

Marco Gemelli Lorenzo Gagliano

TUSCANBURGER

Viaggio tra i luoghi, le storie e i personaggi
di un'icona dello street food contemporaneo



IL FORCHETTIERE

GIORNALISMO D'ASSAGGIO

CRISTOFORO TRAPANI

La Magnolia
Forte dei Marmi (Lu)



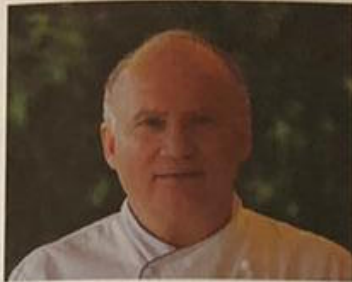
Raw Hamburger
tosco-campiano

Ho scelto un abbinamento che unisce all'aroma del panino le due regioni italiane a cui sono più legato, la Toscana e la Campania. Il mio hamburger preferito è fatto con una base di tartare di carne di razza Chianina condito con sale, pepe e olio extra vergine d'oliva: sul pane ben tostato caldo facciamo sciogliere delle fette di lardo di Colonnata, per dare al piatto la giusta grassezza. Al nostro panino infine aggiungo una salsa di papaccelle (un particolare tipo di peperone corto e polputo, di sapore dolce, ndr) napoletane sott'aceto per dare acidità. E questo è per me l'hamburger perfetto.

Cio Hotel Byron
Via Enrico Morin 46
Forte dei Marmi (Lucca)
Tel. +39 0584.787052
info@hotelbyron.net
www.hotelbyron.net

GAETANO TROVATO

Arnolfo
Colle Val d'Elsa (Si)



Burger Vegetariano

Propongo un burger di melanzane croccanti con caprino e cipolle di Certaldo in agrodolce. Sono quasi dieci anni che ho ideato un menu degustazione vegetariano nel quale cerco costantemente di valorizzare i prodotti di stagione del nostro territorio. Mi piace molto l'alternativa vegetale per i burger, ci si può sbizzarrire con i colori e le consistenze. La morbidezza del pane all'olio fatto in casa si va a contrapporre alla croccantezza delle melanzane, sovrapposte, impanate e fritte. Il tono acido del loro ripieno di formaggio di capra va a bilanciare invece le cipolle di Certaldo in agrodolce, che hanno il compito di rinfrescare e pulire il palato.

Via XX settembre 50
Colle Val d'Elsa (Siena)
Tel. +39 0577 920549
info@arnolfo.com
www.arnolfo.com

SENIO VENTURI

L'asinello
Castelnuovo Berardenga (Si)



Hamburger di agnello in fricassea

Ho voluto utilizzare la polpa macinata della spalla di agnello, per andare a impiegare una parte di recupero dell'animale: prima di cuocerla ho insaporito la carne con sale, pepe e abbondante mentuccia a julienne, volendo rispettare uno degli abbinamenti della tradizione italiana. Dopo aver insaporito il tutto ho creato un hamburger spesso 3 cm, cotto sulla piastra ben calda assicurandomi di lasciarlo ben succoso all'interno. Come pane scelgo una versione del Pan co' Santi tipico senese, un panino morbido al vino rosso ricoperto di granella alle noci. Al posto della classica maionese ne creo una al bergamotto, per dare maggiore freschezza al panino stesso, aggiungendo foglie di radicchio per dare una pungente nota amara, petali di cipolla in agrodolce per avere una bella succosità al morso e a concludere scaglie di pecorino.

Via Nuova, 6
Castelnuovo Berardenga (Siena)
Tel. +39 0577 359279
info@asinelloristorante.it
www.asinelloristorante.it