ci sono anche un ottimo tris di tartare, le polpette, e si può chiedere la carne al piatto) vanno manzo, pollo allevato a terra, maiale, sempre dall'azienda rivolese, in polpette quadrate passate al forno. Da cult il Chiel, gustosa trita mista manzo-maiale. "L'idea era di offrire carne buona a prezzi da fast", spiega Francesco Bianco, "ma anche fare rete con piccole realtà locali che propongono prodotti di qualità: dai dolci

Imbottito a regola d'arte



Cuboimages

SEMI
Sulla superficie del pane (croccante). Di papavero o di sesamo.

PANE
Fresco, morbido dentro, si tosta sulla griglia prima di fare il panino.

INSALATA
Meglio l'iceberg, fresca e croccante, da mettere per ultima.

POMODORO
Fresco, nella variante di stagione, tondo e non troppo maturo.

FORMAGGIO
Di qualità (no sottilette!), si griglia all'ultimo con la carne.

CARNE
Solo Doc, condita e tritata in giornata (meglio se a mano).

SALSE
L'hamburger gourmand le vuole della casa, appena fatte.

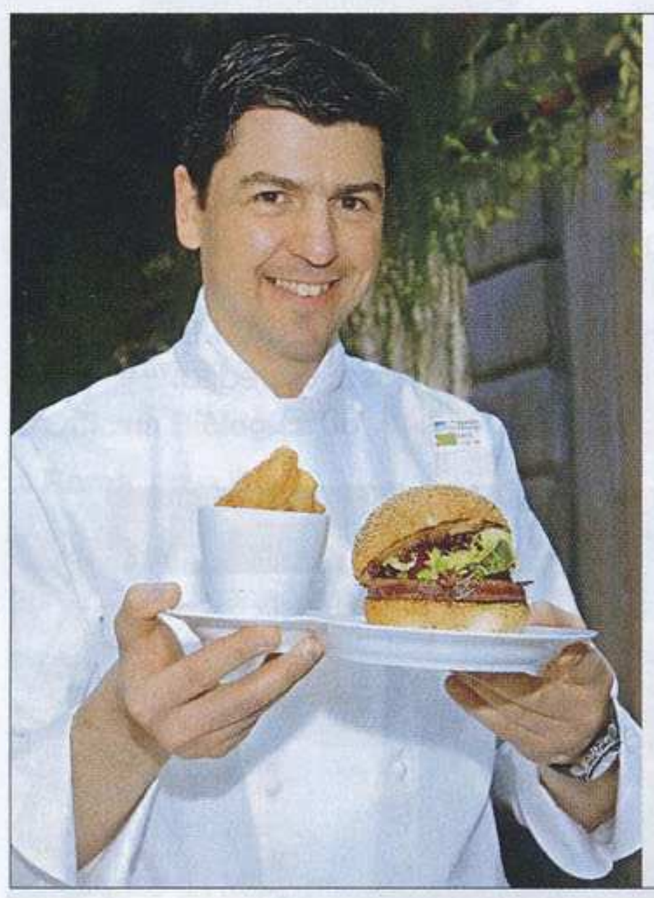
Firenze: il profumo del Chianti

Il Panino Tondo ha tre fornitori: l'Antica Macelleria Falorni di Greve in Chianti per la chianina, le aziende del Mugello della cooperativa Caf, con rigido disciplinare, e la macelleria Bartolozzi a Firenze, sempre per carne locale e di qualità. Ognuno per un diverso tipo di panino. Nato nel 2011, fornitore del pluripremiato Ospedale Pediatrico Meyer, oggi è il riferimento a Firenze per chi cerca ottimi hamburger a domicilio. Il loro motto è "vestire per bene un prodotto semplice". A partire dal panino coi semi di sesamo, prodotto artigianalmente dal forno della casa. L'offerta comprende pure una scelta di hamburger vegani e la Moa, unica birra artigianale fiorentina. Si può mangiare nel locale di via Montebello, ma il 98 per cento del lavoro sono consegne. L'hamburger vince la crisi: nell'impresa sono già 26 gli addetti coinvolti, senza contare i fattorini.

