

Viaggio tra le ultime mete del panino, da M\*\* Bun a La granda, alla Burgheria e a Qualeaty

## E' Torino la capitale del fast food di qualità

Tra menu diversi e tante proposte: ecco i risultati e i giudizi

Il pane di M\*\* Bun, la carne de La granda, la toma di Qualeaty. Anche nei cheeseburger l'unione fa la forza. E alla fine di un viaggio cercando un po' di New York a Torino si arriva più confusi di quando si è partiti. Tanto che si immagina un insieme di ingredienti di diversa provenienza come il miglior cheeseburger possibile. Si sa, la conoscenza porta sempre al dubbio e rispetto a qualche mese fa, quando ci siamo accorti del fiorire di catene e negozi che propongono sotto varie forme panini con la carne piemontese, insomma cheeseburger di qualità, ne abbiamo fatta di strada. C'è voluto molto fegato per questa inchiesta. Letteralmente. Tra maggio e giugno già avevamo fatto un giro di ricognizione, poi stop: troppi grassi. Questo mese ci abbiamo dato di nuovo dentro. Siamo stati pure in alcuni ristoranti specializzati

### Per l'ambiente

Materiali verdi e tutti riciclabili

Posti come La granda di Eatly e M\*\* Bun stanno innovando l'idea di fast food non solo dal punto di vista dei contenuti dei piatti ma anche per il dopo con piatti, forchette e bicchieri monouso in materiali biodegradabili, completamente compostabili, quindi riciclabili con l'umido. E poi riducendo i rifiuti in ogni fase della produzione. Per questo tutto viene servito in materiali di carta.

in carne, come il Maxelà (via Montebello 24), ma li abbiamo trovati assai deludenti. Oppure in paninoteche vere e proprie quali Don panino (via Maria Vittoria 58) e La mangiatoia del cutre (via Principe Amedeo 38 bis), che offrono panini buoni ma non veri cheeseburger. Insomma, per iniziare a capirci siamo andati alla Burgheria (via delle Rosine 1 bis e via del Carmine 24 F). Condotta da giovani, un po' incostante, griglia



cheeseburger gustosi (6,50 euro a pranzo e chissà perché 7,50 a cena), ma spesso troppo salati e chiude dopo le 15 per riaprire alle 19. In una laterale di via Garibaldi la Gastronomia artigianale (via Bellezia 6 G) propone il Bra-burger (6 euro): dentro a buon pane una svizzera di salsiccia di Bra, anche questa piuttosto salata, soprattutto se condita con la pancetta.

Siamo all'Hamburgeria (corso Peschiera 177), dove nella

bella stagione ci si può sedere fuori (come al nuovo e caro Cow di via Matteo Pescatore 18) e bere birre alla spina. Il pane è così così, ci sono molte varianti tra i condimenti e poche tra gli ingredienti, però con la carne si può mettere la caprese. E insomma un cheeseburger con mozzarella e pomodoro non è comune. Tra l'altro a 4,50 euro. Infine all'Hamburgeria si può scegliere tra più carni: vitello, pollo, maiale.

Al Qualeaty (via Bava 7 B) il cheeseburger con la toma e verdure a scelta, per esempio pomodoro e zucchine, è molto buono (5 euro). Come formaggi si possono scegliere anche stracchino, scamorza, robiola. Il pane è abbastanza buono. Ma il migliore è quello del panificio Mazzagregio di Rivoli, che fornisce chi a Rivoli è nato, cioè M\*\* Bun (ora anche in corso Saccardi 8 A). E forse è proprio il pane - per noi che siamo italiani e cer-

LA STAMPA  
LUNEDÌ 14 NOVEMBRE 2011

### Da Rivoli a Torino

A fianco un vassoio di M\*\* Bun, la catena piemontese che fa il verso a McDonald's nel nome come nei contenuti. La carne è quella dell'azienda agricola Scaglia di Rivoli, che la vende direttamente

chiamo New York a Torino continuando a pensare che la farina lavorata in casa, la pasta venga prima di tutto - a farci innamorare. Così ci perdoni La granda in mezzo al pane (piazza Solferino 16 A), ultima creatura di Eatly, perché per noi è buonissima la sua carne, ma ci piacerebbe che fosse contenuta in un panino al livello e si chiamasse, fantasticamente, il pane con dentro la granda. Perché è questo che fa un buon cheeseburger italiano. Negli Stati Uniti il pane non conta, tanto che non c'è «bread» tra «cheese» e «burger», qui è tutto. Così non basta l'ottima carne de La granda o lo strolghino di culatello che ricorda la salamella o l'hot dog con wurstel di bovino e suino o il kebabun con arrosto di razza piemontese, se il pur ottimo Cis-Giotto (per 5,50 euro si chiama così) sta in un panino all'olio coi semi. Così dopo mesi di prove e problemi di fegato, un po' di New York all'italiana l'abbiamo trovata al M\*\* Bun (cheeseburger con la toma a 5 euro, altri 6 euro per la carne cruda da spalmare sul panino). Caotico finché si vuole, ma con la vita dentro. Preferito dai giovani per i colori felici, bianco e rosso, tanto che se cade una foglia d'insalata sul tavolo ecco il tricolore. Il M\*\* Bun come La granda è aperto tutti i giorni ma ha orari più chiari, sempre dalle 12 alle 24. Insomma, quando è aperto lo ricordi. Come nella città che non dorme mai.

[FRA. RIG.]