



VEUVE CLICQUOT
Premio Michelin Chef Donna
a Marianna Vitale

FOOD&BEVERAGE
Mensile
FB Editoriale
Tiratura: 60.000 copie

APERTURE

Bros And Bun, luogo per carnivori gourmand

Federica Belvedere

La nuova hamburgeria dei fratelli Alfiero a San Giorgio a Cremano è un inno al celebre panino e propone anche piatti di carne con suggestioni francesi. In un ambiente in stile Art Déco con cucina a vista



I fratelli Annalisa e Gennaro Alfiero sono i protagonisti di questa avventura che ha portato alla realizzazione di una hamburgeria di stampo europeo. Luxury steak e burger lover è il posizionamento di questo locale in cui accanto agli hamburger sono previsti appetizer e carni al piatto. Un menu cosmopolita, ma con verve napoletana

In questo anno strano, precario, di tempo sospeso, di attese e incertezze, c'è chi ha continuato a sognare o, meglio, a realizzare i propri sogni. Come i fratelli Annalisa e Gennaro Alfiero che a luglio hanno aperto il luogo dei loro sogni: Bros And Bun. Un progetto audace che nasce con l'idea di portare in Italia un concetto di hamburgeria propria delle metropoli europee, un luogo che fa dell'architettura, del design e della qualità dei piatti gli strumenti per rompere gli schemi e rendere l'esperienza del bun di un livello superiore.

Bros And Bun, aperto il 13 luglio a San Giorgio a Cremano, alle falde del Vesuvio, nella cittadina che ha dato i natali all'indimenticato Massimo Troisi, è un nuovo habitat per carnivori gourmand, un nuovo indirizzo per mordere panini golosi tra luci soffuse e design ricercato. Nulla è stato lasciato al caso: dall'interior design firmato Costa Group alla strategia di comunicazione e relazioni pubbliche che vede in campo la Dipunto studio di Napoli specializzata proprio nella start up di imprese del food&wine. Oltre un anno di ricerche, strategie e azioni per un progetto che nel giro di due mesi ha conquistato il pubblico e il favore della critica. La committenza è stata chiara: vogliamo offrire sensazioni di gusto inedite, raffinate ma al contempo semplici, senza troppi orpelli e senza la rigidità tipica di alcuni ambienti di fine dining. Diktat: coniugare estetica e sostanza, bellezza e gusto.

Il nome condensa il valore familiare e il focus del progetto che è il panino. Ma il logo e il payoff del locale - disegnati dall'agenzia Wstaff - si spingono oltre: un fenicottero stilizzato, dal profilo oro su campo blu notte, è la scelta, apparentemente inusuale, che nasce dalla volontà di differenziarsi dall'appiattimento diffuso dello stile dei marchi legati al mondo della ristorazione. Il fenicottero è un animale regale, considerato sacro nell'antichità, da sempre simbolo di fascino ed eleganza,



valori alla base del progetto imprenditoriale. Il pay off chiarisce il posizionamento: luxury steak, burger lover.

A ispirare i due giovani e ambiziosi fratelli sono stati i viaggi e la passione per la carne e il buon cibo: "Dietro ogni scelta ci sono le nostre esperienze all'estero, soprattutto quelle maturate a New York, Londra e Parigi, poi la nostra passione per la ristorazione di qualità e la curiosità per tutto ciò che è bello", afferma Annalisa Alfiero, 27 anni. È lei l'anima del luogo, lei l'artefice delle scelte di arredamento, decor e mise en place. La cura dei dettagli rivela subito un'anima femminile determinata e tenace. All'estetica è stata dedicata molta attenzione, non da meno alla selezione delle materie prime e delle proposte di cucina. Lo chef è Giuseppe Gaudiano, napoletano, classe 1987, numerose esperienze in Italia e in Europa, appassionato di carne.