Per mangiare seduti in un ambiente charmant e di classe, ecco invece la cattedrale dell'hamburger made in Tuscany. A due passi da Ponte Vecchio, vista sul fiume, **Lungarno 23** è un successo che da quasi quattro anni non conosce crisi. Liste di attesa, clientela fidelizzata pure da fuori regione, nelle sue "polpette" da 180 grammi (un etto quella per bambini) c'è solo chianina Igp del Consorzio Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Settimanalmente, accanto alla cassa, viene esposta la scheda del bovino macellato, con la fattoria di provenienza. Stessa attenzione per tutti gli ingredienti: pane artigianale, patate fritte pelate fresche ogni mattina, verdure bio, i salumi dei taglieri, i dessert e i tagli del nuovo sushi di carne. Il menu varia stagionalmente, ma ogni tre giorni ci sono nuove combinazioni di polpette in lista, arrivando fino a raffinatezze come il panino al tartufo o con i porcini.

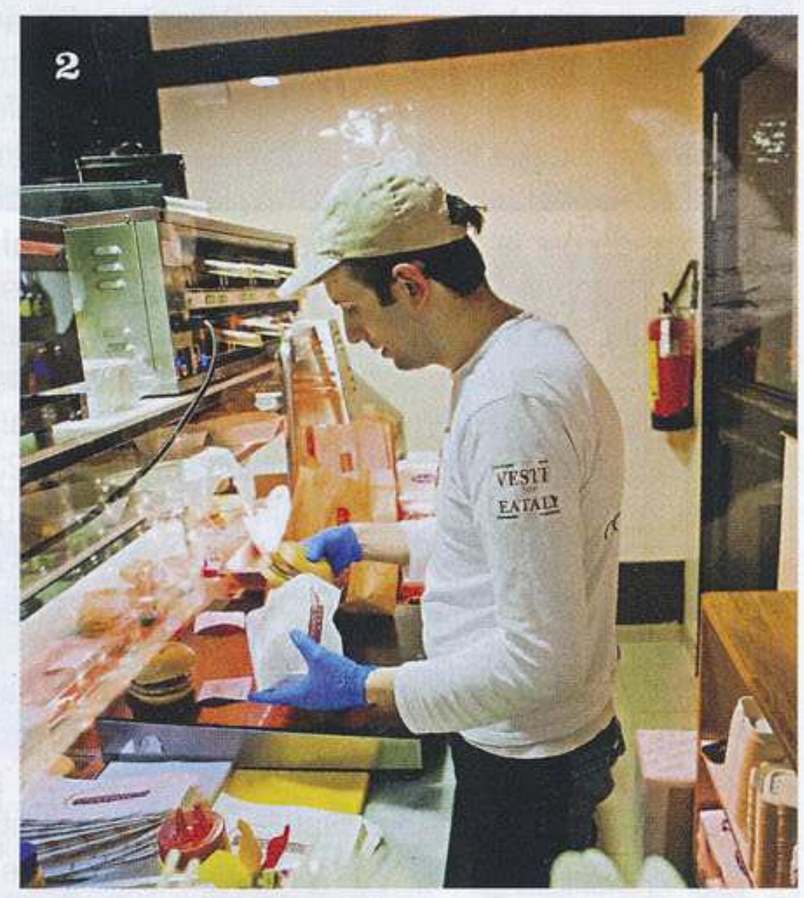
Compie sessant'anni, in questo 2013, l'**Harry's Bar**, raccolto ed elegante locale affacciato sull'Arno e, al di là, sul borgo di San Frediano. Qui si viene per i cocktail (Bellini e Martini, soprattutto), ma anche per mangiare i taglierini gratinati in forno, la famosa tartare alla Harry's, il pollo al curry. E (al bar o ai tavoli) il classico panino con l'hamburger. "La carne è di manzo allevato e macellato in Italia. Arriva da una cooperativa di Firenzuola", garantisce il direttore Roberto Focardi. Macinata al momento, cotta in forno, messa nel panino con foglie di insalata, due fette di pomodoro, sale, gocce d'olio toscano, può essere accompagnata da cipolla, rigatino (tipica pancetta toscana), formaggio, patate fritte e salsina alla senape. Va forte anche il cosiddetto "caldo", una sorta di toast

