

La storia

BEPPE MINELLO

Dalle parti di corso Susa 22 a Rivoli il motto che va per la maggiore è che «se gli americani non esistessero bisognerebbe inventarli». Ciò che sta accadendo al giovane imprenditore di Bauei, in Sardegna, perseguitato dal colosso americano Mc Donald's perchè ha osato chiamare McPuddùs e McFruttus i suoi due negozi di prodotti tipici, Graziano Scaglia, 41 anni, patron dell'«Agrihamburgeria» di Rivoli con i fratelli Paolo e Mauro e il socio Francesco Bianco, l'ha vissuta sulla sua pelle già un anno fa quando inaugurò la sua impresa: un'hamburgeria denominata, appunto, «Mac Bün».

Anche su Scaglia e soci si abatterono gli strali della società statunitense secondo la quale, o meglio secondo i suoi agguerriti legali, nessuno al mondo può utilizzare i suffissi «Mc e Mac» che sono «sinonimi di Mc Donald's». Scaglia, da buon piemontese con i piedi per terra, di fronte alla minaccia legale, scelse di mettersi dalla parte della ragione cambiando l'insegna «Mac Bün» con un più innocente «M** Bün». «Anche perché - ride Scaglia, al telefono da Marina di Pietrasanta dove sta trascorrendo le sue vacanze di appena 4 giorni - di fronte alla replica dei nostri legali che spiegavano come «Mac bün» ha un significato preciso, richiamando cioè l'idea del cibo

“Il no di McDonald's ci ha dato il successo”

Da Mac Bün a M** Bün: “Che fortuna aver cambiato nome”



Il boom dopo la diffida

Francesco Bianco e Graziano Scaglia nel loro locale di Rivoli

buono, genuino, semplice, gli americani ci diffidarono senza tanti giri di parole dal mantenere il suffisso. E siccome sono tanto grossi e potenti...».

Un particolare che s'è però rivelato una manna per Scaglia e, quasi certamente, anche per l'imprenditore sardo Ivan Puddu. Il rilievo mediatico che ebbe lo scontro giudiziario del Davide-Scaglia contro Golia-McDonald's si trasformò in un incredibile volano pubblicitario

per l'«Agrihamburgeria» rivolese. Un fatto che, unito alla straordinaria qualità dei prodotti proposti, tutti realizzati con materia prima proveniente dall'azienda di famiglia a Brure, poco lontano da Rivoli, dove gli Scaglia allevano, macellano e vendono da decenni bovini di razza Piemontese, conigli, polli e maiali, ha trasformato in fenomeno di culto l'hamburger di Rivoli veduto anche a botte di 300 pezzi al giorno.

Non a caso, lunedì quando «Mac Bün», scusate «M** Bün» riaprirà, gli affezionati clienti che arrivano ormai da tutta la provincia, si sobbarcano mezz'ora di coda, consumano uno sull'altro il panino con la polpetta made in Piemonte, troveranno un locale raddoppiato. «Abbiamo utilizzato agosto per i lavori necessari ad ampliarci - dice Scaglia -. Ora la superficie è raddoppiata a 460 metri quadrati e le cucine sono state tutte rinnovate. Nulla sarà più cotta alla piastra, ma al forno che garantisce una qualità e una bontà superiore». Non solo. E' imminente («Entro l'anno») l'apertura di una filiale torinese «rigorosamente in centro: la firma del contratto è a giorni» spiega Scaglia. Poco o nulla è cambiato nel menù proposto da Scaglia e soci, tranne l'arrivo dell'ultimo panino: hamburger alla bagna caoda, chiamato «Sensa cugnisiun» e proposto a 4,5 euro come quello alla toma fusa («Chiel») o alla cipolla e pancetta («Gaute mac da sutta»). «Pensavamo che con la stagione calda - aggiunge Scaglia - la bagna caoda non andasse, e invece ha sorpassato il piatto che ritenevamo più estivo: la carne cruda alla piemontese e alla francese e le acciughe rosse e al verde».