



## De Gustibusa cura di Paolo Massobrio, Giorgio Calabrese

23/10/2009

### Torino lo reinventa con prodotti nostrani

di Paolo Massobrio L'hamburger sì la polpetta no. In qualche famiglia i bambini hanno iniziato a mettere dei pal e se avevamo dei dubbi sulla forza della pubblicità questo è un esempio. L'hamburger è il simbolo del fast food del mangiare veloce a basso prezzo, e la sua consistenza ha elementi di piacevolezza innegabili. Queste propc tuttavia esistono da sempre nel nostro Paese e nelle macellerie - ricordo - andavano sotto il nome di svizzere. I chi le ricorda più? C'è poi la storia che accompagna questo tipo di preparazioni (polpette, svizzere, hamburger) nati come piatti di recupero. La genialità della cucina degli avanzi è arrivata a proporre queste ricette, che a Mil prendono il nome di mondegghili. La verità è che se ieri rappresentavano una necessità, oggi sono diventati un piatto ricercato. Anche l'hamburger, in qualche modo, si è nobilitato e il vulcanico Oscar Farinetti, patron di Eat a Torino, ha prodotto il suo "Giotto", che è un hamburger di tenera carne di razza bovina piemontese. Sempre in Piemonte, a Rivoli (Torino), in frazione Bruere, da quindici anni l'azienda agricola Scaglia promuove la filiera completa. Con le coltivazioni dei campi preparano il mangime per i loro bovini, li macellano in azienda e poi rivendono le carni nello spaccio. Ma per completare del tutto la filiera, Graziano e Paola Scaglia hanno inventat un locale di fast food che esaltasse la qualità dei prodotti del territorio. È nato "Mac Bun", che in dialetto signific "solo buono"; ma nei giorni scorsi, prima dell'inaugurazione avvenuta ieri sera, la multinazionale del fast food ha diffidato gli Scaglia perché quel Mac in dialetto ricorderebbe troppo il Mc che tranquillamente occupa i centri storici delle nostre città. Era il caso? A noi sembra una ridicola esagerazione, un Golia che mortifica un Davide ogni caso l'hamburger che si assaggerà da M\*\* Bun (questo il ripiego) è fatto con carne piemontese, miscela d sale, pepe e spezie e pane a lievitazione naturale. E poi maionese prodotta in loco. Una squisitezza. Mi sa che Davide ha vinto un'altra volta.