Napoli, Burger Italy: il panino all’italiana firmato Pietro Parisi

panino-parisi-4bfad9ea

Il panino all’italiana ha ora la “sua” casa: **è Burger Italy, che ha appena aperto a Napoli in via Ferrigni. Il menù è firmato da Pietro Parisi, lo chef-contadino di Palma Campania allievo di cuochi del calibro di Ducasse e Marchesi, e volto televisivo di Mi Manda Rai 3**. Napoli, città rinomata per la buona cucina, è stata scelta dal gruppo di Burger Italy come trampolino di lancio per questo nuovo progetto di franchising che coinvolgerà diverse regioni italiane in un susseguirsi di aperture dal Nord al Sud della penisola.

L’idea è quella di riportare in auge un cibo “povero” come il pane e le tradizioni gastronomiche regionali ad esso legate riproponendole in chiave moderna: l’intramontabile “marenna” campana, composta di solo pane cafone farcito con carne alla pizzaiola, polpette, frittata di cipolle e verdure, ricompare nei menù di Burger Italy Napoli in una inedita versione gourmet. **Qui tutti i panini sono preparati con farine e grani antichi e farciti con le eccellenze gastronomiche del territorio come le Alici di Menaica, il Conciato Romano e molti presidi Slow Food**. Ancora, la location si propone come un punto di incontro per gourmand, con spazi di design progettati dallo studio milanese dell’architetto Rotella. Pietro Parisi, oltre a essere nato in questa terra, ha anche deciso di metterci le “basi” lavorative: a Palma Campania c’è il suo ristorante Era Ora e recentemente ha inaugurato a San Gennaro Vesuviano, in memoria di sua nonna, la salumeria-osteria Le Cose Buone di Nannina.