PROSEGUE IL NOSTRO VIAGGIO NEL GUSTOSO MONDO DI TUSCANBURGER

TuscanBurger è il nuovo libro di Marco Gemelli e Lorenzo Gagliano ci accompagna alla scoperta dei migliori hamburger della Toscana, dai produttori ai ristoranti.

TuscanBurger, in viaggio tra gli hamburger toscani con Marco Gemelli

Prosegue il nostro viaggio alla scoperta dei migliori hamburger toscani, seguendo le orme di Marco Gemelli e Lorenzo Gagliano, autori del libro “TuscanBurger – Viaggio tra i luoghi la storia e i personaggi di un’icona dello street food contemporaneo”.

Nello scorso articolo abbiamo terminato con la nostra selezione delle hamburgherie più interessanti della Toscana. In questo invece vi parleremo di produttori, personaggi e altri burger che ci hanno particolarmente colpito.

Una selezione dei migliori produttori di carne della Toscana

Abbiamo selezionato dal libro di Marco Gemelli, TuscanBurger, alcuni dei migliori produttori di carne della Toscana.

1. Macellaria Laganga – Grosseto

Da decenni un punto di riferimento della carne in tutta la provincia di Grosseto. Nel 2017 nasce La Nuova Mecelleria Loganga: un grande banco con carni locali, salumi, gastronomia e take away.

2. Macelleria Soderi – Firenze

Nostra vecchia conoscenza del Mercato di San Lorenzo, Alassandro Soderi è un vero talent scout della carne, con 20-25 referenze da 10 paesi nel mondo. Una modernissima famiglia che affonda la proprie radici nei "beccai" dei secoli passati.

3. Tenuta di Paganico – Grosseto

Tra i migliori produttori di carne nominati in TuscanBurger, troviamo la Tenuta Paganico. L'allevamento brado del loro "bovino da battaglia", la razza maremmana, e la certificazione biologica ormai quindicennale, sono i fiori all'occhiello della titolare Maria Novella Uzielli, dello chef Donati e dell'agronomo Goracci.

4. La Toraia – Sinalunga (SI)

È anche nella Tenuta La Fratta che nasce la leggenda de "Il gigante bianco della Valdichiana", volgarmente detta Vacca Chianina. Dal foraggio bio nei campi, fino all'allevamento dei bovini, dietro La Toraia ci sono secoli di qualità.

I migliori produttori di formaggio della Toscana secondo TuscanBurger

Tra i produttori di formaggi selezionati in TuscanBurger, il nuovo libro di Marco Gemelli, abbiamo a nostra volta fatto una selezione di quelli che consideriamo l'eccellenza dei caseifici toscani.

1. Caseificio Busti – Pisa

Legatissimo alla sue radici familiari, la grande forza del caseificio sta nel mantenere invariati i tradizionali metodi di produzione artigianale. La selezione del latte e delle materie prime è fondamentale, così come la salatura a secco.

2. Caseificio Il Fiorino – Roccalbegna (GR)

Altra nostra vecchia conoscenza, Il Fiorino esporta in tutto il mondo formaggi di altissima qualità. Pluripremiato a livello internazionale, la qualità, la passione e il legame col territorio sono le sue parole d'ordine.

3. Forme d’Arte – San Gimignano

Nato nel 1999, Forma d’Arte è noto nel panorama caseario toscano per una selezione di quasi 60 diversi formaggi stagionati – a base di latte di pecora, mucca, capra e bufala – la cui etichetta è disegnata da artisti di fama. Non poteva proprio mancare nella selezione di TuscanBurger.

4. De’ Magi – Castelfiorentino

Nel cuore della Valdichiana aretina, da un decennio Andrea Magi si è imposto come una delle voci più autorevoli per l’affinamento di formaggi di alta qualità. Il suo è un mix d’intuizione, istinto ed esperienza.

Leggi anche: Val di Chiana: viaggio al centro della bellezza toscana

I migliori prodotti per gli hamburger più buoni della Toscana

In TuscanBurger, esiste una sezione intitolata: Gli altri prodotti. Qui trovata un'accurata selezione di tutti quei prodotti che possono rendere davvero speciale mangiare un hamburger: birra, spezie e verdure fresche.

1. Blue Garden Aquaponics – San Giuliano Terme

L'aquaponics è un antichissimo metodo in cui le piante crescono con le radici nell'acqua, utilizzando la fertilizzazione naturale dei pesci. Si possono produrre in casa orti galleggianti che resistono, senza trattamento, fino a due settimane.

2. La mi' birra – Empoli

Le sorelle Claudia, Giulia e Francesca Lami sono le proprietari di questa azienda di birra artigianale in provincia di Firenze. Tutti i prodotti utilizzati da La mi' birra sono genuini e rispettosi della salute delle persone e dell'ambiente.

3. Amaro Drogato – Firenze

Fabio Rustico, titolare della drogheria in Largo Annigoni a Firenze, ha ideato l'Amaro Drogato il cui principio ispiratore, nato dal suggerimento del barman Giulio Cossentino, è l'uso di erbe e spezie per "contaminare i piatti".

Le personalità più orginali del mondo degli hamburger toscani

Qui di seguito trovate le personalità che più ci hanno colpito nella sezione Personaggi del nuovo libro di Marco Gemello, TuscanBurger.

1. Dario Cecchini

Non poteva mancare, lui, Dario Cecchini, l'istrionico macellaio-poeta di Panzano in Chianti. I suoi hamburger di qualità sono celebri in tutto il mondo. Vive il suo mestiere, insieme come un'arte e una filosofia. Ed è anche un eccellente declamatore dantesco.

2. Gabriele Dani

Titolare della Pizzeria Disapore – La Pietra, a Cecina, è noto come pizzaiolo, ma è soprattutto un profondo conoscitore della panificazione. Chi meglio di lui poteva spiegare il pane più corretto per gli hamburger?

3. Alessandro Frassica – Ino – Firenze

Il guru dell'originale paninoteca gourmet Ino – con tavoli ricavati da botti e schizzi di disegni ai muri – cerca l'equilibrio in un universo delimitato da due fette di pane. La sua idea di burger è: "*Spazio alla creatività ma senza tradirne l'identità*".

4. Tommaso Mazzanti – Antico Vinaio – Firenze

Ennesima nostra vecchia conoscenza, titolare dell'Antico Vinaio, leggendaria bottega di panini di Via de'Neri a Firenze, ha creato un piccolo impero con file interminabili davanti ai punti vendita. "*Tutto merito di Tripadvisor*", dice lui.

5. Guido Mori – Direttore di Cordon Bleu

Direttore della famosa scuola di cucina, Guido Mori racconta in TuscanBurger i modi per cuocere a puntino un hamburger. Il ruolo della temperatura, i sistemi sottovuoto e *reserve searing*. Perché sbagliare la cottura fa la differenza in negativo.

Gli altri burger, gli special di TuscanBurger

Infine chiudiamo il nostro viaggio nel nuovo libro di Marco Gemelli e Lorenzo Garigliano, TuscanBurger, con la special category intitolata: Gli altri burger, ossia la selezione dei locali che hanno saputo interpretare l'hamburger in versioni originali, creative e gustose.

1. Flower Burger – Firenze

Veganburgheria gourmet, propone un menù che punta su una proposta di burger 100% vegetale, di altissima qualità, il cui comun denominatore è il colore, oltre che il gusto. Non male per un prodotto tipicamente da carnivori.

2. Piandilaura Gourmet – Lorenzana (PI)

La sfida è lanciata: 25 minuti di tempo per terminare un super burger da 1 kg, incluse patatine e salse, con una base di pizza al posto del pane. In trenta si sono già cimentati. Chi finisce il pasto entra nella Hall of Fame del locale e cena gratis.

3. Habitat – Firenze

Il burger come un sushi al gambero e salsa guacamole. Quattro burger in cui vari tipi di pesce, tagliati al coltello, sono posti all'interno di un panino fatto di riso. Una rivoluzione concettuale.

4. Fast sud – Firenze

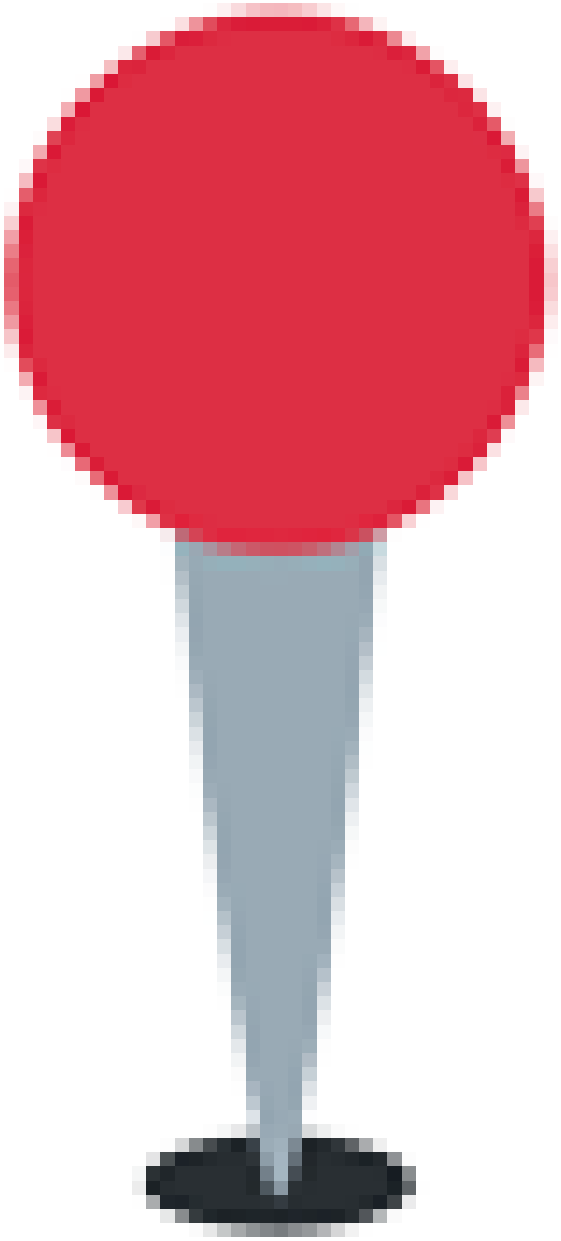
Il calembour del nome è anche il principio ispiratore: tutti gli ingredienti sono rigorosamente made in Sud. Anche qui, come in Habitat, nel menù c'è una scelta di burger senza pane. Quanto al "fast", è sinonimo di preparazioni espresse, fatte al momento.

Leggi anche: Cocktail Estetica, il nuovo libro di Luca Manni

La nostra rassegna sulle più interessanti realtà che emergono da TuscanBurger di Marco Gemelli e Lorenzo Gagliano finisce qui. A questo punto, per saperne di più, non rimane che scaricare direttamente il libro cliccando su questo link e ottenendo subito uno sconto del 15%.

Basta registrarsi al form, inserire la parolina magica che riceverai per mail, e lo sconto è tuo! Buona lettura.

Per rivere lo sconto del 15%



PER APPROFONDIRE:

TuscanBurger, il nuovo libro di Marco Gemelli: viaggio nella toscana degli hamburger

Food Truck, il migliore street food su ruote tra Firenze e dintorni

Misteri e segreti della carne: dal taglio alla cottura

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople