

TUSCANBURGER, IL NUOVO LIBRO DI MARCO GEMELLI: VIAGGIO NELLA TOSCANA DELL'HAMBURGER



È con grande piacere che TuscanyPeople presenta “TuscanBurger” il nuovo libro di Marco Gemelli e Lorenzo Gagliano, non solo una guida ai migliori hamburger della Toscana, ma un vero e proprio viaggio tra i luoghi, le storie e i personaggi di questa contemporanea icona dello *street food*.

“TuscanBurger”, il nuovo libro di Marco Gemelli

Annunciamo subito che siamo davvero molto lieti di parlare del nuovo libro di Marco Gemelli, “TuscanBurger”, data la nostra stima per l'autore, come uomo, scrittore, giornalista, e blogger esperto di enogas-



tronomia.



Chi è Marco Gemelli, autore di TuscanBurger

Ricordiamo, per chi ancora non lo sapesse, viste le nostre plurime cooperazioni nel corso degli anni, che Marco Gemelli dirige la testata Il Forchettiere, collabora con diversi quotidiani e riviste tra cui Il Giornale,



Forbes, Food&Travel Italia, è membro della World Gourmet Society e dell' ASET, Associazione Stampa Enogastronomia Toscana, e che, nel 2019, ha scritto il libro "[Toscana da bere](#)", dedicato ai 70 migliori cocktail bar della regione.

Chi meglio di lui, in effetti, poteva portare alla ribalta un'icona pop dello street food, nuova frontiera del mondo gourmet, come l'hamburger declinato alla toscana?

Con la prefazione scritta da [Luisanna Messeri](#) e il sostegno di Vetrina Toscana - progetto di Regione e Unioncamere Toscana che promuove ristoranti, botteghe e produzioni di qualità che esprimono l'identità del territorio, e valorizza la cultura enogastronomica come attrattore turistico - *TuscanBurger* non si pone come una semplice guida ai migliori hamburger della Toscana, ma è un progetto che offre una fotografia a 360° di questo nuovo mondo.

Nel libro si trova sia la piccola hamburgeria di paese come quella gourmet nelle città. C'è la realtà che "noi usiamo solo varianti fatte con materie prime locali", e quella che "siamo solo donne a gestirla". C'è il burger di zebra, di struzzo, quello fatto con la carne kobe, fino al maxi-burger da un chilo.



La nuova via toscana al burger

“TuscanBurger” è un grande racconto che spazia dal centro di Firenze fino alle zone meno battute della regione, ed è mosso dal principio che in Toscana anche il burger sta acquisendo una sua propria nobiltà. In fondo cosa ci manca? Dalla [Chianina](#) alle altre razze bovine toscane, fino al [maiale di cinta senese](#) o al cinghiale; dal [Pecorino Toscano DOP](#) a tutti i suoi condimenti standard; dalle [cipolle di Certaldo](#) al [lardo di Colonnata](#), fino a produttori di tartufi, verdure e spezie tra i migliori in assoluto a livello internazionale, si è formata una vera e propria via toscana del burger che racconta molte diverse storie di eccellenza.

In “TuscanBurger” non mancano nemmeno i racconti di piccole e grandi aziende di materie prime che afferiscono al burger, né mancano gli abbinamenti ideali con vino, birra, bollicine e cocktail, le curiosità sui burger più stravaganti, così come le interviste ai personaggi legati a questo mondo. Uno spazio speciale è inoltre dedicato ai ristoranti che mostrano un’attenzione particolare a questo piatto, nonché ai “pairing d’autore”, ossia le interpretazioni gourmet di 30 tra i più apprezzati chef toscani, stellati e non.

Noi di TuscanyPeople, da autori di articoli sui mille aspetti dell’eccellenza toscana, ci siamo per l’occasione fatti attenti, curiosi, lettori di TuscanBurger, e abbiamo selezionato dal libro diverse realtà (tra locali, produttori e personaggi) che ci hanno particolarmente interessati e che desideriamo portare alla vostra attenzione.



13 dei migliori locali in Toscana dove mangiare hamburger

1. BBQ Chianina Station – Siena

Quattro punti vendita, tre nel senese, uno a Milano. I fratelli Ciro, Carmine e Alessia specializzati in tagli di carne chianina, hanno trasportato la loro sapienza in una ricetta per gli hamburger di manzo e maiale di Cinta senese.

2. Borgo burger – Livorno

Da 7 anni nel cuore di Livorno, le ricette nascono dalla mente di Lisa, Nicola e Davide, sempre alla ricerca di nuove ispirazioni. Una serie di grandi classici come il “Croccante” o il “Fabbricotti vegetariano”, vi delizieranno.

3. Cloud59 – Firenze

Due giovani cugini hanno introdotto a San Lorenzo lo stile dei classici hamburger d’oltreoceano. 18 hamburger, dichiaratamente gourmet, a prezzi tutto sommato contenuti.

4. Crispi’s Arezzo

Nome storico dell’hamburgeria aretina, territorio tradizionalmente vocato per le carni di qualità. I proprietari nel 2011 si sono reinventati nel concetto dell’hamburger americano rivisitato in chiave km0.

5. Doors – Prato

Nella piazza più grande e frequentata di Prato, è costruito per i cinefili più incalliti. Leggendo TuscanBurger, abbiamo scoperto che Carlos, il proprietario argentino, ha reso il Doors un punto di ritrovo amatissimo per la qualità e la peculiarità dei piatti.

