

a Rivoli nasce l'Agrihamburgeria

Il nome mixa due concetti, quello di azienda agricola e quello di locale specializzato in hamburger. Che, in effetti, sono due delle attività di cui si occupa la famiglia Scaglia (la terza è quella di commercializzazione dei propri prodotti), secondo un magnifico modello di filiera corta



"Mac Bün" è il nome di un hamburger diventato famoso appena nato. Queste due semplici parole, che in piemontese significano "solamente buono", racchiudono la filosofia dell'omonimo locale, un vero e proprio fast food di qualità che ha aperto i battenti nel mese di settembre a Rivoli, nella prima cintura torinese. L'idea è originale e rappresenta un bell'esempio di filiera corta: qui, infatti, si cucinano esclusivamente le carni provenienti dall'allevamento di proprietà che

l'Azienda Agricola Scaglia possiede, sempre a Rivoli, da tre generazioni. Ma "Mac Bün" (mbun.it) è anche il primo hamburger censurato: la più celebre catena di hamburger ne ha contestato il nome perché, agli occhi del consumatore, può essere confusa con il proprio marchio. Ecco perché oggi il locale, balzato agli onori della cronaca anche per questo motivo, si chiama M** Bün e serve, con lo stesso nome, un hamburger di puro fassone 100% dall'inusuale forma quadrata. Chiari gli intenti di questo Slow Fast Food: slow è il tempo di allevamento, maturazione, lavorazione dedicato a ogni prodotto; fast simboleggia i piatti da consumo e da take away proposti, cucinati secondo il "giusto tempo", lo slow fast inglese; food, infine, si riferisce alla qualità delle materie prime utilizzate, prive di conservanti, non congelate e controllate dall'origine al piatto.

Fornitori del territorio

Le carni servite, infatti, derivano da animali che nascono, crescono e vivono nell'azienda rivolese dove si coltivano direttamente cereali e foraggi per la loro alimentazione e quelle bovine possono fregiarsi del marchio Coalvi poiché certificate dal Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.

Francesco Bianco e Graziano Scaglia hanno avuto l'idea di aprire il M** Bün per proporre un hamburger "made in Piemonte"



Alla base del progetto di M** Bün c'è una filiera cortissima: le carni provengono infatti da animali allevati dall'azienda agricola della famiglia Scaglia, ma anche gli altri prodotti arrivano da fornitori locali

Nella filosofia di M** Bün tutti i prodotti sono a chilometro zero o poco più: le birre sono quelle ad alta fermentazione e non pastorizzate del birificio artigianale SorA'LaMA' di Vaie (To), i vini provengono dal Monferrato e dal Canavese e sono prodotti dalla Tenuta Garetto di Agliano Terme (At) e dall'Azienda Agricola Massoglia di Caluso (To), il pane a lievitazione naturale è prodotto dal panificio artigianale Pane&Company di Alpignano (To), le patate rigorosamente fresche sono garantite dall'Agrocompany di Chieri (To), l'olio di semi di girasole utilizzato per la frittura proviene da coltivazione biologica ed è dell'Azienda Agricola Buttieri di Cherasco (Cn), i latticini sono dell'Azienda Agricola Fontana di Villastellone (To), mentre i dolci del laboratorio La Vanga di Grugliasco (To). Insomma, una bella scommessa, come spiegano i soci Graziano Scaglia e Francesco Bianco: «Abbiamo lavorato al progetto di questa agrihamburgeria per un anno e non è casuale il fatto che abbiamo deciso di unire strettamente il locale e il suo prodotto principe al territorio. In Italia non c'è la cultura del fast food, l'hamburger non è identitario come potrebbe esserlo una tagliata, così abbiamo pensato che il nome dell'attività e dei piatti proposti potessero essere in piemontese, per legarli alla loro terra di origine e al luogo in cui vengono consumati». Non c'è da stupirsi, allora, se la scelta degli hamburger sarà tra il Pulastr, 100% pollo, il Gaute mac da suta con cipolla e pancetta, il Tuma con la toma, il Chiel abbinato a insalata e pomodoro, mentre i due piatti serviti con insalata e patate saranno lo Spatuss, hamburger di fassone 100%, e la Scaramella alla piastra e le robiole al forno rispettivamente Furmage (naturale), Prus (con le pere), Verd e rusa (rucola e pomodorini), Mach ca brusa (peperoncino).

Solo prodotto fresco

Se gli hamburger rappresentano il prodotto più richiesto dalle famiglie con una vendita media di 300 al giorno, la carne cruda si conferma nelle preferenze della clientela giovane. Proposta alla Piemunteisa con aglio, olio e limone, alla Franseisa con olio, senape, capperi e acciughe e alla Mediterranea con aglio, olio, pomodorini, olive

e peperoncino, è servita anch'essa in forma quadrata su piatti biodegradabili, perché da M** Bün la scelta è quella di ridurre al minimo gli imballi grazie all'utilizzo di prodotti in Mater Bi, Pla e carta cellulosa. Nulla è lasciato al caso: dall'immagine che vuole richiamare, con un mix di modernità e gusto rétro, aspetti come la fiducia e la pulizia, all'organizzazione stessa che prevede, sul posto, la sola cottura dei cibi mentre la preparazione avviene direttamente nei luoghi di produzione. Banditi i surgelati e i conservanti, i prodotti sempre freschi sono cotti sul momento con tempi che variano dai quattro minuti delle carni ai quindici delle patate. Da M** Bün lavorano otto persone, tutte giovani, che stanno facendo formazione sul campo e che, manco a dirlo, sono residenti a Rivoli e nei comuni limitrofi.

RC



produttori e rivenditori

Giovane è anche la squadra di sei persone che da tempo segue le imprese della famiglia Scaglia (azagrscaglia.com), nel settore dell'allevamento dal 1931. Fornitrice delle Olimpiadi Invernali di Torino 2006, Maestro del Gusto di Slow Food e tra le migliori macellerie d'Italia del Golosario, l'Azienda Scaglia alleva 380 bovini (vacche e vitelli) di Razza Piemontese, 180 suini, 2300 polli, 200 galline e 800 conigli. Gli animali vivono a "stabilizzazione libera" nelle stalle e sono allevati a ciclo completo. Tutte le settimane i fratelli Scaglia (Paolo e Mauro seguono l'allevamento e le coltivazioni, Graziano e la moglie Paola lo spaccio aziendale) macellano nuove carni per il negozio, sempre fresche e di diversi tagli. «Da sedici anni vendiamo solo ciò che produciamo, questa è la nostra filosofia e il punto di forza su cui abbiamo voluto costruire anche l'impresa del M** Bün» spiega Graziano Scaglia. Per questo in macelleria non si trovano agnelli e capretti neppure nel periodo pasquale e neanche tacchini, faraone o quaglie. L'offerta è, comunque, ampia e comprende in ogni stagione dell'anno, oltre alle carni e alle uova sempre fresche, numerosi salumi, che vengono insaccati tutte le settimane: prosciutti e salami cotti e crudi, culatello, lardo, coppa, pancetta, galantina realizzata con l'impasto del cotechino e aromatizzata, una gustosa bresaola e poi sughi pronti e carne in gelatina.