# Pane e cultura. L’hamburger gourmet diventa un libro

ham-805dbc25

Un libro sull’hamburger gourmet. Si intitola “Italian Ham Burger” e lo ha pubblicato, per il prestigioso editore Mondadori Electa, Ham Holy Burger, la catena di Sebeto (Rossopomodoro, Anema e Cozze…) che conta finora cinque locali fra Milano e Roma. Nel sottotitolo del volume, “Modi, tempi e cuore per preparare a casa le ricette gourmet di Ham Holy Burger”, è spiegato il suo contenuto. Si tratta di **cinquanta ricette, che si possono preparare anche a casa**, di hamburger (non solo di carne, ma anche di aragosta e tonno), patatine, insalate e salse. Il libro “Italian Ham Burger” è la prima di cinque novità che prossimamente riguarderanno Ham Holy Burger.

“Il concetto di hamburger gourmet” spiega Franco Manna, presidente di Sebeto, “ha a che fare con l’idea di **prendere un prodotto semplicissimo, che fino a poco fa veniva servito al massimo con pancetta e formaggio, e costruirci intorno delle ricette**. Il fatto che le ricette presenti nel libro sono preparabili anche a casa è un aspetto importante: crediamo che anziché allontanare i clienti dagli Ham Holy Burger, li avvicinerà, perché capiranno davvero come facciamo gli hamburger”.Ham copertina

Ham Holy Burger reinventa l’hamburger, nobilitandolo, quasi santificandolo come suggerisce la parola “Holy”, utilizzando solo carne piemontese prodotta in filiere artigianali (La Granda, presidio Slow food), pane fatto in casa, patate fresche e l’esclusione di prodotti congelati e surgelati. **L’incrocio fra la filosofia Slow Food e l’hamburger**, che è sinonimo di fast food, dà vita a una specie di ossimoro, che però ha dimostrato di avere una sua ragion d’essere. Prosegue Manna: “Il mio primo incontro con Slow Food, molti anni fa, fu choccante: quando dissi che volevo usare prodotti Slow Food nei ristoranti Rossopomodoro sembrava una cosa scandalosa. Alla fine abbiamo visto che invece era una cosa realistica, ed è una strada che ha seguito anche Slow Food, perché uno dei suoi obiettivi è proprio democratizzare l’eccellenza, rendere sostenibile la qualità”. Un esempio di questo incrocio è l’inserimento della papaccella – particolare tipo di peperone campano, acquistato da quattro piccoli produttori – nel menù autunnale dei ristoranti Rossopomodoro, che hanno sette milioni e mezzo di clienti in vari paesi del mondo.

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

*A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.*


Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l'ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli... mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l'arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all'ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar
Pane e cultura. L'Orablù: eventi nel bar della piscina
Pane e cultura. Melville, la balena piacentina
Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar
Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro

Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia