

Burger Day: Gorgonzola Dop e Vino75.com propongono ricette e abbinamenti

Da **Redazione 2** - 28 Maggio 2020



Oggi è l'**International Burger Day**, la ricorrenza dedicata al panino più diffuso e amato al mondo. C'è chi ama il classico, chi ci mette un po' di creatività e chi lo usa come svuotafrigo, chi ha un'abbinamento bevertino preferito e chi non ha idee ma vorrebbe farsi ispirare.

Gorgonzola Dop propone ricette per realizzare hamburger golosi e **Vino75.com** suggerisce abbinamenti insoliti fra drink e burger.

Le ricette di **Gorgonzola Dop** per realizzare hamburger golosi



L'**Hamburger** è uno dei cibi da **fast food** più amati al mondo tanto da avere una giornata intera dedicata alla sua celebrazione: il 28 maggio si festeggia infatti in tutto il mondo l'Hamburger day.

Il panino più richiesto è il **cheeseburger**, apparso nel 1920 grazie ad un giovane cuoco che inserì una fetta di **formaggio** all'interno dell'**hamburger** che stava assemblando. Perché non ripetere questa **golosa combinazione** aggiungendo una fetta di Gorgonzola Dop Dolce o Piccante a questo comfort food? Il Gorgonzola abbinato all'hamburger è davvero eccezionale!

Ecco alcune ricette di speciali hamburger anche vegetariani da gustare in famiglia:

Hamburger con straccetti di pollo fritto

Hamburger di ceci con Gorgonzola Dop piccante e cipolle rosse caramellate

Hamburger di manzo con melanzane e Gorgonzola Dop dolce

Burger di Gorgonzola Dop dolce e lenticchie

Gli abbinamenti insoliti fra drink e burger consigliati da **Vino75.com**

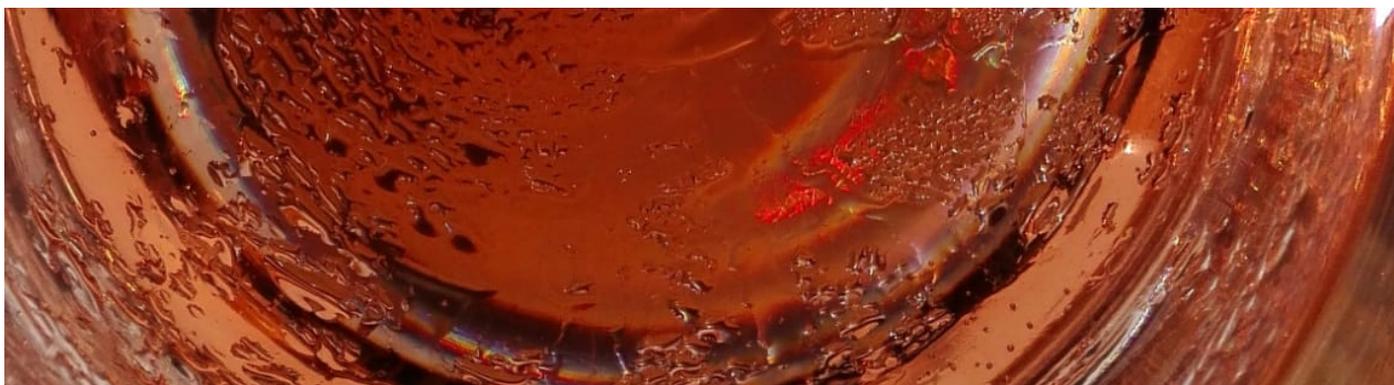
I sommelier di **VINO75.com** hanno studiato abbinamenti speciali e insoliti per accompagnare l'hamburger preferito con il miglior vino, drink e – perché no? – whiskey.

L'hamburger si adatta a qualsiasi circostanza, cucina o esigenza nutrizionale. È un piatto immancabile sulle tavole di tutto il mondo, amato da bambini, giovani, adulti e anziani. Un alimento trasversale, quasi dalla “funzione sociale”, perché si trasforma facilmente: è indispensabile quando si ha bisogno di proteine, ma si dispone di budget ridotti per fare la spesa; è un *comfort food*, quando si ha bisogno di allegria e i bambini lo associano ai compleanni e alle altre celebrazioni in cui ci si ritrova e si fa festa con amici e parenti. Diventa un cibo raffinato e una delicatezza quando a interpretarlo sono gli chef che lo declinano nelle versioni di Chianina, Fassona,

Scottona o Kobe. O ancora un piatto a sorpresa quando si invitano gli amici a cena.

