



**BARGIORNALE**  
**Mensile**  
**New Business Media**

gennaio 2021

Claudio Bonomi  
 claudio.bonomi@newbusinessmedia.it



# LOOK COSMOPOLITA E L'HAMBURGER SI FA CHIC

Aurora Scatto di Mimico



Annalisa e Gennaro Alfiero, i titolari di Bros And Bun. Il locale di San Giorgio a Cremano è la loro prima avventura imprenditoriale in ambito ristorazione. Simbolo del locale è un fenicottero stilizzato.



Aurora Scatto di Mimico

Di hamburger e hamburgerie ne abbiamo già parlato. È una tendenza che sembra ormai essersi consolidata a livello nazionale, ma che continua a riservare sorprese con la nascita di concept che interpretano in chiave creativa la mitica polpetta. È il caso, ad esempio, di Bros And Bun a San Giorgio a Cremano (Na), pro-

getto che nasce dal sogno comune di due giovani fratelli, Annalisa e Gennaro Alfiero, di portare in Italia un'idea di locale proprio delle grandi metropoli europee. In altre parole, di dare un tocco di internazionalità e di glamour a una proposta food che, negli ultimi anni, è stata protagonista anche di una completa riabilitazione dal punto di vista qualitativo e nutrizionale con tanto di top chef a fare da testimonial a piatti con "svizzere" e imbottiti. Bros And Bun non è, dunque, una mera hamburgeria: i suoi ambienti luxury ricchi di suggestioni Art Déco (il progetto architettonico è firmato da Costa Group) sono la cornice perfetta per una "meat experience" ovvero per un viaggio nei piaceri di carni proposte in molteplici tagli e preparazioni: dalla delicata tartare di manzo italiano al cioccolato bianco con tartufo e macaron al basilico, piatto icona del locale, ai pregiati tagli esteri come il Cube Roll Wagyu Australia o l'Entrecote Angus America Creekstone Farm.

Lo chef è Giuseppe Gaudio, napoletano, classe 1987, che ha messo a punto anche una proposta di raffinati hamburger serviti tra soffici fette di pane e riccamente farciti (un esempio è il Flower Bun che trovate in questa pagina, 14 euro). Non un pane qualsiasi, ma un morbidissimo bun, il noto panino tondo di origine statunitense, frutto anch'esso di una ricetta esclusiva di Gaudio, elaborata insieme ai proprietari del locale e realizzata da un forno esterno.

Le carni per gli hamburger del menu di Bros And Bun sono, invece, il risultato di un'attenta scelta affidata all'Antica Macelleria Buonanno di Moiano (Bn) che dal 1946 seleziona bovini da piccoli allevamenti nel Sannio. Insomma, nulla è lasciato al caso. \*

## RICETTA FLOWER BUN

di GIUSEPPE GAUDIANO

### INGREDIENTI

- ◆ 1 kg cipolle di Montaro ◆ 500 g zucchero di canna
- ◆ 750 g aceto di mele ◆ 1 kg uva ◆ 500 g fichi ◆ 2 scalogni
- ◆ 3 carote ◆ 1 hamburger di Marchigiana da 150-200 g
- ◆ formaggio Comté q.b. ◆ carote viola q.b. ◆ 1 bun

### PREPARAZIONE

- ◆ Prima di procedere alla cottura dell'hamburger, preparare la base di cipolle caramellate tagliando a fettine le cipolle di Montaro e aggiungendo zucchero di canna e aceto di mele. Fare, quindi, cuocere il tutto a fuoco lento. La base di cipolle sarà pronta quando il composto assumerà il colore caramellato
- ◆ Proseguire, tagliando a rondelle sottili le carote, passandole nella farina di riso per friggerle in olio precedentemente riscaldato a 170°/180° fino ad ottenere delle chips croccanti

- ◆ Preparare, in anticipo, anche la composta di uva e fichi, unendo gli acini d'uva denocciolati, i fichi e gli scalogni tritati in una pentola e cuocere il tutto a fiamma bassa per circa un'ora
- ◆ Cuocere su griglia l'hamburger di Marchigiana, prediligendo la macina doppia che trattiene meglio i succhi rilasciati durante la cottura. Raggiunta la cottura desiderata, adagiarsi sopra una fetta di formaggio Comté e lasciare sciogliere per qualche minuto. Farcire il bun con le cipolle caramellate, la composta di uva e fichi, le chips croccanti di carote. E rifinire il tutto con chips di carote viola o crudo.

