



## Focus food

# Da Gigione a Pomigliano, la rivoluzione dell'hamburger

di Gigliola Gigli

In provincia di Napoli, a Pomigliano d'Arco, da circa tre anni c'è un indirizzo che mette in fila gastronomi e curiosi. Un'impresa che fa ristorazione d'eccellenza.

Si chiama Da Gigione Hamburgeria & Macelleria, una piccola impresa familiare, nata nel 2013, che ha iniziato una vera e propria rivoluzione del panino. Non più anonimo fast food da catena, ma vero e proprio laboratorio di sperimentazione gastronomica e baluardo di un cibo buono e genuino. Tutto nasce da una felice intuizione dei fratelli Gennaro, Raffaele e Alberto Cariulo, un'idea semplice: fare panini con la carne della macelleria di famiglia, carne di qualità, selezionata e lavorata da papà Luigi (per tutti Gigione) con le ricette di mamma Antonietta. L'hamburger non fa parte della cultura alimentare del Sud, ma Pomigliano d'Arco ha una lunga tradizione in fatto di macellazione e lavorazione delle carni. "Siamo partiti dalla carne buona lavorata da nostro padre, macellaio da cinque generazioni; abbiamo nobilitato l'hamburger, studiando l'impasto e utilizzando tagli selezionati, abbiamo alzato lo spessore e curato al meglio la cottura" spiega Gennaro Cariulo, il maggiore dei tre fratelli. I primi panini sono stati fatti in macelleria, solo take away. Pochi numeri e un passa parola immediato. "Siamo partiti in quattro, il nostro stretto nucleo familiare, e adesso contiamo trenta dipendenti con un'età media di 23 anni". Nel giro di un anno la macelleria di provincia è diventata un'impresa che fa ristorazione d'eccellenza,

ma sempre sotto forma di panino. È questa la scommessa vinta dai Cariulo. Il menu parla il linguaggio dei gourmet, snocciola prodotti di eccellenza



provenienti da tutta Italia e anche dalla Francia e altre regioni europee. C'è una carta di vini che fa concorrenza alle tavole stellate - con etichette importate anche al bicchiere - e c'è una selezione di birre artigianali senza precedenti. Chi si siede da

**"L'idea è semplice: fare panini con la carne della macelleria di famiglia, selezionata da papà Luigi, con le ricette di mamma Antonietta"**

Gigione vive un'esperienza gastronomica senza spendere più di 20 euro. "Abbiamo dimostrato che è possibile mangiare bene anche in modo veloce e semplice e che è possibile utilizzare un formaggio da 50,00 euro al kg per farcire un panino venduto poi a 6,00 euro. La qualità alla fine ripaga sempre". Ma andiamo con ordine. La carne certificata, a filiera chiusa e controllata, è solo Marchigiana Igp proveniente da allevamenti dell'alto

Beneventano e Chianina Igp proveniente dall'Umbria; il pane è prodotto in esclusiva ed è anche *gluten free* su richiesta; i salumi e i formaggi provengono

dalla migliori selezioni nazionali a marchio Dop, e poi ci sono i dressing gourmand come la mostarda d'arancia, il caviale di aceto balsamico, i pâté e le salse bio, per citarne alcuni. Il menu è attento alle esigenze di tutti: celiaci, vegetariani e vegani. Per ogni ingrediente proposto viene riportato il nome del produttore e spesso si tratta di piccoli artigiani del gusto: la N'duja di Spilinga artigianale è quella di Luigi Caccamo; i prosciutti crudi di Sant'Illario, i salumi di nero casertano di Mastro Enrico. Ci sono prodotti rari, presidi Slow Food, produzioni bio e a denominazione di origine protetta. La scelta non è facile. Ogni panino è un microcosmo di sapori. Per i più esigenti, per i palati più capricciosi, c'è anche la possibilità di ordinare un panino "su misura" scegliendo farciture, taglio di carne, tipologia di panino e dressing. Da Gigione è stato il primo a proporre la personalizzazione del panino attraverso la compilazione di un menu/form e il primo a utilizzare per l'asporto un packaging completamente biodegradabile ed ecosostenibile. A tre anni dall'apertura, l'hamburgeria Da Gigione si conferma



dunque un brand di successo, un indirizzo nelle agende dei foodies di mezza Italia che ne apprezzano innovazione e cultura gastronomica. Il nuovo menu, da poco presentato, vale il viaggio. Le novità della stagione sono tante, a cominciare anche da una cocktail list messa a punto proprio per chi ama pasteggiare con Gin, Vermouth e Campari: sette ricette inedite che profumano di zenzero fresco, cetriolo, pompelmo. Tra le novità il panino dolce francese con hamburger, foie gras, amarene, Roquefort e caviale di aceto balsamico, per i nostalgici della tradizione ci sono la trippa in pastella di patate con maionese all'arancia o la lingua cotta a bassa temperatura con chutney di frutti rossi e crema al Brie. Le patate sono fresche, sbucciate a mano, e di

varietà particolari come la patata gialla di Avezzano. Da provare anche il panino "Odori e Marmellata" con confettura al mosto cotto di vino, capocollo di Martina Franca, insalata croccante e frutta candita. Unico neo? Per sedersi a tavola (il locale ha circa cento posti a sedere) si aspetta un po', specie nel fine settimana. "Tutto è fatto al momento, il tempo è un nostro ingrediente. Chi aspetta lo sa". E ritorna volentieri •

*Nella pagina accanto: il panino "Odori e Marmellata" e la sala del locale. In questa pagina in senso orario: il panino "Suino Lento", i tre fratelli Cariulo, un dettaglio del locale e il panino "Dolce Francese".*