6. Fuori Orario – Massa

Aperto nel 2011, nato come fast food artigianale, ambientazione legata agli USA anni ’50, il cliente deve scegliere tra i burger della casa o costruirsi il panino da sé selezionandone gli ingredienti.

7. Funi 1898 – Montecatini Terme

Incastonato nella mitica funicolare, i burger della proprietaria, Francesca Gentile, oscillano in un equilibrio delicato e intelligente tra sapori tipicamente toscani e cucina d’ispirazione thailandese.

8. H.A.T – Pisa

La scommessa di Sonia, Giulia e Serena è un hamburger in versione slow con materie prime selezionate e



creativamente abbinate. Utilità per il territorio, stagionalità e filiera corta sono i loro dogmi.

9. Mezzadria – Empoli e Pistoia

Ciccia, Chianti e cipresso, sono le immagini del sogno dell'hamburgeria di Andrea Monterastelli raccontata in TuscanBurger. Si ordina con personalità e creatività tra ingredienti che possono essere variamente combinati.

10. Mostodolce – Firenze

Francesca Torri e il marito, abili e amati produttori di birra artigianale, propongono, oltre alla loro ottima birra, hamburger fatti con materie prime freschissime e degne di nota.

11. Passaguai – Borgo San Lorenzo

Enoteca, alimentari e cocktail bar, luogo d'incontro e assaggio di materie prime prodotte nel Mugello. Qui si consumano pasti "goduriosi" e divertenti, come il Dirty Borgo Burger, assolutamente da provare.

12. Porca Vacca – Viareggio/Livorno/Grosseto

Ironico e informale, nato a Grosseto, ma in poco allargatosi ad altre realtà toscane e non solo, la semplicità e velocità del servizio stanno alla base del progetto. Prezzi bassi, senza intaccare la qualità.

13. Vineria n. 4 – Pistoia

Staff tutto al femminile, Vineria n°4 è un punto di riferimento della clientela locale. I burger in carta cambiano ogni mese. Da provare "Juicy Lucy", rivisitazione del classico cheeseburger, e il burger di polpo "Kraken".



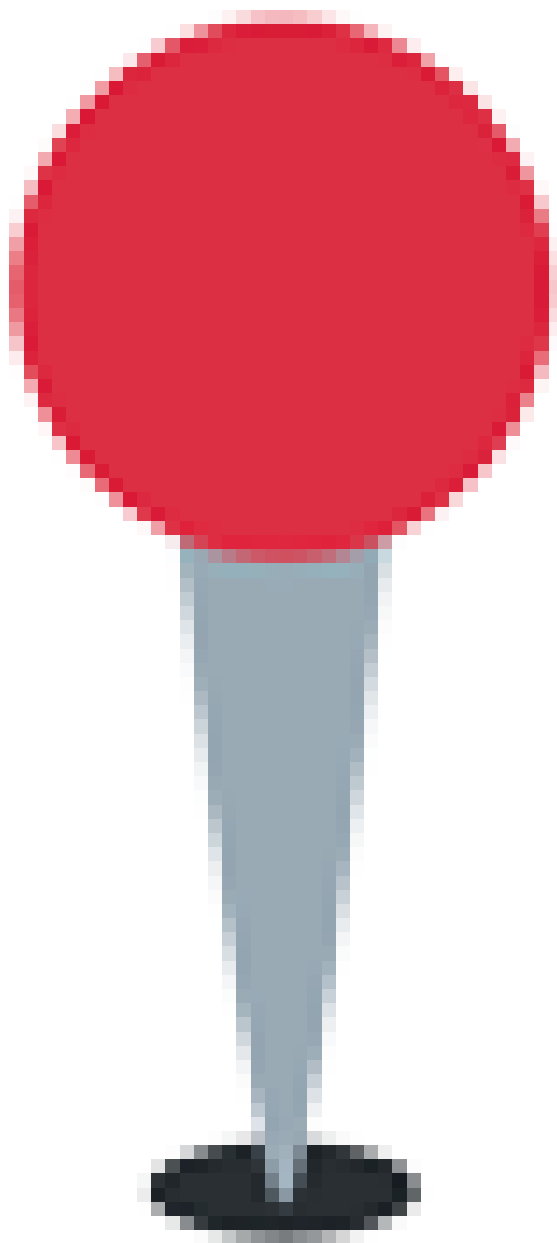
Leggi anche: [Prosegue il nostro viaggio nel gustoso mondo di TuscanBurger](#)



La nostra rassegna sulle più interessanti realtà che emergono da “TuscanBurger”, il nuovo libro di Marco Gemelli proseguiranno nel prossimo articolo dedicato, ma intanto perché non scarichi direttamente il libro cliccando su questo [link](#) e ottenendo subito uno sconto del 15%?

Basta registrarsi sul [form](#) e inserire la parola magica che riceverai per mail, e lo sconto è tuo! Buona lettura.

[Shop Online](#)



PER APPROFONDIRE:





[Food Truck, il migliore street food su ruote tra Firenze e dintorni](#)



[Torta di ceci o cecina? Vi sveliamo come realizzarla](#)



I sapori della Toscana: viaggio fra le ricette della Maremma

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto



