



Ham Holy Burger, quando l'hamburger diventa gourmet in modo interattivo

Ham Holy Burger è una nuova catena di ristorazione, italiana al 100%, dedicata al cibo da fast food per eccellenza: l'hamburger che, in questo caso, esce dal classico e semplice stereotipo di accozzaglia di carne, formaggio e salse di dubbia provenienza per trasformarsi in un piatto sofisticato e soprattutto sano ed equilibrato.



L'interno dell'Ham Holy Burger di Padova.

L'offerta di Ham Holy Burger

La proposta di [Ham Holy Burger](#) si esprime in tanti **hamburger gourmet** preparati con pane artigianale e prodotti locali, freschi e stagionali che danno vita non a semplici panini ma a un tripudio di gusto in cui si scoprono i sapori e gli ingredienti tipici della città in cui lo stai gustando. In pratica, si tratta di un'idea che è nata all'estero ma frutto dell'amore per il made in Italy.



Il locale di padova e alcune proposte del menù.

Ham Holy Burger, la degustazione

A Verona, dopo un appuntamento estenuante con dei clienti, sono stato portato a cena nel ristorante **Ham Holy Burger** di Corso Sant'Anastasia e, dopo la prima diffidenza, mi sono dovuto ricredere al primo assaggio dell'**Ham Loves Verona**, una piccola scultura di sapore con il formaggio tipico della città veneta, il **Monte Veronese** e con ristretto di Amarone.

Curioso e buongustaio come sono, una sera pre cinema, ho portato alcuni amici nel ristorante della mia città, Padova, e ovviamente, ho divorato l'**Ham Loves Padova** in cui la soppressa nostrana e il radicchio hanno deliziato le mie papille gustative.



Carne di Fassona piemontese.

L'ingrediente principale di quasi tutti i piatti è la **carne di Fassona piemontese**, proveniente da presidi e da allevamenti **Slow food** in cui l'attenzione e la cura dedicata all'allevamento dei bovini gode di un'importanza fondamentale e quindi, anche in questo ingrediente, c'è la garanzia del Made in Italy.

Ma se il made in Italy è il fil rouge che unisce la tradizione con la modernità, si percepisce anche il tocco internazionale nell'interpretazione dei piatti unici, delle insalate, delle patate e dei dessert che sono un vero toccasana per concludere in dolcezza il pasto.

Ultima particolarità ma non meno importante, la **selezione di birre** rigorosamente prodotte da birrifici italiani; nella "**Cava delle birre**" qualsiasi appassionato di questa bevanda ambrata potrà trovare la specialità che si addice di più al proprio palato.

La novità: ordini interattivi per personalizzare l'hamburger

Quello che mi ha stupito, oltre alla qualità del cibo, è la comodità di **ordinare il proprio menù tramite l' iPad** presente su ogni tavolo, un modo diverso e interattivo per personalizzare il proprio hamburger. Si può scegliere se accompagnarlo con il pane, il classico Bun, ai cereali, al sesamo o insaporito alle erbe o di gustare semplicemente il sapore della carne senza pane con la possibilità di scegliere tre diversi livelli di cottura, insomma tutto si può personalizzare in modo "digitale".

I 5 pilastri "sacri" di Ham Holy Burger e della sua filosofia

Anche il nome la dice lunga sulla filosofia di questi ristoranti. È interessante notare come la parola "Hamburger" sia stata divisa dal termine centrale inglese "**Holy**", che vuol dire sacro. Una "sacralità" che si riscontra nei **5 elementi che contraddistinguono questa catena di ristoranti slow food** e precisamente:

1. la qualità dei prodotti, sempre freschi e non surgelati,
2. la tecnologia e la comunicazione digitale,

3. il servizio e la disponibilità del personale,
4. il piacere nel soddisfare le richieste del cliente
5. il sapore storico delle location.

Le location storiche

Quello che mi fa innamorare di un ristorante, tralasciando la cucina, che è fondamentale, è anche il concetto o i concetti che stanno dietro alla scelta di una location piuttosto che un'altra. Tutti i **ristoranti Ham Holy Burger** sono stati creati in ambienti e palazzi del centro storico delle città di Padova, Verona, Genova, Roma e Milano non dimenticando il tocco "estero" dato da una sede presente anche a Londra. Luoghi in cui il passato si mescola con il futuro recuperando, anche nell'arredo, i dettagli dell'architettura, evidenziandone la memoria senza stravolgerla, perché si sa, anche l'occhio vuole la sua parte, non solo nel piatto.



I locali Ham Holy Burger sono ubicati all'interno di palazzi storici.

Ham Holy Burger

Milano, Roma, Genova, Padova, Verona, Serravalle, Londra,

www.hamholyburger.it

Articolo di Stefano Zulian

Data di creazione

14/03/2017

Autore

redazione