1. Il set di **tre mini burger** (manzo argentino, tacchino, vegetariano) dell'**Hamburgheseria** di **Roma**, a due passi da piazza Navona.
2. La cucina a vista dell'**Hamburgheria di Eataly**, in piazza Solferino a Torino (ma è anche a Bergamo): solo materie prime regionali.



Il superchef lo fa così

L'ha creato per il Trussardi alla Scala, oggi lo propone al **Pisacco** (via Solferino 48, **Milano**, tel. 02.91.76.54.72, www.pisacco.it; mar.-sab. 12-15.30, 19-1, dom. 12-15.30, chiuso lun.). **Andrea Berton**, stellato che ha lavorato con Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse, assembla l'**Hamburger Berton con chips alla paprica** con pane di lievito naturale leggermente tostato, 600 g di controfiletto di manzo al coltello con sale, pepe ed extravergine, maionese dello chef (aceto bianco, sale, limone, 3 tuorli e olio di semi) e insalata mista. A 16 €.



Roma: tra il Gianicolo e New York

La prova che l'hamburger non sia più junk food? Ritrovarlo nei menu dei ristoranti blasonati romani. Come quello in versione chic dell'Antico Arco, tavola per palati esigenti al Gianicolo, dove Patrizia Mattei, insieme al sous chef Fundim Gjepali, ha creato il Mc Patty: 200 grammi di fassona piemontese La Granda tagliata al coltello ("per non riscaldare la carne", precisa Fundim) e condita con olio, pepe, worcester, tabasco e senape "perché anche la parte meno cotta all'interno sia saporita", sottolinea Mattei. Si serve al piatto: carne, pane, fonduta al parmigiano, cipolle sbollentate, pomodori, nonché misticanza, germogli e chips di patate da comporre a piacere. A qualsiasi ora tra le 12 e le 23. Sembra di essere a Manhattan all'**Hamburgheseria**, dietro piazza Navona (un altro locale è in via dei Reti 40, a San Lorenzo, tel. 06.44.70.12.98, quartiere degli studenti vicino l'università). La cucina è sempre aperta. Tra arredi vintage, vecchi tavoli in ferro, lavagne, sgabelli e divani, e qualche tavolo all'aperto, spiccano il Pure Beef, solo manzo italiano o danese, il Turkey, con tacchino italiano, il Rebibbia Burger: 200 grammi di manzo su due strati tra due fette di pane con porri caramellati, melanzane e zucchine grigliate, pesto e mozzarella. Una piramide di bontà da addentare facendo attenzione a non far colare gli ingredienti fuori dal panino. Con 50 centesimi, al panino base si aggiunge bacon, uovo o maionese al curry. Le patatine, tagliate a mano, costano 3 euro: con un euro in più, sopra si può avere una colata di formaggio fuso e bacon croccante american style. Solo dalle 17 alle 20, ecco il Tris di mini hamburger – manzo, tacchino, vegetariano – che con un drink e patatine, 10 euro, fanno l'aperitivo perfetto. E per i nottambuli, dopo mezzanotte, il panino con carne trita costa appena 5 euro. Prelati, suore, studenti della vicina Lumsa, università di ispirazione cattolica, businessmen con la cravatta allentata sono sedotti, a pochi passi da San Pietro, dall'hamburger della nuova **Officina Biologica**, piccola, con cucina a vista, fumo della carne che cuoce, sgabelli e tavolini in ferro. La carne viene dal macellaio di fiducia del vicino Mercato del Trionfale e proviene al 100 per cento da allevamenti bio; il pane è artigianale, con farine biologiche; l'hamburger è servito nel piatto di plastica usa e getta o in un panino da mangiare sul posto o da portare via in confezioni che lo mantengono caldo. Fabio Bianchi, il giovane cuoco alla piastra, cuoce la carne solo con olio, sale e pepe, "ma si può personalizzare a piacere con verdure grigliate, lattuga o con un uovo biologico all'occhio di bue", spiega (in quel caso da 6 € si passa a 7,50).

