



Well Done Burger, anche a Modena arriva l'hamburger tutto italiano

Well Done Burger: apre anche a Modena, in piazza Matteotti, l'hamburgeria “gourmet” tutta italiana. Ci siamo stati e vi raccontiamo le nostre impressioni.



Foto: www.welldoneburger.com.

Avete voglia di un buon hamburger che sia di qualità, con carni certificate e prodotti di prima scelta? La catena italiana **Well Done Burger** ha risposto a queste esigenze e ha creato un **hamburger gourmet** per tutti coloro che vogliono un pasto sfizioso ma, nello stesso tempo, salutare e di sostanza.

La catena è in continua espansione e, da marzo 2015, **Well Done Burger** ha aperto un nuovo locale anche a **Modena, in Piazza Matteotti**.

La filosofia di Well Done Burger

Nata nel 2013 a Bologna, dopo anni di studio e ricerca, questa **catena di fast food** Made in Italy è riuscita ad adattare il classico panino statunitense ai gusti e alle tradizioni italiane in fatto di gastronomia. I burger **Well Done** sono molto speciali, in grado di gratificare il palato e nutrire in modo corretto esaltando la qualità e la provenienza dei suoi ingredienti: farine biologiche, carni provenienti da allevamenti non intensivi, verdure di stagione, birre artigianali italiane ed estere e soft drink. E, se non si mangia la carne, si potranno provare i panini a base di pesce o, in alternativa gustare ottimi panini anche vegetariani e vegani.

Per tutte le ragioni sopra elencate è bene dire che **il prezzo sarà superiore rispetto a quello delle grandi catene di distribuzione**, proprio per l'elevata qualità dei prodotti e delle materie

prime. Insomma un panino per tutti i gusti, un panino davvero Well Done (Ben Fatto!).

Well Done: non solo panini

L'attenzione che si riserva alla salute e al benessere del cliente però non si limita solo al burger ma, all'interno delle catene Well Done, si potrà usufruire di una **serie di attenzioni particolari**, dovute alla cura di ogni aspetto del prezioso momento del pasto.

Alla varietà di panini a disposizione, infatti, si accompagnano **acqua minerale microfiltrata e spillata direttamente in bottiglie di acciaio** – un'ottima alternativa che rivela anche una sensibilità per l'ambiente, evitando il consumo di acqua in bottiglia, fonte di grande inquinamento –, oppure si possono scegliere delle dissetanti **birre belghe alla spina e birre artigianali in bottiglia di birrifici italiani ed esteri**, spremute fresche e soft drink della tradizione italiana; il tutto prestando attenzione a ogni dettaglio come ad esempio lavare il bicchiere, prima di spillare la birra, per far scivolare meglio la schiuma e trattenerla più a lungo nel bicchiere.

L'offerta del menu Well Done

Nel menù si possono scegliere **quattro tipi di panini**, che poi si possono farcire a proprio piacimento:

1. **"Bob"** è un panino fatto di farina di grano tenero tipo "0" biologica, con fiocchi di patate, latte, uova fresche, miele profumato e lievito madre naturale e attivo in polvere, spesso guarnito con semi di sesamo;
2. il **"Senatore"** è simpaticamente rinominato "il pane con tanto di...cappello" proprio perché, per realizzarlo, si usa la pregiata semola italiana di grano duro biologico "Senatore Cappelli", dell'olio extra vergine di oliva. Si fa lievitare con lievito madre naturale in polvere e viene, poi, addolcito con zucchero di canna per essere, infine, decorato con semola di grano duro biologica;
3. il panino **"Antonietta"**, ovvero il morbido pan brioche, è preparato con farina biologica di grano tenero tipo "0", burro, uova fresche, zucchero semolato e lievito madre attivo in polvere;
4. per finire c'è il **"Multicereali"**, un pane integrale con tanti semini in cui, oltre alla farina biologica di grano tenero tipo "0" è utilizzata la farina ai cinque cereali, la farina di soia e infine burro, latte fresco, uova e miele per renderlo dolce e soffice. Per la lievitazione si usa lievito madre naturale attivo in polvere.

Una volta scelto il panino e la farcitura, cui possono essere aggiunti maionese, senape o Ketchup, il panino è pronto per essere servito, sempre accompagnato da un contorno di patate o insalata mista a scelta. Oltre ai panini il menù prevede zuppe del giorno con crostini, insalate (di sola verdura o abbinate a carne o pesce), menù "kids" per i più piccoli, hot dog, piatti come tartare con pane tostato, tartare di burger, uova patate e bacon, oppure anche bastoncini di polenta frita, bocconcini di bufala frita, pepite di pollo, patate fritte o al forno o anelli di cipolla frita. Non possono, ovviamente, mancare i **dolci** come la cheesecake o il burger con gelato alle tre creme.

La visita al Well Done Burger di Modena

Per sperimentare di persona mi sono recata nel **Well Done di Modena**, sito in Piazza Matteotti e ho provato il “**panino porcino**” con pane “multicereale”. Il pane era morbido, la carne ben cotta (come avevo chiesto) ed era accompagnato con patatine servite su un carrellino.

Il piatto era ben presentato, il locale pieno di persone nell'ora di pranzo e, nonostante ciò, il servizio veloce. Segnalo inoltre un'accurata pulizia e grande cordialità da parte di Marco, il responsabile del locale, e di tutto lo staff che, proprio come vuole la filosofia di Well Done, ricrea un ambiente allegro e familiare che ci ha fatto sentire come a casa.

Il responsabile ci ha anche suggerito di specificare sempre la cottura della carne, altrimenti viene fatta una cottura media. Una cosa simpatica che ho notato è che, nel menù bambini, danno in omaggio il dolcetto, un muffin o al cioccolato o bianco. Io naturalmente non ho resistito e ho voluto provare anche il dolce, il panino con il gelato m'incuriosiva molto e ne sono rimasta molto soddisfatta.



Foto Gabriella Gasparini (© Riproduzione vietata).

Lunch menu, Brunch menu

Altra cosa interessante è la **formula lunch menù**, con la quale ogni giorno, a pranzo, si può scegliere uno dei menù proposti, a base di burger o insalate, con soli 10 euro. Nel weekend la formula cambia e si passa al brunch menù, per chi volesse fare una colazione-pranzo un po' speciale. Infine, sempre il gestore Marco, mi ha spiegato che, coloro che soffrono di qualche intolleranza, è opportuno che lo comunichino allo staff e comunque, all'interno del locale, è

presente la lista degli allergeni da poter controllare.

Well Done Burger Modena
Piazza Matteotti, 11 – Modena
Telefono: 059.2138095

[slideshow_deploy id='6128?]

Data di creazione

26/01/2016

Autore

gabriella-gasparini