TheFork, hamburger fantastici e dove trovarli: le scelte degli italiani

406365-antica-birreria-krugel-vomero-21-biergrube-27c00866

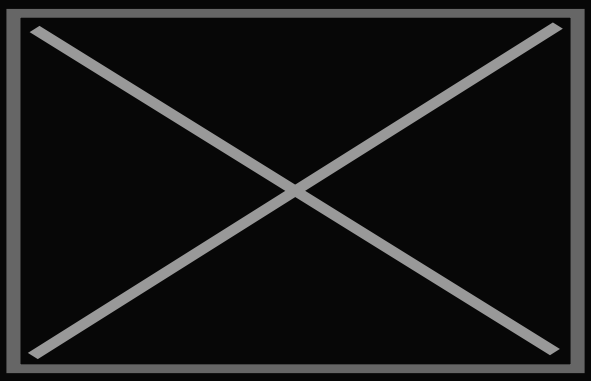
Il 28 maggio è il **World Hambuger Day** e **TheFork**, sito e app per Android e iOS che permette di prenotare in oltre 60.000 ristoranti nel mondo di cui 15.000 in Italia, ha chiesto ai suoi utenti quali fossero gli **hamburger da loro più amati**.

L'hamburger è notoriamente un piatto da fast food ma l'Italia non smentisce la sua cultura gastronomica e predilige l'**hamburger gourmet** o comunque quelli preparati con ricette creative e innovative (31% dei rispondenti). A seguire si confermano i più classici: cheeseburger (22% dei rispondenti) e hamburger semplice (15%).

A prescindere dalla tipologia di panino, si tratta comunque di un piatto che è entrato a pieno titolo nella ristorazione e nella "dieta" degli italiani. Nel Bel Paese, sono in costante crescita le prenotazioni online di ristoranti che servono hamburger, nel corso dell'ultimo anno solo salite del 428%, mentre rappresentano l'3,5% del totale delle prenotazioni degli ultimi 4 mesi del 2019. L'offerta di ristoranti che hanno in carta almeno un hamburger è quasi raddoppiata rispetto al 2018, con **255 ristoranti prenotabili su TheFork**.

Insomma, un piatto che riesce sempre a reinventarsi a volte in modi stravaganti, più spesso in modo gustoso. Non a caso TheFork ha realizzato una **selezione dei 10 hamburger più appetitosi e originali**.

Meet Hambuger Gourmet, Parma - Quello di Meet Hambuger Gourmet è un hamburger gustoso e ricercato. Il Food concept del ristorante coniuga infatti la qualità e la selezione delle materie prime a KM 0 con la semplicità dello street food.
Da provare: "Parma-Genova", pane al nero di seppia, tartare di tonno, code di gamberi agli agrumi, zucchine marinate, maionese allo zenzero.



Tritalo, Palermo - Nel centro di Palermo, perfetto per assaggiare ingredienti molto particolari e di ottima qualità combinati in modo nuovo e sorprendente. Hamburger gourmet – ma veramente gourmet! – con un ottimo rapporto qualità prezzo.
Da provare: “Tuna burger”, pane al nero di seppia, medaglione di tonno Pinne gialle scottato in semi di papavero, guacamole, peperoncino in fili, fichi secchi, julienne di cavolo cappuccio.

Donna Burgherita, Milano - Da una passione familiare, un hamburgeria dalle materie prime eccellenti. Quello che offre Donna Burgherita non è una semplice cena ma un percorso gastronomico fatto di tradizione e qualità, genuino ma allo stesso tempo ricercato.
Da provare: “Salerno - Reggio Calabria”, burger di manzo, friarielli saltati, peperoni arrostiti, caciocavallo fresco, maionese, cipolla di tropea e olio al peperoncino.

Antica Birreria Krugel, Napoli - Birreria Steak house di stampo europeo, Krugel è da anni un plus assoluto del settore, che consolida e rinnova con continuità un format di successo: quello degli hamburger. Famoso per il suo panino gigante alla Man vs. Food.
Da provare: “Hamburger Nerano”, burger di scottona, zucchine fritte, provolone del Monaco, pesto di basilico e provola di Agerola.

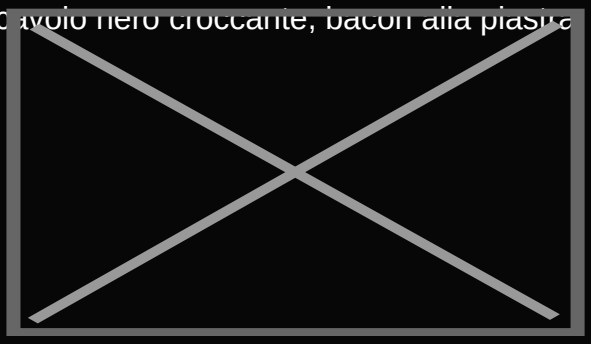
BBQ All Stars, Lissone (MB) - Dopo il grande successo ottenuto durante gli eventi street food svolti in tutta Italia, ha aperto a Lissone il BBQ All Stars, con cucina a vista. Protagonista assoluta la cucina fast food, ma rivisitati in chiave sempre più appetitosa.
Da provare: “N.4 Hamburger marinato alla Guinness”, 150g hamburger 100% carne di Black Angus aromatizzato alla birra Guinness servito con: bacon, cheddar, pomodoro, lattuga, salsa bbq.

Unplug Food & Mixology, Roma - Nato dall’idea di due giovani imprenditori, Fabio e Riccardo, desiderosi di creare un ambiente innovativo, giovane e dinamico, Unplug è pronto a stupire il suo pubblico con rivisitazioni di piatti tradizionali e di drink storici, aperitivi fantasiosi e tanto altro, unendo la creatività a qualità e gusto.
Da provare: “Chicken burger”, pane di semola, pollo fritto, maionese, insalata, cipolla alla piastra.

Flower Burger, Monza - Tra le ultime stravaganze nel mondo hamburger c'è lo Unicorn Bun Burgers, che in Italia (per ora) non è arrivato. Ma se si parla di panini colorati, non si può non pensare a Flower Burger la prima veganburgheria nata nel 2015 nel cuore di Milano, in continua espansione sia in Italia che all'estero. Un legame con la natura che si declina nelle tonalità dell'arcobaleno con una proposta culinaria 100% vegan: burger la cui caratteristica fondamentale è il colore.
Da provare: "Spicy Cecio", bun giallo, burger di ceci e orzo perlato, salsa spicy, pomodori, insalata gentilina, spinaci, tartare di cipolle di Tropea.

Dixie Burger House, Napoli - Hambugeria in zona Vomero a Napoli che coniuga tutta la golosità del fast food americano, ai sapori ricercati del sud Italia.
Da provare: "El Primero - fritto", bun Artigianale a lievitazione naturale con sesamo bianco e sesamo nero, burgher di Charolaise, bacon croccante, salsa cheddar, zucchine e melenzane grigliate e poi... si frigge il tutto.

Carrobbiolo, Monza - Il Carrobbiolo è sia un beershop in cui è possibile acquistare le birre artigianali prodotte direttamente da loro non microfiltrate e non pastorizzate, sia un brewup, in cui sia a pranzo che a cena, qualità e gusto la fanno da padrone.
Da provare: "Hamburger Cederna", 180g carne di manzo, burratina, salsa di pomodoro fresca, cavolo nero croccante, bacon alla piastra



Da Zia Mina, Roma - Da Zia Mina vanta un'alta varietà di piatti, dalla pasta fresca, alla pizza, fino agli hamburger, tutti preparati giornalmente a partire da prodotti freschi e di qualità. Ma il vero protagonista del menù è il Pizza's Burger, un incrocio fra hambuger e pizza, un trend già popolare all'estero che sta prendendo piede anche in Italia.
Da provare: "Irlandese Pizza's Burger", 200gr di manzo, mortadella, provola, rucola e maionese al pistacchio.