Lobster bar: l’aragosta è diventata pop

img2983-0c38c420

Iniziano a diffondersi anche in Italia i Lobster bar, locali di ispirazione anglosassone incentrati su astici e aragoste proposti in un contesto più informale di quello a cui siamo abituati quando si parla di crostacei. Formule di vario genere in cui però non manca mai il Lobster roll, cioè l’hamburger d’astice. La nuova tendenza degli hamburger d’astice, per certi versi è simile e per altri opposta alla tendenza, diffusasi già da qualche anno, delle hamburgerie gourmet. L’analogia sta nell’individuare l’hambuger come il punto focale di format in equilibrio fra la qualità e la piacevolezza dell’esperienza da un lato, e l’atmosfera informale e i prezzi non eccessivi dall’altro. La diversità sta nel punto di partenza da cui si raggiungono questi obiettivi: nel caso dei tradizionali hamburger di manzo, si parte da locali “basici” come i fast food, “elevando” l’hamburger a cibo da ristorante; con l’astice invece si fa un’operazione di “downsizing”, contenendo (relativamente) i prezzi e spogliando il crostaceo di quell’aura di esclusività un po’ demodé che quasi sempre l’ammanta.

[caption id="attachment_110708" align="alignleft" width="300"]CORALLO LOBSTER BAR CORALLO LOBSTER BAR[/caption]

MONDO ANGLOSASSONE E STILE MEDITERRANEO

Fra i primi esponenti di questa tendenza c’è Corallo Lobster bar, che nel marzo 2015 ha aperto il suo primo punto al settimo piano de la Rinascente di Milano. Nel novembre 2015 si è aggiunto un secondo Lobster bar a Copenhagen, nel noto department store Illum. “Volevamo rendere il mondo dei crostacei, finora di nicchia, più accessibile, più easy” spiega Sabato Manzo, founder di Corallo Lobster bar e di MonzuRò, azienda attiva nella creazione di format di ristorazione. “Ci siamo ispirati ai lobster bar del mondo anglosassone, ma aggiungendoci la cucina marinara italiana. Lo stile italiano e mediterraneo è evidente nel layout e nell’arredamento, mentre il menù comprende sia i lobster roll e gli hamburger (con crostacei, carne o entrambe le cose) sia le paste, le insalate e le catalane. L’italianità viene apprezzata soprattutto all’estero, ed è proprio verso l’estero che ci orienteremo prevalentemente. Fuori dai nostri confini si capisce appieno quale sia la forza dell’Italia”. Di conseguenza anche la location ha colori e design di stile mediterraneo, con le ceramiche di Vietri che

ricordano la Costiera Amalfitana.

IL MENÙ DEL CORALLO

[caption id="attachment_110709" align="alignright" width="214"]FISHBAR DE MILAN FISHBAR DE MILAN[/caption]

“Gli astici vengono dal Maine, e a Copenhagen anche dalla Danimarca, a seconda della stagionalità. L’animale è abbattuto termicamente e, al momento dell’ordine, viene cotto al vapore in tre minuti in uno speciale forno a vapore con pressione a 3 bar. È un procedimento che fra l’altro causa meno sofferenza all’astice rispetto alla tradizionale cottura dell’animale vivo in acqua bollente. Ci siamo interrogati molto sul tema della sofferenza dell’astice. Questo è stato uno dei motivi per cui abbiamo deciso di non esporre gli acquari con i crostacei nei nostri locali: sarebbe stata una scelta forse più scenografica ma secondo noi anche un po’ superata”. Il menù vede protagonista l’astice intero in versione Assolo (astice al vapore servito intero con salsa agli agrumi di Sorrento, patate fritte e insalata gourmet), accanto ad altri quattro percorsi: la pasta, il panino, il burger e la catalana, ciascuno articolato in più ricette che coinvolgono tutto il mondo dei crostacei. I piatti principali sono affiancati da un menù di antipasti in cui i crostacei vengono declinati secondo varie tradizioni e tecniche culinarie, come il fritto, il crudo e la cottura al vapore. La sezione panini, oltre al Classic Black Burger per chi preferisce il tradizionale hamburger di carne, si declina in quattro varianti (prezzi da 18 a 24 euro): Lobster Roll (panino morbido farcito con polpa d’astice e granchio, salsa agrumata ed erbe mediterranee), Corallo Roll (panino morbido farcito con gamberi e polpa di granchio con carpaccio di scampi e gamberi rossi, salsa agrumata ed erbe mediterranee), Burger Surd&Turf d’astice (carne di scottona, polpa d’astice, cipolla rossa caramellata, cheddar stravecchio, guanciale croccante, senape antica) e Fish burger di crostacei (burger di crostacei, burrata, pomodoro, cipolla rossa ed erbe mediterranee).

TED E FISHBAR

[caption id="attachment_110710" align="alignleft" width="300"]TED LOBSTER AND BURGERS TED LOBSTER AND BURGERS[/caption]

A Roma, nel quartiere Prati, ha aperto invece TED, che propone una diversa declinazione del format “Burger & Lobster”, meno vicina al concetto di ristorante e più aderente a quello di locale food&beverage, con un’attenzione particolare, parlando di bevande, ai cocktail e alle bollicine. Il Lobster Roll di TED è un panino morbido con insalata di astice fresco, proveniente dal Canada e servito con patatine fritte e insalata di stagione. L’Astice viene invece servito intero, alla griglia o

bollito, con salsa bernese, patatine fritte e insalata di stagione. Torniamo nel capoluogo lombardo, dove Fishbar de Milan punta sul fusion, giocando non solo sull'accostamento fra ricette regionali italiane e americane, ma anche su alcune suggestioni asiatiche, nordeuropee e soprattutto latinoamericane, dopo l'arrivo di uno chef messicano. Il menù si articola in Crudi (ostriche, crostacei, tartare, ceviche), Snacks (fra cui fishballs, polpo gallego e il fish&chips de Milan), Plancha (cioè piastra, che ultimamente viene spinta molto), Contorni, Zuppe e Sandwiches. Quest'ultima categoria è composta da sei proposte (prezzi da 17 a 27 euro): Maine Lobster Roll, Tunaburger, Salmonburger (con guacamole e marmellata di cipolle rosse), Fishburger di ricciola, Baltimore sandwich (con polpa di granchio in crosta di pane panko) e Salmon wrap (una tortilla di grano con salmone scottato con bacon croccante, guacamole e misticanza). Tutto il pane viene realizzato artigianalmente e sfornato ogni mattina da un panificio di fiducia.