### LOOK COSMOPOLITA E L'HAMBURGER SI FA CHIC

Di hamburger e hamburgerie ne abbiamo già parlato. È una tendenza che sembra ormai essersi consolidata a livello nazionale, ma che continua a riservare sorprese con la nascita di concept che interpretano in chiave creativa la mitica polpetta. È il caso, ad esempio, di Bros And Bun a San Giorgio a Cremano (Na), progetto che nasce dal sogno comune di due giovani fratelli, Annalisa e Gennaro Alfiero, di portare in Italia un'idea di locale proprio delle grandi metropoli europee. In altre parole, di dare un tocco di internazionalità e di glamour a una proposta food che, negli ultimi anni, è stata protagonista anche di una completa riabilitazione dal punto di vista qualitativo e nutrizionale con tanto di top chef a fare da testimonial a piatti con "svizzere" e imbottiti. Bros And Bun non è, dunque, una mera hamburgeria: i suoi ambienti luxury ricchi di suggestioni Art Déco (il progetto architettonico è firmato da Costa Group) sono la cornice perfetta per una "meat experience" ovvero per un viaggio nei piaceri di carni proposte in molteplici tagli e preparazioni: dalla delicata tartare di manzo italiano al cioccolato bianco con tartufo e macaron al basilico, piatto icona del locale, ai pregiati tagli esteri come il Cube Roll Wagyu Australia o l'Entrecote Angus America Creekstone Farm. Lo chef è Giuseppe Gaudio, napoletano, classe 1987, che ha messo a punto anche una proposta di raffinati hamburger serviti tra soffici fette di pane e riccamente farciti (un esempio è il Flower Bun che trovate in questa pagina, 14 euro). Non un pane qualsiasi, ma un morbidissimo bun, il noto panino tondo di origine statunitense, frutto anch'esso di una ricetta esclusiva di Gaudio, elaborata insieme ai proprietari del locale e realizzata da un forno esterno. Le carni per gli hamburger del menu di Bros And Bun sono, invece, il risultato di un'attenta scelta affidata all'Antica Macelleria Buonanno di Moiano (Bn) che dal 1946 seleziona bovini da piccoli allevamenti nel Sannio. Insomma, nulla è lasciato al caso. \*

**RICETTA  
 FLOWER  
 BUN**

di GIUSEPPE GAUDIANO

**INGREDIENTI**

- ◆ 1 kg cipolle di Montaro ◆ 500 g zucchero di canna
- ◆ 750 g aceto di mele ◆ 1 kg uva ◆ 500 g fichi ◆ 2 scalogni
- ◆ 3 carote ◆ 1 hamburger di Marchigiana da 150-200 g
- ◆ formaggio Comté q.b. ◆ carote viola q.b. ◆ 1 bun

**PREPARAZIONE**

- ◆ Prima di procedere alla cottura dell'hamburger, preparare la base di cipolle caramellate tagliando a fettine le cipolle di Montaro e aggiungendo zucchero di canna e aceto di mele. Fare, quindi, cuocere il tutto a fuoco lento. La base di cipolle sarà pronta quando il composto assumerà il colore caramellato
- ◆ Proseguire, tagliando a rondelle sottili le carote, passandole nella farina di riso per friggerle in olio precedentemente riscaldato a 170°/180° fino ad ottenere delle chips croccanti

86

rassegnastampaacuradi

dipunto studio  
 uffici stampa | pr | eventi