Questo alimento indispensabile e senza frontiere, ogni anno, ha il suo giorno di celebrazioni: il **28 maggio**, quando ovunque i suoi estimatori festeggiano la **Giornata Mondiale dell'Hamburger**. In Italia, che lo si chiami polpetta, svizzera o medaglione, compare spesso sulla tavola di casa e nei menu dei ristoranti. Anzi è rappresentato nelle più disparate versioni: oltre a quelle tradizionali a base di carne, anche di pesce e verdure come vuole la tradizione culinaria mediterranea.





Nel giorno per eccellenza di questo piacere della tavola, ma anche per tutte quelle occasioni di consumo a venire, che sia in versione gourmet o pop, i sommelier dell'enoteca online **VINO75.com** dedicano all'hamburger di carne degli abbinamenti speciali e insoliti:

- **L'Hamburger Pop (o meglio la versione tradizionale)** si sposa felicemente con il **Lambrusco**, il **Chianti** o la **Barbera**. Un sodalizio fantastico per chi ama concedersi momenti di piacere puro, magari davanti a un buon film. Il Lambrusco è un vino molto conosciuto in America che, in passato, veniva percepito più come una cola italiana. L'ambientazione perfetta è quella in stile Drive-in. Per chi invece osa sapori più forti l'Hamburger Pop con l'aggiunta di bacon è ottimo anche gustato con il **Tennessee whiskey**.
- Per un **Hamburger Gourmet** si suggerisce l'accostamento con del **Pinot Nero**, un **Margarita**, o il **Cocktail Boulevardier**. L'abbinamento è dedicato a chi predilige gusti delicati, eleganti, a chi ama sperimentare con gli accostamenti vino-cibo. Ideale per un'ambientazione e una cena ricercate.
- **L'Hamburger di Chianina** è perfetto accompagnato da un **Nobile di Montepulciano**. Un binomio pensato per chi predilige gusti decisi, sapori forti, e abbinamenti rigorosamente locali. L'ambientazione suggerita è agreste, un po' *vintage*, magari protagonista di una cena o un pranzo con tovaglia a quadri, perfetta per la campagna, per un picnic all'aperto, ma anche per pranzare in giardino, sul balcone o nella cucina di casa.

Spedizione in: **Italia** | PROMOZIONI DI OGGI | OMAGGI DI OGGI | SPEDIZIONE GRATUITA | Lingua: **Italiano**

VINO.75 CERCA... ACCEDI | REGISTRATI | CARRELLO (0)

VINI ROSSI | VINI BIANCHI | BOLLICINE | DISTILLATI | FINE WINES | BOX | REGALI | COCKTAIL

**I COCKTAIL
GLI INGREDIENTI
PER I MIGLIORI COCKTAIL**

Scegli il tuo cocktail preferito e clicca su "Aggiungi al carrello". Gli ingredienti principali verranno automaticamente inseriti tra i prodotti che stai acquistando, potrai modificarne le quantità a tuo piacimento



BEST SELLER

Paloma
FRUTTATO E RINFRESCANTE



RICEVERAI

- 1 bt. di Altos Tequila 100 (70 cl)
- 8 bt. di Three Cents Pink Grapefruit Soda (20 cl)

ALTRI INGREDIENTI
Succo di lime, sciroppo di agave/miele

Gin & Tonic
IL GRANDE CLASSICO INGLESE



RICEVERAI

- 1 bt. di gin (70 cl)
- 12 bottigliette di acqua tonica (20 cl)

Negroni
IL COCKTAIL ITALIANO PIÙ AMATO AL



RICEVERAI

- 1 bt. di Campari (100 cl)
- 1 bt. di gin (70 cl)
- 1 bt. di vermouth (70 cl)

Per creare nuovi abbinamenti, il **Sommelier Virtuale di VINO75**, può consigliarne di altri, scelti tra un catalogo di oltre 4.000 etichette di vini e distillati, di più di 1.000 cantine italiane e internazionali. E se non si ha dimestichezza con i **cocktail**, **la sezione dedicata di VINO75** corre in soccorso con le ricette e l'elenco degli ingredienti dei drink.

Ancora nessun voto.

Lascia una valutazione

Valuta questo articolo      