Zebraburger cotto e mangiato: succede al padiglione dello Zimbabwe

zebraburger-apertura-2-46b4d418

E lo Zebraburger è servito. Con pane bianco farcito di formaggio cheddar, cetriolini, salsa barbecue e salsa baobab. Il tutto, naturalmente, accompagnato da patate al forno cotte con farina di baobab e innaffiato da una bibita gassata che unisce il sapore dell'uva rossa al frutto di baobab e ai fiori di sambuco.

Siamo ancora una volta nel padiglione dello Zimbabwe, all'interno del cluster dei Cereali e dei Tuberi, e dopo il Crocoburger, a base di carne di coccodrillo, ecco quello (a dirlo il nome stesso) a base di carne di zebra.

Sicuramente gli animalisti avranno molti appunti da fare. Ma a prescindere da questa posizione, ci giungono comunque rassicurazioni sulla "sicurezza" del prodotto.

Le carni, infatti, provengono da allevamenti controllati nel Paese africano, lavorate da un'azienda milanese leader nel settore.

zebraburger panini

Sino ad oggi ne è stata importata una tonnellata, l'obiettivo è servire ai visitatori dell'Esposizione Universale ben 10 mila panini.

Il sapore, confermato da chi lo ha già assaggiato, è a metà tra quello della carne di cinghiale (inevitabile che la zebra mantenga un retrogusto selvatico) e quella di cavallo (parliamo comunque di un equino, molto simile all'asino).

E a proposito del valore nutrizionale, Georges El Badaoui, Console dello Zimbabwe a Milano dice: "La zebra ha un alto valore proteico e una minima parte grassa; è quindi un alimento sano e naturale, gustoso e particolarmente indicato per chi fa attività sportiva. La carne di zebra può essere cucinata in diversi modi: semplicemente alla piastra oppure nella preparazione di saporiti stufati, brasati e

spezzatini. In tutto il mondo è un alimento molto conosciuto. L’obiettivo? Che anche in Italia si cominci ad apprezzarlo”.