Classico o al salmone?

Chic'n Quick
La trattoria moderna di Claudio Sadler.
Indirizzo: via Ascanio Sforza 77, **Milano**, **tel.** 02.89.50.32.22, www. sadler.it. **Orari:** 12.30-14.30, 19.30-23; lun. 19.30-23 (chiuso dom.). **Prezzi:** da 19 €. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.
Specialità: hamburger di bue fassone con cuore di Casera, insalatina e patate fritte (18 €), Mc Sadler (hamburger di salmone, 20 €), risotto giallo al salto, tartare di ricciola e gamberi, millefoglie di baccalà. **La carne:** fassone piemontese o manzo irlandese, da Selecta, Occhiobello (Ro) (selectaspa.it).

laTaste
Spazi multitasking, carne doc, ricette d'autore.
Indirizzo: via Umberto I 59, **Seregno** (MB), **tel.** 0362.22.66.29, www.lataste.eu. **Orari:** 12-14.30, 20-23 (chiuso lun.). **Prezzi:** 35 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa.
Specialità: Burger laTaste+patate 14 €, burger carne+pesce 7,50 €, panino Egisto 5 €, tocchetti di vitello al Madeira 16 €, quiche laTaste 7 €. **La carne:** fassone piemontese Macelleria Oberto di Alba (Cn) (www. macelleriaoberto.com), charolaise o limousine bergamasca, Macelleria Pozzoli di Seregno (MB).

Mucche e Buoi
Bisteccheria-hamburgheria e macelleria partenopea.
Indirizzo: corso di Porta Ticinese 1, **Milano** **tel.** 02.72.09.38.63, www.muccheebuoi.it. **Orari:** 12-15, 19-23; ven.-sab. 19-0.30; dom. 19-23 (mai chiuso). **Prezzi:** 12 € hamburger e insalata con bibita. **C/credito:** tutte. **Specialità:** hamburger di chianina 180 g con bufala, pomodori ramati,

insalatina croccante 9,5 €, hamburger di maialino nero di Caserta 180 g 9,5 €. Per l'asporto, sconti del 10-15 per cento. **La carne:** Chianina Igp Vitellone Bianco dell'Appennino centrale (www. vitellonebianco.it).

Mangiari di strada
Tra gli street food, l'hamburger è una vera polpetta con il pane nell'impasto. Tutto bio.
Indirizzo: via Lorenteggio 269, **Milano**, **tel.** 02.41.50.556, www.mangiaridistrada.com. **Orari:** 12-15 (chiuso dom.). **Prezzi:** piatto medio da 7,5 €. **C/credito:** tutte. **Specialità:** hamburger 220 g di polpetta bio con insalata, formaggio d'alpeggio, pomodoro, pancetta e cipolla rossa croccante 9,5 €. **La carne:** biologica, italiana.

Fatto-Bene
Burger doc, patate da intenditori, carta dei vini.
Indirizzo: via Monti 56, **Milano**, **tel.** 02.45.47.18.24, facebook.com/FattoBeneBurger. **Orari:** 12-15, 19-23 (mai chiuso). **Prezzi:** burger con patate 12 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa.
Specialità: burger con fassona, ricotta, spinaci saltati, porro appassito, bacon 12 €.
La carne: fassona piemontese da Marchiante (tel. 0331.53.55.35).