Il menu è senza alcun dubbio moderno, cosmo-

APERTURE

Bros And Bun, luogo per carnivori gourmand

Federica Belvedere

La nuova hamburgeria dei fratelli Alfiero a San Giorgio a Cremano è un inno al celebre panino e propone anche piatti di carne con suggestioni francesi. In un ambiente in stile Art Déco con cucina a vista



valorizzare alla base del progetto imprenditoriale. Il pay off chiarisce il posizionamento: luxury steak, burger lover.



I fratelli Annalisa e Gennaro Alfiero sono i protagonisti di questa avventura che ha portato alla realizzazione di una hamburgeria di stampo europeo. Luxury steak e burger lover è il posizionamento di questo locale in cui accanto agli hamburger sono previsti appetizer e carni al piatto. Un menu cosmopolita, ma con verve napoletana

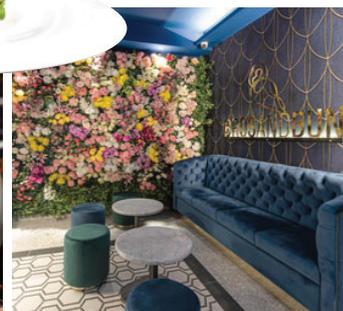
FOOD&BEVERAGE
Mensile
FB Editoriale
Tiratura: 60.000 copie



Nei piatti dello chef Giuseppe Gaudiano si trovano incursioni in altre culture come dimostrano le salse fatte in casa come il paté di tartufo nero, la maionese alla barbabietola e la senape al miele. Il locale ha un'atmosfera raffinata che si ispira all'Art Déco: linee morbide, legno di mogano, velluti, marmo calacatta oro, carte da parati e un'attenzione al light design. In basso, il bancone di fronte alla cucina a vista

polita, ma con verve partenopea. Punto focale è il bun, il panino tondo, realizzato da Cesto Bakery di Torre del Greco: una ricetta esclusiva che dona la giusta consistenza, morbidezza ed equilibrio a uno degli elementi distintivi che fa di un panino un grande panino. Le carni per l'hamburger sono frutto di un'attenta selezione, la Selezione Bros, che privilegia razze e filiere certificate. I piatti rivelano suggestioni e incursioni di altre culture e Paesi, *in primis* la Francia, per la quale Gaudiano nutre una passione particolare che si rivela nelle sue salse home made: il paté di tartufo nero, la maionese alla barbabietola e la senape al miele. Gli appetizer, dalla tartare di manzo alle pommes soufflé alla Nerano, sono un preludio ai signature bun e alla proposta di carni al piatto. La qualità delle materie prime viene valorizzata da tecniche di cottura di ultima generazione, una fra tutte l'utilizzo del forno a carbone Josper che unisce la tradizionale cottura sulla griglia con carbone da legna con la praticità di un forno. La carne al piatto profuma di brace e risveglia memorie gustative ancestrali. Altrettanto curata è l'offerta di patate, contorni e dolci rigorosamente fatti dallo chef. La carta del beverage dà spazio alle birre artigianali tra cui due ricette esclusive di Lager e Red strong ale con etichetta *Bros And Bun* ai vini italiani e alle bollicine d'Oltralpe, con una selezione di liquori e distillati.

Il progetto architettonico del locale è stato affidato a Costa Group, leader internazionale nella progettazione e arredamento nel settore ristorazione, che ha ben saputo cogliere le idee dei committenti. L'ispirazione viene da ambienti Art Déco, linee morbide e materiali di pregio connotano gli spazi: legno di mogano, piani materici che rimandano al marmo calacatta oro, ampi divani in velluto capitonné, carta da parati dal disegno rétro e una particolare attenzione al light design. Un lungo bancone con sgabelli alti fa da trait d'union tra l'ambiente di lavoro e la sala: qui i burger lover si godono il piatto e la vista della brigata di cucina all'opera.



Bros And Bun
 via Galante 55/63
 80046 San Giorgio a Cremano (Na)
 tel. +39 081.18810158
www.brosandbun.it

