



Fassoneria, quando l'hamburger è made in Piemonte

La carne di pura razza piemontese è la protagonista del progetto che riunisce 10 locali gourmet da Torino a Cagliari, da Milano a Napoli, in cui la qualità del monoprodotto è garantita dagli Allevatori della Cooperativa cuneese Compral.



Hamburger di carne di pura razza Fassona (Foto © Silvia Fissore).

Un recente studio pubblicato dalla prestigiosa rivista scientifica [The Lancet](#) ha finalmente sdoganato la carne: mangiarla non fa male! E così tiriamo tutti un sospiro di sollievo, soprattutto qui in Piemonte dove la tradizione culinaria è notoriamente “carnivora”. E a ragione visto che è proprio da queste parti che nasce una delle razze bovine più pregiate in virtù del suo bassissimo contenuto di grassi e dell’alto valore proteico.

Stiamo parlando della **Fassona Piemontese**, che è anche protagonista indiscussa della **Fassoneria**, il **progetto gourmet nato a Torino** nel 2013 **dall’idea dell’imprenditore Fabrizio Bocca** e diventato in poco tempo un brand di successo, con l’apertura di oltre dieci locali in tutta Italia, da Milano a Napoli, senza dimenticare Sicilia e Sardegna.

Alla base del progetto, e a differenziarlo dalle altre simili realtà nel panorama gastronomico, c’è l’idea di **proporre al pubblico una nuova tipologia di ristorazione**, che garantisca un’offerta gourmet anche in un locale monoprodotto, come la classica hamburgeria.



Giampiero e Marta, gestori di Fassoneria in via San Massimo 17 (Foto © Silvia Fissore).

«Ad assicurare l'altissima qualità della carne servita in Fassoneria sono gli Allevatori di razza della Cooperativa cuneese Compral, che gestiscono direttamente i nostri punti vendita» spiegano Giampiero Seano e Marta Guzowska, alla guida del locale di **Torino in Via San Massimo 17**, nel cuore del centro storico.

Fassoneria a Torino, in via San Massimo 17



Un particolare della sala (Foto © Silvia Fissore).

Gli amanti degli hamburger trovano in carta oltre 20 proposte, con farciture che spaziano dal classico bacon e cipolla, passando per gusti più esotici come il guaca mole, per arrivare a contaminazioni sabaude come il **burger con toma, fontina o [gorgonzola](#)**.



1) Tagliere da aperitivo con carne cruda battuta, tagliata e salsiccia di Bra | 2) Tagliere di Fassona cruda con patate fritte (Foto © Silvia Fissore).

Ma la Fassoneria non è solo hamburger: il menu proposto, infatti, è studiato per valorizzare al massimo le caratteristiche di questa pregiata carne. Ecco allora comparire in carta alcuni classici della tradizione locale, come la **Battuta di cruda**, il **Vitello Tonnato**, la **Salsiccia di Bra** (di puro bovino), gli [agnolotti del plin](#) ripieni di carne, ma anche tagliata, costata e stracotto per i carnivori più accaniti.



Il locale offre anche i tagli di carne sottovuoto da portare a casa (Foto © Silvia Fissore).

Il tutto accompagnato dalle proposte al calice che includono le bollicine e le migliori etichette nazionali selezionate da Giampiero. E per chi lo desidera, è possibile anche acquistare direttamente nel locale la carne di Fassona, rifornita quotidianamente dal [Consorzio](#) e confezionata sotto vuoto per garantirne la freschezza e la conservazione.

«Su richiesta – aggiunge Giampiero – siamo in grado di prenotare per i nostri clienti anche tagli speciali».

Buoni vini e mixology creativa per completare l'offerta ristorativa

Ultimissima novità della casa, infine, sono i **“Cocktail di razza”**: un menu pensato in abbinamento con gli hamburger e studiato in collaborazione con esperti di mixology.



Alcuni cocktail di Fassoneria (Foto © Facebook).

I cocktail proposti, come si legge dai nomi, sono un omaggio alla tradizione torinese: **“Un Americano a Torino”**, a base di vermouth rosso, bitter, chinotto; **“Sotto la Mole”** con vermouth rosso, bitter, gin; o ancora **“Il Mulo della Mole”**, una variante del Moscow Mule con vermouth rosso, ginger beer e succo di limone. Un'idea originale e inusuale da provare insieme ai panini e, con la bella stagione, da gustare nel dehors di Via San Massimo, nella quiete di un antico cortile.

Fassoneria a Torino

Via San Massimo 17 – 10123 – Torino

[Sito web](#) | [Facebook](#)

Data di creazione

14/06/2019

Autore

silvia-fissore