

## COMUNICATO STAMPA

### GIORNATA MONDIALE DELL'HAMBURGER *Non tutti sanno che... curiosità e consigli sul panino più amato al mondo*

*Il 28 maggio è la giornata mondiale dell'hamburger, medaglione di carne emblema del food made in USA, che oggi è a suo agio anche sulle nostre tavole. Per celebrare la ricorrenza, Carni Sostenibili ha raccolto una serie di curiosità e consigli sul panino più famoso di sempre.*

#### **Dalla “bistecca amburghese” alla “svizzera”: etimologia del mito**

Il panino americano per eccellenza ha origini tedesche. Hamburger, infatti, deriva dalla parola “**Hamburg**” cioè Amburgo, la seconda città più grande della Germania, che ha dato i natali alla succulenta pietanza a base di carne. L'**hamburger steak**, poi solo hamburger, fa la sua comparsa nelle cronache culinarie americane a partire dalla prima metà dell'800 e a servirlo per la prima volta nel suo ristorante di New York nel 1873 è lo chef **Charles Ranhofer**. L'etimologia italiana del termine “**svizzera**”, parola con la quale si era soliti chiamare il medaglione di carne in Italia fino a qualche decennio fa, ha avuto origini simili. Svizzera, infatti, derivava da un piatto importato dal cantone tedesco dello stato elvetico.

#### **Dimmi come lo chiami e ti dirò che hamburger scegliere**

Esiste uno slang proprio degli amanti degli hamburger usato per definire le variazioni sul tema: “**slopper**” è l'hamburger ricoperto di salsa chili, “**patty melt**” quello con cipolle saltate e formaggio, avvolto in due fette di pane di segale, successivamente imburrato e fritto. Con “**slider**” ci si riferisce ad un hamburger piccolo e quadrato servito nel classico panino tondo ricoperto di semi di sesamo.

#### **Chi cuoce bene, mangia meglio**

Via libera a piastre, griglie o padelle ben calde, ma non tutti sanno che per la cottura perfetta bisogna evitare di usare olio e lasciare la **carne 10 minuti a temperatura ambiente** prima di metterla sul fuoco per scongiurare che l'interno resti freddo. L'hamburger, poi, vuole una **cottura serena**, e se a guidare la scelta fra ben cotta o al sangue è solo il gusto, sul metodo non si transige: la carne non va assolutamente girata e rigirata in continuazione, bastano dai **2 ai 4 minuti** per lato. Trucco da chef per azzeccare il momento della giravolta? Osservare il bordo: quando la **metà dello spessore** avrà cambiato colore è ora di cuocere l'altro lato. Vietatissimo, infine, forare la carne con una forchetta, il risultato sarebbe quello di farle perdere preziosi succhi in cottura. Sempre valido il consiglio di non bruciare le superfici dei nostri medaglioni.



## Tagli e carni

Se non ci sono dubbi che il vero hamburger sia solo di **carne bovina**, negli ultimi tempi si sono diffuse innumerevoli declinazioni. Le più amate? Quella di **pollo** e quella di **maiale**, spesso insaporiti con altri ingredienti. Ma vediamo quali tagli preferire per avere un panino sempre gustoso. L'**hamburger di bovino** per eccellenza si ottiene dai tagli della spalla con aggiunta della pancia per arricchire il sapore con un po' di grasso, perché in effetti l'hamburger più gustoso e morbido contiene dal 12 al 15 % di grassi che in cottura in parte si disperdono. Per chi invece vuole fare una scelta più light, i tagli da preferire sono quelli del posteriore, tagli con un contenuto in lipidi non superiore al 5%.

## Un po' di numeri

Secondo una recente ricerca Doxa **quasi un italiano su tre** afferma di mangiare il panino "all'americana" tutti i giorni, e l'**80%** dichiara di concederselo almeno una volta al mese. L'hamburger più caro al mondo costa **1400 euro**, si mangia a Las Vegas ed è fatto di carne di **Kobe**, condito con foie gras e scaglie di tartufo.

Redazione Carni Sostenibili

## Contatti Ufficio stampa – Carni Sostenibili

Elena Giacchino, cell. 340 2682776 – email: [elenagiacchino1@gmail.com](mailto:elenagiacchino1@gmail.com)