

**ODISSEA GASTRONOMICA**  
a cura di Antonio Medici

## Gigione, tempio dell'hamburger

**G**oogle trends è un semplice e semplicistico strumento per farsi un'idea dei trend, ossia delle vie che percorrono le greggi di pecore modaiole. Basta digitare un paio di paroline e, oplà, i genietti colorati di Mountain View ti disegnano il grafico del monte di ricerche di quelle paroline in un arco di cinque anni e per l'intero globo internetizzato.

Ebbene, istituendo un inverecondo confronto, ristretto peraltro al minuscolo webspazio italiota nel tentativo disperato di limitare i danni, tra tofu e bistecca, il ripugnante laterizio edule di estratto cagliato di soia batte il nobile muscolo di vacca per 54 a 43 (media dei milioni o miliardi di ricerche su google nel periodo 30 ottobre 2011 - 27 ottobre 2016). Qual desolante era ci tocca abitare. L'ignobile sconfitta, in grado di sbalordire sin'anche un onnivoro interista, ben aduso alla disfatta, sol può trovar conforto in una visita in macelleria. A Pomigliano d'Arco, e chi se l'aspettava, lungo la angusta via Trieste, Luigi Cariulo da trent'anni taglia e vende mezzene, quarti, cosciotti, filetti. Da bimbo prese-ro a chiamarlo Gigione per via delle gambe cicciotte, poi fortunatamente "sfinatesi con la crescita". Restò il nome, anzi il soprannome che oggi costituisce il gaio marchio della rivendita di carne dove prosciutti, pancette, capicollì, salsicce, salsicette e guanciali sono

sospesi nel vuoto innanzi ad un'icona di un Gesù raggiante, cui pationo raccomandarsi per resistere all'avanzata delle truppe vegane.

In siffatto panteon di costate e muscoli sanguinolenti, da qualche tempo Gigione ha iniziato ad arrostiti hamburger delle più pregiate carni di razze appenniniche e ad infilarli in panini extra large, ma soprattutto extra buoni. Due cuochi ogni giorno preparano svariati contorni e assemblano i panini che ciascun avventore può liberamente comporre scegliendo e segnando con una crocetta gli ingredienti preferiti tra quelli elencati su un foglio prestampato.

Il lavoro va svolto con scrupolo, si è imposta, dunque, una ardua prova doppia.

"Marchigiano deluxe" - hamburger di 220 gr - con patate al forno, melanzane arrostiti e senape bio. Potrà apparire irriverente ma la senape era



davvero sublime ad impreziosire un panino già ottimo.

Per offrire una cronaca completa si rischiano arterie e reni, passando al "double chianino" con formaggio gratin blue (erborinato) e zucchine alla scapece. Cottura prescelta media con pane che morso dopo morso si tinge di rosa. Piacere cannibale per fauci da spalancare sino

allo stiramento dei

muscoli. Piaceri superbi per mangioni selettivi. Si può lambire il disgusto per overdose di gusto. Da qui un paio di spassionati consigli: giungere sul luogo ben digiuni, non eccedere con i contorni da infilare tra pane e carne. Facile a dirsi, difficile a farsi.

Da Gigione, insomma, si può dar fondo all'ingordigia, alla lussuria più sfrenata, all'indecente, godendo, però, sempre di prodotti di fine selezione. In via Roma, restando a Pomigliano d'Arco, la famiglia Cariulo ha aperto un raffinato spazio, con un'offerta più ampia e tavoli per accomodarsi ed essere serviti. L'anima vera di Gigione, il luogo autentico della battaglia, tuttavia, resta nella macelleria. Bella e ricercata offerta di vini, birre e bibite.

**DA GIGIONE a Pomigliano d'Arco**  
Macelleria hamburgeria-via Trieste, 71  
Hamburgeria braceria-via Roma 307  
[www.dagione.it](http://www.dagione.it)

