

178.244

Pomigliano, lo chiamavano panino Poi sono arrivati i tre fratelli Cariulo

**DA GIGIONE
POMIGLIANO D'ARCO**
Via Roma, 307
Tel. 081-8844599

Chiusura: martedì e
domenica a pranzo
Prezzo medio: 20 euro



CUCINA

★★★★★★☆☆☆

AMBIENTE

★★★★★★☆☆☆

SERVIZIO

★★★★★★☆☆☆

CANTINA

★★★★★★☆☆☆

Non voglio entrare nella polemica sui panini d'autore. Chi li odia chi li ama, chi celebra quelli di Marianna Vitale e Rosanna Marziale, chi vorrebbe cancellare una mitologia sopravvalutata dalle giovani generazioni post-gourmet. Allora, parliamo solo di un piccolo luogo di delizie a Pomigliano d'Arco, e della storia dei Cariulo, famiglia di macellai, mamma cuoca e tre figli maschi (Gennaro, Raffaele e Alberto), che partono dall'idea di fare ristorazione veloce con la carne di bottega e finiscono per fare prima una hamburgeria da asporto (in via Trieste), poi per creare un locale unico e sorprendente (in via Roma). Per ricerca delle materie prime, per abbinamenti di alta classe, per selezione del pane, per una carta di birre artigianali che ha pochi eguali in Campania, per la scelta di grandi vini italiani e francesi anche al bicchiere, per la definizione di un format versatile che prevede il panino "facciamo noi" e quello "fai

tu", per una cocktail list strepitosa, che gioca con gli abbinamenti e adotta il food pairing, cioè la combinazione degli alimenti secondo le loro componenti aromatiche. Non è un trattato, ma la recensione di "Gigione", Braceria e Hamburgeria, tavoli in legno naturale, maioliche, banco di carni e un menu ricco di proposte. Stupisce l'attenzione e la cura maniacale, i panini al momento, le sorprese di popcorn e patatine con tre tipi di patate (rossa, viola, gialla) e frutta disidratata, le polpette e il pollo croccante, la trippa frita e la battuta di crudo di chianina frollata 21 giorni, la composizione poetica dei panini. Abbiamo assaggiato un Dolce Francese con hamburger di chianina, foie gras, salsa al roquefort e amarene, accompagnato dal cocktail Rosso Barrique (acquavite Berta, vermut rosso, bitter e assenzio); e il Suino Lento con pane ai cereali, pancia di suino marinata in tè e soia e cotta a bassa temperatura, scarola ripassata, crema di provolone del Monaco e chips di topinambur. I dolci vengono dalla pasticceria di Carlo Antignani. Si fa la fila per entrare, ma qui da Gennaro & brothers, credetemi, io ci celebrerei anche un matrimonio.

