



Hamburger Day si festeggia il panino più consumato al mondo

SHARES |

f SHARE ([HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/MANGIARE/HAMBURGER-DAY-SI-FESTEGGIA-IL-PANINO-PIU-CONSUMATO-AL-MONDO/](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.vdgmagazine.it/mangiare/hamburger-day-si-festeggia-il-panino-piu-consumato-al-mondo/))

t TWEET ([HTTPS://TWITTER.COM/HOME?STATUS=HAMBURGER DAY SI FESTEGGIA IL PANINO PIÙ CONSUMATO AL MONDO HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/MANGIARE/HAMBURGER-DAY-SI-FESTEGGIA-IL-PANINO-PIU-CONSUMATO-AL-MONDO/](https://twitter.com/home?status=HAMBURGER%20DAY%20SI%20FESTEGGIA%20IL%20PANINO%20PIU%20CONSUMATO%20AL%20MONDO%20HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/MANGIARE/HAMBURGER-DAY-SI-FESTEGGIA-IL-PANINO-PIU-CONSUMATO-AL-MONDO/))

G+ SHARE ([HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?URL=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/MANGIARE/HAMBURGER-DAY-SI-FESTEGGIA-IL-PANINO-PIU-CONSUMATO-AL-MONDO/](https://plus.google.com/share?url=https://www.vdgmagazine.it/mangiare/hamburger-day-si-festeggia-il-panino-piu-consumato-al-mondo/))

P PIN THIS ([HTTPS://PINTEREST.COM/PIN/CREATE/BUTTON/?URL=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/MANGIARE/HAMBURGER-DAY-SI-FESTEGGIA-IL-PANINO-PIU-CONSUMATO-AL-MONDO/](https://pinterest.com/pin/create/button/?url=https://www.vdgmagazine.it/mangiare/hamburger-day-si-festeggia-il-panino-piu-consumato-al-mondo/))

in SHARE ([HTTPS://WWW.LINKEDIN.COM/SHAREARTICLE?MINI=TRUE&URL=HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/MANGIARE/HAMBURGER-DAY-SI-FESTEGGIA-IL-PANINO-PIU-CONSUMATO-AL-MONDO/](https://www.linkedin.com/sharearticle?mini=true&url=https://www.vdgmagazine.it/mangiare/hamburger-day-si-festeggia-il-panino-piu-consumato-al-mondo/))



Privacy

PUBBLICATO IL 28 MAGGIO, 2020 SCRITTO DA ALESSANDRA IANNELLO ([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/AUTHOR/ALESSANDRA-IANNELLO/](https://www.vdgmagazine.it/author/alessandra-iannello/))
IN CIBO E VINO ([HTTPS://WWW.VDGMAGAZINE.IT/MANGIARE/](https://www.vdgmagazine.it/mangiare/))

Contenuti dell'articolo [Nascondi]

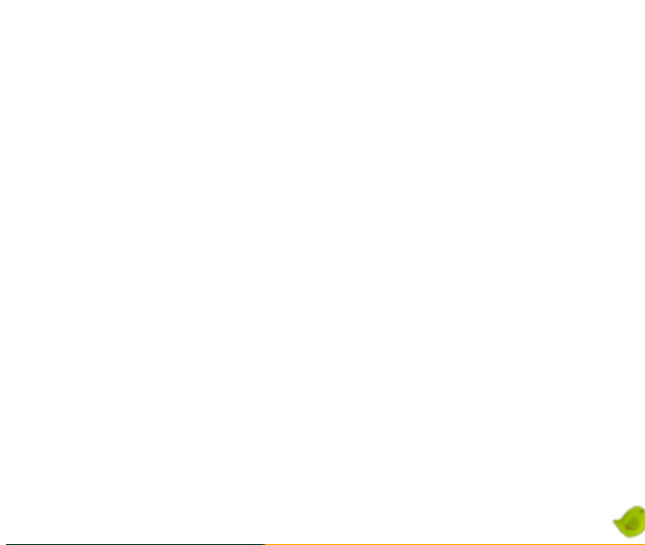
Democratico e gourmet
Non solo carne
Quale vino?

All'inizio fu una polpetta schiacciata che, fra due metà di un panino, creava un piatto completo da mangiare mentre si era occupati a fare altro. E fu infatti dove la gente era indaffarata e non poteva fermarsi nemmeno per mangiare, ovvero nei porti e sulle navi, che l'hamburger (<https://www.vdgmagazine.it/rubriche/ricette-dello-chef/fuzion-rice-burger-chef-domenico-volgare/>) raccolse i suoi primi successi all'inizio dell'800. Già il nome parla di viaggi, infatti deriva da Amburgo perché dal porto della città tedesca partivano le navi che arrivavano a New York. Insieme a marinai ed emigrati arrivò così nel Nuovo Continente il panino oggi più consumato al mondo tanto che gli è stata dedicata una giornata di celebrazioni. Cade infatti il 28 maggio di ogni anno l'*International Hamburger Day*.

