

Pane e cultura. L'hamburger gourmet diventa un libro

ham-805dbc25

Un libro sull'hamburger gourmet. Si intitola "Italian Ham Burger" e lo ha pubblicato, per il prestigioso editore Mondadori Electa, Ham Holy Burger, la catena di Sebeto (Rossopomodoro, Anema e Cozze...) che conta finora cinque locali fra Milano e Roma. Nel sottotitolo del volume, "Modi, tempi e cuore per preparare a casa le ricette gourmet di Ham Holy Burger", è spiegato il suo contenuto. Si tratta di **cinquanta ricette, che si possono preparare anche a casa**, di hamburger (non solo di carne, ma anche di aragosta e tonno), patatine, insalate e salse. Il libro "Italian Ham Burger" è la prima di cinque novità che prossimamente riguarderanno Ham Holy Burger.

"Il concetto di hamburger gourmet" spiega Franco Manna, presidente di Sebeto, "ha a che fare con l'idea di **prendere un prodotto semplicissimo, che fino a poco fa veniva servito al massimo con pancetta e formaggio, e costruirci intorno delle ricette**. Il fatto che le ricette presenti nel libro sono preparabili anche a casa è un aspetto importante: crediamo che anziché allontanare i clienti dagli Ham Holy Burger, li avvicinerà, perché capiranno davvero come facciamo gli hamburger". [Ham copertina](#)

Ham Holy Burger reinventa l'hamburger, nobilitandolo, quasi santificandolo come suggerisce la parola "Holy", utilizzando solo carne piemontese prodotta in filiere artigianali (La Granda, presidio Slow food), pane fatto in casa, patate fresche e l'esclusione di prodotti congelati e surgelati. **L'incrocio fra la filosofia Slow Food e l'hamburger**, che è sinonimo di fast food, dà vita a una specie di ossimoro, che però ha dimostrato di avere una sua ragion d'essere. Prosegue Manna: "Il mio primo incontro con Slow Food, molti anni fa, fu chocante: quando dissi che volevo usare prodotti Slow Food nei ristoranti Rossopomodoro sembrava una cosa scandalosa. Alla fine abbiamo visto che invece era una cosa realistica, ed è una strada che ha seguito anche Slow Food, perché uno dei suoi obiettivi è proprio democratizzare l'eccellenza, rendere sostenibile la qualità". Un esempio di questo incrocio è l'inserimento della papaccella – particolare tipo di peperone campano, acquistato da quattro piccoli produttori – nel menù autunnale dei ristoranti Rossopomodoro, che hanno sette milioni e mezzo di clienti in vari paesi del mondo.

PANE E CULTURA

Una rubrica di [Giuliano Pavone](#)

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l'ibridazione diventa community](#)

[Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè](#)

[Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago](#)

[Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano](#)

[Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente](#)

[Pane e cultura. Anche gli angeli... mangiano cannoli!](#)

[Pane e cultura. Macondo Bologna: l'arte di incontrarsi](#)

[Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all'ombra del Barocco](#)

[Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè](#)

[Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario](#)

[Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione](#)

[Pane e cultura. Nea: arte \(e bistrot\) tutte le ore](#)

[Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali](#)

[Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio](#)

[Pane e cultura. Scriptorium caffè: la sala studi è al bar](#)

[Pane e cultura. L'Orablù: eventi nel bar della piscina](#)

[Pane e cultura. Melville, la balena piacentina](#)

[Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar](#)

[Pane e cultura. Libri e caffè \(napoletano\) nel foyer del teatro](#)

