



Scoprire nel panino di Gennaro Cariulo tanta ricerca, qualità e sperimentazione

1 3 giugno del 2013. Nasce un nuovo format per intendere il panino, **Gigione**, che porta in tavola nuovo gusto e nuovo brio. Chiacchierando con **Gennaro Cariulo**, titolare della fiorente attività, molte sono le curiosità e le informazioni che ci offre. Innanzitutto, la storia del locale che nasce quasi come brillante evoluzione di un'attività svolta fin da 5 generazioni dalla sua famiglia: la macelleria, ma con un'attenzione sfrenata alla qualità. Gennaro ci racconta di quanto le abitudini delle persone cambiano e di come sua mamma tempo addietro introdusse "un nuovo servizio" in macelleria, ovvero, inizia a cucinare la carne per i clienti.

"Un prodotto di qualità è per tutti"

- GENNARO CARIULO -

Da questa idea embrionale si sviluppa l'hamburgeria: l'hamburger anglosassone, ovvero, come ci dice Gennaro, "l'hamburger alto e non per forza cotto", è un "concetto" fino a quel momento assente in Campania. Da qui al punto di forza il passo è stato breve, infatti, Gennaro abbina l'hamburger anglosassone alla cultura gastronomica partenopea dei panini, quella legata ai oggi detti *food truck!* E' il cliente stesso a scegliere gli ingredienti che vorrà nel proprio panino compilando un foglio in cui segna tutto ciò che preferisce. Se la cosa può sembrare già sentita, in realtà è qui, nell'idea di Cariulo che ne andiamo a tracciarne le basi. La scelta dei prodotti è chiaramente basata sulla grande qualità di questi, basti pensare che le salse sono tutte bio, ad esempio. In un concetto del genere, non poteva mancare la birra che è solo italiana e artigianale. Grande ricerca ovunque, e non solo! Altra prerogativa è quella di essere, come ci dice, "molto democratici, cioè, lavorare con i grandi numeri e abbassare i prezzi", quindi dare a tutti la possibilità di mangiare un grande prodotto di qualità ma a prezzo democratico! Da non dimenticare che all'interno del panino c'è anche tanta innovazione, che fa riferimento alle tecniche di cottura della carne stessa.

Dalla trasformazione del format, si arriva ad un locale con più di 90 posti a sedere, 200 etichette di vino, più di 200 etichette di birra artigianale e tanto tantissimo altro ancora. Ma aspettate, non è finita! L'attenzione maniacale alla novità e alla qualità, porta Gennaro e il suo staff a dedicarsi al food pairing con i cocktail in abbinamento ai panini. L'obiettivo a cui guarda Gennaro Cariulo e il suo mitico staff è uno, è alla base di tutto ed è la forza stessa che guida il nuovo format Gigione: ricerca costante della qualità, approccio metodico e approfondito allo studio delle nuove tecniche culinarie, attenzione per la sala, e cura di ogni dettaglio. Che dire, se un prodotto può essere di qualità, Gigione offre solo prodotti d'eccellenza.



PUBBLICATO IN SO FOOD

L'Hamburgeria Gigione: solo eccellenza delle materie prime

SCRITTO IL 23 GIUGNO 2016.