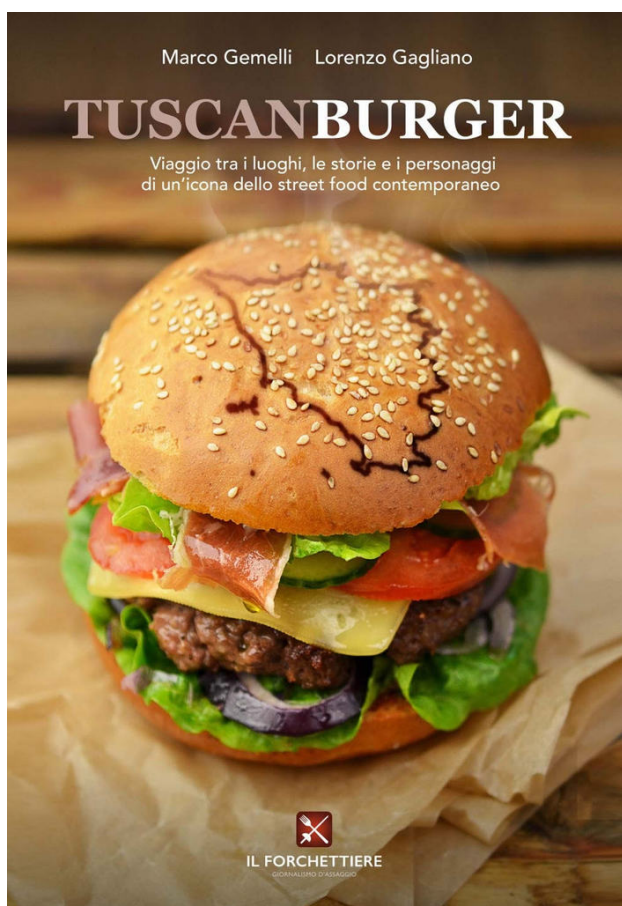




“TuscanBurger”, esce la guida alle 50 migliori hamburgerie toscane

Il nuovo libro di Marco Gemelli e Lorenzo Gagliano mette in evidenza l'evoluzione di quello che, da semplice street food, oggi misura la creatività e il talento anche di grandi chef



Una regione dove la carne è protagonista indiscussa della tradizione gastronomica e un panino nato come pietanza rapida e semplice ma che si è evoluto verso un'esperienza per grandi gourmand. Sono i due elementi su cui si basa il libro ["TuscanBurger – Viaggio tra i luoghi, le storie e i personaggi di un'icona dello street food"](#) di Marco Gemelli e Lorenzo Gagliano (Edizioni Il Forchettiere), una guida per scoprire i **50 migliori locali in Toscana** dove poter trovare un hamburger di qualità.

Una volta era costituito semplicemente da due fette di pane contenenti carne e salse varie ma con il tempo, e probabilmente con i ritmi più frenetici della vita moderna, c'è stata una rivoluzione dell'hamburger. Il consumatore, pur confermando la preferenza verso un pasto veloce e appagante, ha iniziato a chiedere maggiore varietà e qualità. Dal canto loro, i locali hanno risposto con una maggiore fantasia proponendo versioni ricercate, fino ad attirare l'attenzione anche dei grandi chef.

TuscanBurger, di Marco Gemelli e Lorenzo Gagliano

Oggi i locali che servono hamburger sono tanti in tutta Italia e molto diversi tra loro ma la Toscana è una delle regioni che ha maggiormente accolto e promosso questo fermento. Nei suoi confini si possono trovare tanto la piccola hamburgeria di paese che quella gourmet nelle grandi città, il locale gestito da sole donne e quello che privilegia solo ingredienti locali. Anche sulla carne le alternative sono aumentate, spaziando dal classico manzo al burger di zebra o di struzzo, dalla carne kobe fino al maxi-burger da un chilo per i palati più affamati.

Per il loro libro, Marco Gemelli e Lorenzo Gagliano hanno girato la Toscana in lungo e in largo per

testare moltissimi locali e per arrivare a selezionare i migliori 50.

«Il Granducato – spiegano gli autori – ha tutto ciò che serve per esprimere una propria versione dell’hamburger che non ha nulla da invidiare a quella di altri territori: pensiamo alla carne, dalla Chianina alle altre razze bovine autoctone, fino al maiale di cinta senese o al cinghiale. Oppure al Pecorino Toscano Dop e a tutti i suoi condimenti standard, dalle cipolle di Certaldo al lardo di Colonnata, fino a produttori di tartufi, verdure e spezie tra i migliori in assoluto a livello internazionale. Grazie a uomini e donne che con la loro passione continuano a tener viva la tradizione, strato dopo strato si compone una ‘via toscana’ del burger che racconta una, dieci, mille storie di eccellenza».

Con la prefazione scritta da **Luisanna Messeri** e con il sostegno di [Vetrina Toscana](#) (progetto di Regione e Unioncamere Toscana per promuovere ristoranti, botteghe e produzioni di qualità) nelle pagine di “TuscanBurger” non mancano le storie imprenditoriali delle piccole e grandi aziende made in Tuscany di materie prime che compongono il burger, così come le interviste ai personaggi legati a questo mondo, gli abbinamenti ideali con vino, birra, bollicine e cocktail (a cura – rispettivamente – di Andrea Gori, Massimo Prandi, Massimo Fabiani e Julian Biondi), le curiosità sui burger più stravaganti e così via.

Uno spazio speciale del volume è inoltre dedicato ai ristoranti che mostrano un’attenzione particolare a questo piatto, nonché alle “prove d’autore”, ossia le interpretazioni gourmet di 30 tra i più apprezzati chef toscani, stellati e non.

I

TuscanBurger. Viaggio tra i luoghi, le storie e i personaggi di un'icona dello street food

Autori: Marco Gemelli e Lorenzo Gagliano

Editore: Il Forchettiere

Uscita: 1 novembre 2020

Copertina flessibile : 248 pagine

Lingua: Italiano

Data di creazione

10/11/2020

Autore

enzo-radunanza