

ANNO 40° NUMERO 10

Bargiornale

ACQUA Alma
RINK RESPONSIBLY.

LA MISCELAZIONE DI FILIPPO SISTI NEL NUOVO TRALER DI MILANO

LIQUID★ chef

ACQUA TRATTATA BENE.

COSMETAL

CIBI D'AUTORE

Hamburger e pizza in teglia RINNOVANO ANTICHE MEMORIE DI CUCINA

BARGIORNALE
Mensile
New Business Media



Da sinistra, Giuseppe De Luca (responsabile cucina), Mauro De Luca, patròn e ispiratore della formula di Sciuè Il Panino Vesuviano), e Marco De Luca (responsabile sala)

La fama di Sciuè il Panino Vesuviano si è presto propagata al di fuori di Pomigliano d'Arco calamitando appassionati di hamburger da tutta la regione. D'altronde, la formula inventata tre anni fa da Mauro De Luca, personaggio quasi mitico della ristorazione locale (la sua prima paninoteca aperta a Ottaviano nel 2005 ha fatto scuola in tutta il napoletano) è, oggi, applicata alla lettera dai figli Giuseppe e Marco in un locale simile a un loft metropolitano. Qui l'hamburger è veramente una cosa seria: a partire dagli ingredienti e dai "volumi" in gioco. Ad esempio, uno dei best seller del locale è il Panino con Marchigiana (ricetta di Giuseppe De Luca) che vi presentiamo in questa pagina: una delizia a più piani, le cui fondamenta poggiano su una polpetta di carne di ben 180 g. «Per il nostro hamburger – precisano i De Luca – solo carne a filiera controllata. Come tagli utilizziamo: reale, petto e spalla con una frollatura di 30 giorni e all'interno solo sale e un pizzico di pepe senza additivi». Il tutto è condito da un gusto, anche estetico, tipicamente partenopeo e da prodotti provenienti da presidi Slow Food o da piccoli contadini artigiani. I panini in carta sono 9: Marchigiana, Pork 2.0, Papapollo, Suino Black, Pistacchioso, Spaccanapoli, Vesevo, Cam_On e Veggje (prezzi da 8,50 a 9 euro). Quest'anno i De Luca hanno colpito ancora inaugurando, sempre a Pomigliano, un nuovo locale dedicato alla pizza in teglia alla romana: farine bio macinate a pietra, impasto ad alta idratazione e lunga maturazione (dalle 72 alle 96 ore) e topping di alta qualità. ★

La ricetta

CLAUDIO BONOMI
claudio.bonomi@newbusinessmedia.it



Panino con Marchigiana (x1 persona)

INGREDIENTI
1 panino di produzione artigianale con farina tipo 00 e 36 ore di maturazione (peso 110 g), 1 hamburger di Marchigiana Igo da 180 g, 1 fetta da 30 g di Fiordilatte di Agerola, patate di Avezzano al forno q.b., 1 fetta di parmigiana di melanzane realizzata con antico pomodoro di Napoli (presidio Slow

Food), basilico fresco q.b.

PREPARAZIONE

Scaldare il panino su piastra a 160° per 2 minuti per lato. Cuocere l'hamburger su piastra lavica per 6 minuti (3 minuti per lato). Farcire il panino con la carne, salare e, quindi, aggiungere la fetta di Fiordilatte, le patate, la fetta di parmigiana di melanzane e una foglia di basilico. Tempo totale preparazione panino con impiattamento: 8 minuti.



Hamburger e pizza in teglia RINNOVANO ANTICHE MEMORIE DI CUCINA



La fama di Sciuè il Panino Vesuviano si è presto propagata al di fuori di Pomigliano d'Arco calamitando appassionati di hamburger da tutta la regione. D'altronde, la formula inventata tre anni fa da Mauro De Luca, personaggio quasi mitico della ristorazione locale (la sua prima paninoteca aperta a Ottaviano nel 2005 ha fatto scuola in tutta il napoletano) è, oggi, applicata alla lettera dai figli Giuseppe e Marco in un locale simile a un loft metropolitano. Qui l'hamburger è veramente una cosa seria: a partire dagli ingredienti e dai "volumi" in gioco. Ad esempio, uno dei best seller del locale è il Panino con Marchigiana (ricetta di Giuseppe De Luca) che vi presentiamo in questa pagina: una delizia a più piani, le cui fondamenta poggiano su una polpetta di carne di ben 180 g. «Per il nostro hamburger – precisano i De Luca – solo carne a filiera controllata. Come tagli utilizziamo: reale, petto e spalla con una frollatura di 30 giorni e all'interno solo sale e un pizzico di pepe senza additivi». Il tutto è condito da un gusto, anche estetico, tipicamente partenopeo e da prodotti provenienti da presidi Slow Food o da piccoli contadini artigiani. I panini in carta sono 9: Marchigiana, Pork 2.0, Papapollo, Suino Black, Pistacchioso, Spaccanapoli, Vesevo, Cam_On e Veggje (prezzi da 8,50 a 9 euro). Quest'anno i De Luca hanno colpito ancora inaugurando, sempre a Pomigliano, un nuovo locale dedicato alla pizza in teglia alla romana: farine bio macinate a pietra, impasto ad alta idratazione e lunga maturazione (dalle 72 alle 96 ore) e topping di alta qualità. ★

La ricetta

Panino con Marchigiana (x1 persona)

INGREDIENTI
1 panino di produzione artigianale con farina tipo 00 e 36 ore di maturazione (peso 110 g), 1 hamburger di Marchigiana Igo da 180 g, 1 fetta da 30 g di Fiordilatte di Agerola, patate di Avezzano al forno q.b., 1 fetta di parmigiana di melanzane realizzata con antico pomodoro di Napoli (presidio Slow

