



BARLAB

CIBI D'AUTORE

Abbinare hamburger e cocktail IN NOME DELLO STREET FOOD



L'hamburgeria Da Gigione nasce nel 2015 da un'idea dei fratelli Cariulo (da sin., Gennaro, Alberto e Raffaele) e dall'esperienza del padre Luigi, detto Gigione, macellaio da cinque generazioni. Due i locali Da Gigione a Pomigliano d'Arco: la macelleria storica e la nuova hamburgeria

La ricetta

Odori e confettura

INGREDIENTI

Panino di farina 0 e semola (120 g), hamburger di bovino razza Chianina Igp (200 g), 60 g capocollo Martina Franca Presidio Slow Food "Santoro", 40 g formaggio capra bio Latteria Perenzin, 20 g confettura di frutti misti e mosto di vino (La Subida) o in alternativa confettura di frutti rossi dal grado zuccherino non troppo elevato, 10 g frutta candita, 1/2 carota, 1/2 gambo di sedano,

1/2 finocchio, 1/2 cipollotto, 1/2 rapa rossa, Gin G'vine q.b., sciroppo di sambuco Monin q.b., olio evo q.b., sale, pepe nero.

PREPARAZIONE

Tagliare le verdure a la julienne e marinarle per 5 ore con gin, sciroppo al sambuco, olio evo, sale e pepe. Cuocere l'hamburger su una piastra bollente per 4/5 minuti per lato (cottura al sangue) e salarlo dopo la cottura in modo tale da non innescare il processo di osmosi. Scaldare il pane da entrambi i

lati. Comporre il panino a strati nel seguente ordine: hamburger, formaggio di capra tagliato sottilissimo in modo tale che si sciolga ma rimanga comunque fresco, capocollo, verdure marinate e confettura. Completare con frutta candita.

ABBINAMENTO

Cocktail Ugni Blanc Argentino (45 cl G'vine Gin, 29 cl liquore al sambuco St.Germain, 15 cl succo di limone, 15 cl sciroppo di zucchero, top di Malbec Domaine Busquet).

Di formule che fondano il core business sulla "polpetta" di carne macinata cotta alla piastra e sulle sue infinite variazioni ne abbiamo già parlato. Ma Da Gigione, macelleria e hamburgeria a Pomigliano d'Arco (Na), fondata dalla famiglia Cariulo, merita un discorso a parte. Non tanto perché secondo gourmet e guide gastronomiche è uno dei migliori indirizzi della Campania dove degustare l'autentico street food (in realtà gli indirizzi sono 2, quello della storica macelleria in via Trieste e quello dell'hamburgeria in via Roma), quanto perché rappresenta un raro modello di creatività. Qui, infatti, si sono inventati non solo panini personalizzabili o originali (come lo straordinario "Odori e confettura" raccontato in questa pagina) che utilizzano carni certificate a filiera chiusa e controllata, ma anche degli abbinamenti fuori dagli schemi. Non mancano le birre artigianali (più di 100) e i vini (300 etichette), ma il colpo di genio è l'abbinamento con i mix di Nino Siciliano dello Speakeasy Cocktail Bar di Pomigliano D'Arco. La lista è concepita per essere fruibile dall'aperitivo all'after dinner. Ma, come dicevamo, la grande novità è il matrimonio con panini e piatti. Il mix Rosso Barrique (acquavite Berta Casalotto, vermouth Martelletti, bitter Psychaud's e assenzio Quaglia) è proposto insieme al panino Dolce Francese (foie gras, amarene e Roquefort), mentre il Detox (Gin London N.3, liquore St. Germain, zenzero fresco, cetriolo fresco, succo di limone, soda) va d'accordo con pollo fritto e piatti a base di maiale. ★

CLAUDIO BONOMI
claudio.bonomi@newbusinessmedia.it

