

L'hamburger diventa gourmet

hamburger-evid-8f428043

[Hamburger 2](#) L'hamburger è una delle mode alimentari del momento. Ma scordatevi gli anni '80, i paninari, il loro bizzarro abbigliamento e i neologismi anglo-maccheronici che hanno caratterizzato quella breve stagione ormai consegnata alla memoria. Oggi, dopo 30 anni di fast food, di catene a stelle e strisce, con qualità standardizzata verso il basso, calorie e zuccheri a gogò e tanti dubbi dell'uomo della strada sulla provenienza e la salubrità di quanto finisce tra due fette di pane in quei locali, tutti uguali l'uno all'altro, oggi l'hamburger ritorna in una dimensione nuova, che raccoglie spunti e suggestioni dall'alta cucina internazionale, si nutre della sovraesposizione mediatica di chef stellati, diventa medium attraverso il quale trasferire a un pubblico ampio concetti quali ricerca della materia prima, biologico, massima libertà nella creazione di nuove ricette, tra etnico e localismo spinto. In due parole l'hamburger gourmet.

In principio fu un "paninaro" di New York a inventare l'hamburger più caro del mondo, farcito con foie gras e caviale: era il 2000, la crisi economica globale era uno spettro di là da venire, aveva inizio la corsa del mercato mondiale verso il più caro, il più appariscente. Molto tempo più tardi, alla nostra latitudine, l'hamburger gourmet debuttò in Italia quando Gualtiero Marchesi, icona della grande tradizione culinaria nazionale, firmò un panino per la multinazionale dell'hamburger Mc Donald's, sdoganando il connubio, solo pochi anni prima considerato eretico, tra chef di rango e hamburger. Da quel momento in poi è stato un fiorire di creazioni da parte di esponenti della new wave culinaria tricolore: ognuno ha messo tra due fette di pane la propria essenza, la propria filosofia. Tanto che è stato pubblicato un libro intitolato "Hamburger all'italiana" che raccoglie ricette e ha una prefazione di Joe Bastianich, con una delle sue sentenze lapidarie: "L'Italia è il solo Paese capace di rendere giustizia all'hamburger" [hamburger 1](#)

Oggi Milano è la capitale italiana dell'hamburger, anche in versione gourmet. «È la città più cosmopolita d'Italia - dichiara Massimo Sassi, titolare di Agenzia Lombarda - ed è aperta a tante influenze di tradizioni alimentari diverse provenienti da tutto il mondo, forse perché la nostra cucina tipica non è sopravvissuta». Agenzia Lombarda dal 1929 fornisce alimentari all'ingrosso per il canale