Il Big Mac di McDonald's ha dato il nome a un indice finanziario

Democratico e gourmet

Grazie alle catene di fast food, forti di economie di scala inimmaginabili (solo McDonald's serve 68 milioni di persone al giorno per una media di 75 panini al secondo), l'hamburger è diventato uno dei cibi più democratici al mondo. Tanto che il settimanale britannico *The Economist* ha creato, per fornire un confronto valutario di facile comprensione per i propri lettori, l'indice Big Mac. Il *Big Mac Index* è un indicatore economico informale che confronta il potere d'acquisto di diverse valute monetarie rispetto al prezzo di vendita (uguale in tutto il mondo) dell'omonimo panino venduto in tutti i ristoranti della catena McDonald's (<https://www.mcdonalds.it>).



Gordon Ramsay condisce il trito di manzo con ketchup, senape di Digione, tabasco e salsa Worcester

Il polo opposto degli hamburger a 0,99 centesimi sono i burger gourmet. Senza scomodare esempi da Guinness dei primati con prezzi a tre zeri, molti chef si sono confrontati con l'hamburger. Stefano Masanti (<https://www.stefanomasanti.com>), Stella Michelin col Cantinone di Madesimo, ha scritto, insieme al suo sous chef Stefano Ciabbari, il libro *"Hamburger degli chef"* dove sono riportati i trucchi per ottenere un panino stellato. Mentre il segreto di Gordon Ramsay (<https://www.gordonramsay.com>) per una *"patty"* (nome in gergo della polpetta) perfetta è aggiungere al trito di manzo ketchup, senape di Digione, tabasco e salsa Worcester mescolando il tutto con le mani. Per Heston Blumenthal (<https://www.thefatduck.co.uk>), invece, bisogna *"macinare dei cubetti di controfiletto, refrigerarli e macinarli di nuovo, cercando di fare in modo che la venatura dei singoli filamenti corra longitudinalmente nella stessa direzione"*. Tornando in Italia chef Rubio condisce la carne, rigorosamente non macinata ma sminuzzata al coltello e poi pressata, con cipolle rosse arrostiti e formaggio *Cheddar*.

Non solo carne

Privacy

La platea di chi mangia *green* è in aumento costante. Così sono stati messi a punto hamburger veg così simili agli originali che il palato degli onnivori non riconosce la differenza. Tra questi i più famosi sono i *Beyond Burger*, prodotti negli Stati Uniti dalla californiana Beyond Meat (<https://www.beyondmeat.com/products/the-beyond-burger/>). Arrivati nel 2019 anche in Italia si possono provare nei locali della catena WellDone o mangiare comodamente a casa dopo

In occasione dell'*hamburger day*, i sommelier dell'enoteca online VINO75 (<https://www.vino75.com>) hanno studiato gli abbinamenti con i vini della tradizione. L'hamburger tradizionale si sposa con il Lambrusco, il Chianti o la Barbera. Chi invece osa sapori più forti e aggiunge al *patty* anche bacon può provare l'abbinamento con il *Tennessee whiskey*. Per un hamburger gourmet gli esperti consigliano l'accostamento con del Pinot Nero, un Margarita, o il *Cocktail Boulevardier*. Per la versione *veggie* i vini adatti sono Alastro Planeta dal colore giallo paglierino o Mamarì Fina, un vino dagli intensi sentori vegetali. Come cocktail ottimo un Daiquiri fresco, aromatico e tropicale che saprà esaltare al meglio le verdure dell'hamburger green.

Hamburger day (<https://www.vdgmagazine.it/tag/hamburger-day/>)

In Evidenza (<https://www.vdgmagazine.it/tag/in-evidenza/>)

panino (<https://www.vdgmagazine.it/tag/panino/>)

(<https://www.vdgmagazine.it/author/alessandra-iannello/>)

averli comprati al supermercato. Nella Gdo si trovano anche i *burger veg* di marche non specializzate (Aia, Findus, Bonduelle, Nestlé e così via) e in marchio proprio (Next Level di Lidl, Esselunga Equilibrio, Verso Natura di Conad). I *veggie burger* si possono fare in casa seguendo la ricetta di ElefanteVeg (<https://elefanteveg.it>), il duo di *foodblogger* vegani.

Letto questo? Liguria, i Ripieni sono un fiore all'occhiello della cucina tipica

(<https://www.vdgmagazine.it/mangiare/liguria-i-ripieni-sono-un-fiore-allo-occhiello-della-cucina-tipica/>)

BURGER VEGETALI FATTI IN CASA: LA GUIDA DEFINITIVA | Elef...



Privacy

Quale vino?