Hamburger & Delicious Delivery
Qualità, stile Usa, takeaway o a domicilio.
Indirizzo: corso di Porta Ticinese 6, **Milano**, **tel.** 02.83.66.06.35, www.202hamburger.com. **Orari:** 12-15.30, 18-24 (chiuso lun.); consegne in tutta Milano mar.-dom. 12-15, 19.30-22.30. **Prezzi:** classic burger 7,50 €, patatine 3 €; sotto i 30 € consegne 5 €, oltre gratis. **C/credito:** tutte. **Specialità:** salmon burger 7 €, kickass burger (manzo bacon, pollo, onion rings, insalata) 12 €, torta Triple Chocolate 4 €.
La carne: filetto di black angus o roastbeef di charolais tedesca, da Carni Nobili (www.carninobili.it), tritata e speziata giornalmente in cucina.

L'Hamburgheria di Eataly
La carne de La Granda. Birra, dolci, pane, di aziende locali. Spazio bimbi e prezzi fast.
Indirizzo: piazza Solferino 16a, **Torino**, **tel.** 011.56.11.050, www.hamburgheriadieataly.it. **Orari:** 12-24 (mai chiuso). **Prezzi:** hamburger menu da 9 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa. **Specialità:** Il Giotto: carne La Granda con pane all'extravergine e farine macinate a pietra Mulino Marino, insalata iceberg, pomodoro, salsa a scelta 5,5 €. Panino pesce fresco di Moreno Cedroni (prezzo secondo stagione). **La carne:** La Granda è un Presidio Slow Food di piccoli allevatori della razza piemontese (www.lagranda.it).

Antico Arco
L'hamburger blasonato sul Gianicolo.
Indirizzo: piazza Aurelio 7, **Roma**, **tel.** 06.58. 15.274. **Orari:** 12-24 (mai chiuso). **C/credito:** tutte. **Specialità:** fassona La Granda da 200 g con fonduta di parmigiano, germogli, patatine fritte 24 €. **La carne:** La Granda (www. lagranda.it).

Harry's Bar
Tra cocktail cult, lo sfizio dell'hamburger chic.
Indirizzo: L.no Vespucci 22r, **Firenze**, **tel.** 055. 23.96.700, www.harrysbarfirenze.it. **Orari:** 12-15.30, 17.30-23.30 (mai chiuso). **Prezzi:** 50 €. **C/credito**: tutte. **Specialità:** hamburger e patate (22 €), taglierini gratinati,

tartare alla Harry's, gamberi al curry. **La carne:** bovino adulto del Mugello, della Caf, Cooperativa Agricola Firenzuola, Firenzuola (Fi) (www.centrocarnimugello.it).

Il Panino Tondo
Hamburger di carne certificata a domicilio. In menu anche bagels, muffin, riso, scelte vegan.
Indirizzo: via Montebello 56r, **Firenze**, **tel.** 055.53.85.465, www.ilpaninotondo.it. **Orari:** 9.30-14.30, 18-22; sab.-dom. 10.30-15, 18-22 (mai chiuso). **Prezzi:** hamburger da 4,90 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa.
Specialità: Toscana by Chiara Maci: chianina grigliata con aromi del Chianti, radicchio di campo scodellato, pecorino Marzolino, Finocchiona Montefioralle 6,90 €. **La carne:** la chianina di Falorni, Greve in Chianti (Fi) (www.falorni.it), o della Cooperativa Agricola di Firenzuola (Fi) (www.centrocarnimugello.it).

Dario Doc
Il fast food secondo il celebre macellaio.
Indirizzo: via XX Luglio 11, **Panzano in Chianti** (Fi), **tel.** 055.85.20.20 (macelleria), 055.85.27.27 (Solociccia, Officina della Bistecca, Dario Doc), www.dariocecchini.com. **Orari:** 12-15 (chiuso dom.). **Prezzi:** menu fissi da 10, 15, 20 €. **C/credito:** tutte. **Specialità:** Medaglione 250 gr in crosta di pane 10 €.
La carne: manzo e maiale allevato in Catalogna per conto della macelleria; chianina della Famiglia Manetti della Fattoria di Fontodi a Panzano in Chianti (Fi).

fritto in padella, che accompagna i cocktail come stuzzichino.

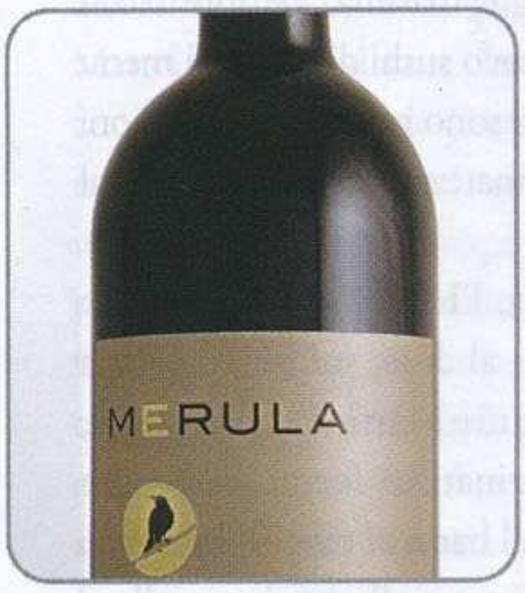
E fuori porta? Il macellaio più celebre d'Italia, Dario Cecchini, non poteva mancare all'appello. A Panzano in Chianti, di fronte alla sua bottega, è nato un piccolo centro culinario. Dal lunedì al sabato al **Dario Doc** si pranza con un medaglione di ciccia da 250 grammi (da un allevamento di fiducia in Catalogna), in un menu fisso da 10 o 15 euro: un megahamburger ai profumi del Chianti. E nel cuore della Maremma, la **Tenuta dell'Uccellina**, in località Collecchio, apre il 25 aprile i battenti del suo ristorante bio. E nel suo menu spicca l'hamburger. Carne delle maremmane, Presidio Slow Food, che pascolano in giro per l'azienda, all'interno dell'omonimo parco naturale. E verdure dell'orto.

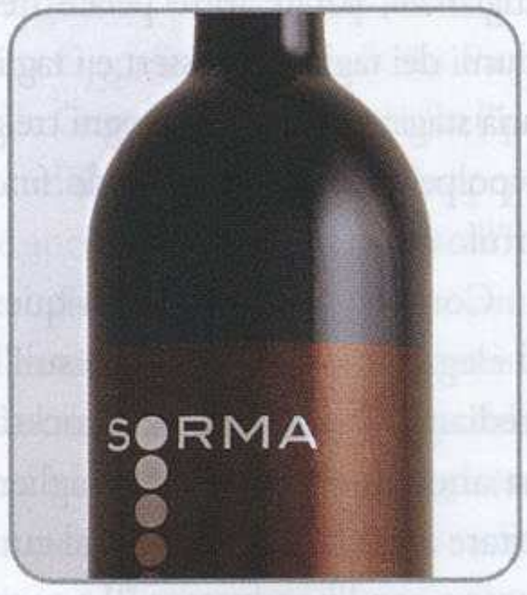
Inviati da Dove, *Gian Luca Moncalvi, Valeria Ronzani, Loredana Tartaglia; ha collaborato Ornella D'Alessio. A cura di Gianfranco Raffaelli*

CARVINEA®

AZIENDA AGRICOLA CARVINEA
MASSERIA PEZZA D'ARENA
CAROVIGNO PUGLIA ITALIA

VINI DI PUGLIA. ORIGINALI INCONFONDIBILI.





NON TEMONO NESSUN CONFRONTO. VOI PERÒ FATELI TUTTI.

CARVINEA.COM