

**A Rivoli la prima agrihamburgeria piemontese che ha fatto del “solo buono” il suo motto: qualità delle materie prime a km 0, rispetto per l’ambiente e attenzione al benessere del personale. Entro aprile nuova apertura a Torino**

## M\* \*BUN: SOLO IL BUONO DEL FAST FOOD



Metti insieme un hamburger di razza piemontese al 100%, insalata fresca, patate fritte non surgelate, ed ecco che il cibo simbolo del fast food a stelle e strisce si trasforma in un pranzo sano e gustoso, territoriale sin dal nome. “Mac Bun”, esclamazione che in dialetto piemontese vuol dire “solo buono”, doveva essere il nome originario del locale, inaugurato a Rivoli due anni fa. Ma a quanto pare l’idea non è piaciuta a quelli di Mc Donald’s che hanno diffidato i due proprietari, Francesco Bianco e Graziano Scaglia, dall’utilizzare un nome che avrebbe potuto essere confuso con il loro. Anche se qui del fast food made in Usa c’è ben poco: solo carne piemontese, proveniente dagli allevamenti dell’azienda agricola dello stesso Scaglia e certificata dal consorzio Coalvi, pane a lievitazione naturale, patate non surgelate, zuppe con verdure fresche, birra artigianale ad alta fermentazione e cruda, e ancora yogurt, formaggi e dolci, tutto a filiera corta e prodotto nel rispetto dell’ambiente.

“L’idea - racconta Francesco Bianco - è nata quasi per gioco. Io e Graziano siamo amici da tempo. Una sera mi trovai a mangiare un hamburger di scarsa qualità e dal prezzo piuttosto alto. Da lì l’ispirazione: perché non creare un posto dove la gente può mangiare cibo di qualità anche per una sosta veloce? E così – continua Francesco – è nato il nostro progetto di un’agrihamburgeria slow-fast food: fast nei tempi di consumo, ma slow nei

tempi di allevamento e coltivazione e per la preparazione dei piatti”.

L’ambiente richiama un format moderno, ma il menu è ultra tradizionale: oltre agli hamburger di carne piemontese, la proposta comprende anche robiole al forno, carne cruda battuta al coltello, acciughe in salsa verde e rossa, dolci tipici come bônnet e panna cotta.



Tris

*di carne cruda*

“Abbiamo voluto che alla qualità della carne – spiega Francesco – corrispondessero prodotti provenienti dai nostri fornitori dello stesso livello. Il pane fresco, ad esempio, arriva da un panificio a pochi isolati da qui, le verdure sono fresche di giornata e le salse sono prodotte in un laboratorio artigianale”.

Anche i nomi dei piatti sono in dialetto piemontese, allegro divertissement dei due proprietari: il più semplice degli hamburger, solo con insalata e pomodoro è Chiel , cioè “lui”, poi c’è il Gaute Mac Da Suta , “levati da sotto” con cipolla, o il Senza Cognisun, con bagna caôda.



*Hamburger Senza Cognisun*

Le polpette sono Bale e le Friciulà patatine, rigorosamente fresche e fritte al momento.



*Friciulà, patate fritte*

Grazie alla cottura in forno, che riduce i fumi e quindi l’impatto sull’ambiente, la carne non è mai stracotta, anzi si mantiene rosea e succosa all’interno. Le patate sono croccanti, asciutte e gustosissime, senza il retrogusto amarognolo che deriva da una frittura in olio di dubbia qualità. “I risultati con le patate fritte sono stati quelli più difficili da ottenere – spiega Francesco – perché il raccolto cambia di anno in anno e quindi anche le caratteristiche dei tuberi. Trovare l’olio adatto, che non raggiungesse il punto di fumo troppo rapidamente, è stata un’altra bella sfida, ma il prodotto che abbiamo ottenuto ci ha ripagato della lunga ricerca”.

Dopo la vertenza con la Mc Donald’s, il logo è stato modificato con due asterischi, in segno di autocensura. E “Asterisco” è anche il nome del buffo personaggio, dispensatore di consigli di ecologia quotidiana, creato per i guadagni, cioè i bambini, cui è dedicata

un'intera area al piano di sotto con giochi e libri. Un altro aspetto molto importante è l'attenzione al rispetto per l'ambiente attraverso la riduzione dei rifiuti: nei comodi raccoglitori differenziati, infatti, piatti, bicchieri e posate, in materiale biodegradabile, vengono riciclati con l'umido, la carta viene smaltita a sé e così anche il vetro.



*Contenitori per la raccolta differenziata*

Ma la qualità di questo locale è davvero a 360 gradi e coinvolge anche il personale. “ Investiamo molto sulle persone che lavorano con noi, – chiarisce Francesco – affidando loro grande indipendenza sul lavoro e cercando di farle sentire parte integrante del nostro progetto. Attraverso il loro impegno è così possibile garantire la qualità costante del nostro servizio”. Tutta la bontà del M\*\*Bun sarà replicata entro aprile a Torino, in Corso Siccardi.

**Daniela Corso**

**M\*\*BUN** Corso Susa 22/E Rivoli (TO) Tel: 011 9534062 Email: [info@mbun.it](mailto:info@mbun.it)