Anche gli chef stellati vanno al fast food: i preferiti di Bottura & C.

l-6466-massimo-bottura-84fba840

Va bene l'alta cucina, il gourmet, la nouvelle cousine… però talvolta **anche i grandi chef stellati si concedono una pizza o un harmbrger al fast food**. Proprio così: *Bloomberg* ha chiesto ad alcuni cuochi di fama mondiale quali siano le loro catene preferite per un pasto veloce: le sorprese, nelle risposte, non sono mancate.

Il numero uno al mondo, **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, ha scelto **Shake Shack** per un motivo ben preciso: "Si preoccupano della qualità degli ingredienti, dal pane alla carne, al tipo di salsa. Questo fa la differenza".

Stessa scelta per **Helene Darroze**, dell'omonimo ristorante parigino, per la quale da Shake Shack "servono degli ottimi hamburger e hot dog: straordinaria la qualità del pane e della carne. E' anche un luogo dove si possono incontrare persone provenienti da tutto il mondo".

Le Pain Quotidien è stato invece menzionato da **Daniel Boulud** del Daniel (New York): "E 'stato pensato e avviato da un giovane chef, Alain Coumont, che lavorava con me a New York. Mi piace il connubio tra qualità e semplicità", ha spiegato.

hamburger**Wolfgang Puck** dello Spago, Beverly Hills, preferisce **In-N-Out Burger**, "perché si può avere un hamburger avvolto nella lattuga, invece che in un panino. Mi sembra di mangiare un'insalata. Mia moglie lo adora".

Heston Blumenthal del Fat Duck di Bray, Inghilterra, ha indicato **Five Guys**: "Ho avuto la possibilità un paio di volte di mangiare i loro hamburger e mi piacciono molto, mi rendono felice. Fanno anche un ottimo frullato", ha detto.

Nando è invece il preferito di **Tom Sellers** (Restaurant Story, Londra): "Ci vado perché servono un prodotto gustoso e semplice e perché si può confezionare il proprio pasto… e tutti amano il pollo".

A **Clare Smyth** del Gordon Ramsay di Londra piace invece **PizzaExpress**: “E’ veloce e di qualità, gli ingredienti sono impeccabili”, sottolinea.

Pans & Co piace a **José Andrés** del Minibar di Washington. Che ha spiegato: "Fanno davvero ottimi panini con del pane gustoso e deliziosi ripieni e salse. Non riesco mai a capire perché non hanno aperto anche negli Stati Uniti o in altre parti importanti del mondo, ma solo in Spagna”.

Angela Hartnett del Murano (Londra), punta invece su **Byron**. Il motivo? “Le hamburgheserie di Londra mi hanno annoiato, sono dappertutto e di bassa qualità. Ma una notte, dopo aver ballato all’Eliot Festival, ho mangiato un panino di Byron: era semplicemente delizioso”.

Gastón Acurio (Astrid y Gastón, Lima) è invece un appassionato cliente di **La Lucha Sangucheria**: “Preparano i loro panini individualmente, ogni giorno, con ottime carni marinate e salse peruviane".

Per **Joan Roca** di El Celler de Can Roca a Girona (Spagna), il migliore è **Beefsteak**: “E’ un nuovo concetto di fast food, focalizzato sulle verdure. Cibo gustoso per una società in cui le persone non hanno tempo”.

Nuno Mendes della Chiltern Firehouse di Londra ama le pizze di **HomeSlice** perché, ha notato, “sono molto buone. Sono decisamente impressionato dalla qualità della pasta e dal modo in cui sono cotti e cucinati i condimenti, miscelati tra loro in maniera molto creativa”.

Wasabi piace invece a **Simon Rogan** dell'Enclume (Cartmel, Inghilterra): “Lo frequento soprattutto perché è sulla strada per la stazione – ha detto - e io sono sempre in viaggio. E soprattutto, come dire di no a del pollo al curry o a del sushi?”.