Le magnifiche carni che rendono l’hamburger gourmet

Un hamburger per definirsi gourmet (e proporsi con un prezzo più alto) deve avere un ingrediente fondamentale, di qualità ineccepibile: la carne appunto. Ecco alcuni “brand” che, dichiarati in menu, si prendono l’attenzione del cliente grazie al loro “nome”.

CHIANINA: antica razza bovina italiana, deve il nome alla zona di allevamento: la Valdichiana. L’animale di grande taglia ha un mantello bianco porcellana. La carne è caratterizzata dalla finezza delle fibre e dalla marezzatura.

SCOTTONA: è una giovane femmina di bovino che non è mai stata gravida e di età non superiore a 16mesi, per cui fornisce una carne molto tenera. È nota la scottona piemontese.

FASSONA PIEMONTESE: razza bovina autoctona del Piemonte profondamente legata alla tradizione contadina: era ritenuta preziosa perché in grado di fornire carne, latte e forza lavoro. Oggi la razza Piemontese è allevata nelle Province di Asti, Cuneo e Torino. Ha un’alta resa di macellazione, è tenera e magra.

ANGUS (o Aberdeen Angus): antichissima razza bovina da carne, prende il nome dalla zona della Scozia di cui è originaria. La carne è delicata e morbida, ricca di grasso di marezzatura.

WAGYU: “wa-gyu¯” significa “carne di manzo”, e identifica varie razze bovine giapponesi, alcune selezionate geneticamente per avere carni con una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi, che tendono a distribuirsi e lasciare striature evidenti nelle masse muscolari. Il manzo di Kobe è il bovino dal manto nero della razza di Tajima, allevato nella Prefettura di Hyogo. Noto per il sapore, la tenerezza e la struttura grassa e ben marmorizzata.

BISONTE: no, non è più in via di estinzione, viene anzi allevato in USA e Canada. La sua carne è magra e leggermente dolce.

Leggi altro sugli hamburger qui.