Il ritorno dei cow boy

colazione-54c27645

La cucina tex-mex propone un connubio di ricette messicane e texane. Il risultato sono piatti combinati a base di enchiladas, tacos, riso e fagioli, chili con carne e fajitas. Inoltre, hamburger giganti, costate, filetti, galletti allo spiedo, grigliate, nachos e burritos», ricorda Diego Severin, che ha inaugurato a febbraio a Treviso il Nasty Boys, un saloon ristorante dotato di uno studio di tatuaggi e di un’officina di customizzazione auto, aperto in una vecchia fabbrica ristrutturata. «Si tratta di una cucina semplice e povera: per emergere è fondamentale usare ingredienti di qualità e contare su una seria conoscenza della carne e dei suoi tempi di cottura», specifica. Piccante e saporita, non è una cucina particolarmente adatta ai bambini. Per abbordare le famiglie è importante quindi pensare ai più piccoli, con l’introduzione di menu ideati appositamente per loro, dal prezzo contenuto e a base di pietanze dal gusto più semplice: hamburger, bocconcini di pollo et similia. Una strategia abbracciata, tra gli altri, dalle catene Old Wild West, la più numerosa del genere in Italia con oltre 80 locali (tra quelli in gestione diretta e quelli in franchising) appartenente al gruppo Cigierre, e T Bone Station, nata nel 1996 a Roma e oggi sviluppata in 10 ristoranti, di cui cinque nella capitale e gli altri a Bologna, Treviso, Parma, Rimini e Torino.