



STREET FOOD



PANINI CON L'OFFERTA DELLA MACELLERIA DI FAMIGLIA. QUESTA LA BASE DEL SUCCESSO DEI FRATELLI CARIULO CHE PROPONGONO IL MIGLIOR STREET FOOD DELLA CAMPANIA. UN'OFFERTA ANCHE VEGETARIANA E VEGANA, CON BIRRA ARTIGIANALE E VINI DI LIVELLO. MA NON BISOGNA MAI CHIEDERE UNA BISTECCA BEN COTTA



Carne con cocktail la ricetta del Gigione

Federica Belvedere



Da Gigione è un locale di successo che parte dall'idea di offrire panini alla carne uniti a cocktail sfiziosi

ANNO IMPIEGATO POCO PIÙ DI TRE ANNI per guadagnare un primato e numeri da capogiro: sono i fratelli Cariulo, Gennaro, Raffaele e Alberto -sessant'anni in tre- che gestiscono l'hamburgeria *Da Gigione* a Pomigliano D'Arco, in provincia di Napoli. Un locale scelto quotidianamente da un pubblico trasversale, visto che a gustare i loro panini s'incontrano professionisti, ragazzi, famiglie, molti cuochi e personaggi del mondo dell'enogastronomia di qualità. Eppure, a sentirli il progetto è stato semplice: servire panini con la carne proveniente dalla storica macelleria di famiglia e abbinarli a ricette e contorni di mamma Antonietta. Dopo pochi mesi lo spazio ricavato nella macelleria di papà Luigi (detto Gigione) non è più stato sufficiente ed è maturata la decisione di aprirne uno nuovo dedicato esclusivamente

alla trasformazione della carne. Qui, Gennaro, Alberto e Raffaele accolgono a pranzo e a cena la loro clientela con una carta in continua evoluzione e chicche gastronomiche che vanno a selezionare personalmente in giro per l'Italia. *Da Gigione* si può scegliere una delle proposte di panino in carta o comporre il proprio partendo dalla varietà di pane e dal tipo di carne.

La carne, certificata a filiera chiusa e controllata, è Marchigiana Igp con provenienza campana e Chianina Igp umbra, il pane è prodotto in esclusiva per il ristorante in vari gusti ed è anche *gluten free*; i salumi e i formaggi provengono dalle migliori selezioni nazionali a marchio Dop; e poi ci sono i *dressing* bio e le salse come la mostarda d'arancia, il caviale di

aceto balsamico, i patè, tanto per citarne alcuni. Tutti i contorni e gli ortaggi sono cucinati freschi ogni giorno. Il menu è attento alle esigenze di celiaci, vegetariani e vegani, ma presenta numerose proposte di piatti e antipasti a base di carne. Imperdibili le polpette o le frittatine di pasta realizzate con i bucatini del Pastificio Dei Campi di Gragnano, ma,





a leggere bene il menu, nell'elenco degli ingredienti è possibile scorgere alcuni dei nomi di piccoli produttori di qualità quasi introvabili o di celebri marchi internazionali garanzia di eccellenza. Unica precisazione: vietato chiedere la carne ben cotta, uno dei fratelli Cariulo potrebbe venire a chiedervi: "Perché?"

Il Gambero Rosso li ha eletti migliore *street food* della Campania nella guida 2017, ma i progetti in cantiere sono tanti e tutti interessanti. Un esempio? Una lista di cocktail pensati su misura e una nuova carta molto ricca in cui, per la prima volta in Campania, hanno introdotto una *cocktail list* pensata in abbinamento alle portate per rendere ogni assaggio un'esperienza sensoriale inedita. I *drink* sono stati ideati dal *mixologist* Nino Siciliano e, in perfetto stile *Gigione*, contengono ingredienti di altissima qualità. Accanto alla più ricca selezione di birre artigianali italiane (più di cento), a una carta dei vini da far invidia ai migliori ristoranti, la lista dei *cocktail* è in continuo divenire. È stata concepita per essere fruibile in tutti i tempi della cena: prima come aperitivo o dopo, da gustare con un dolce o come post cena.

Ma la grande novità è l'abbinamento con le pietanze, come nel caso del *drink Rosso Barrique*, pensato in abbinamento al panino Dolce Francese (*foie gras*, amarene e *Roquefort*), oppure del *Detox* consigliato sul pollo fritto o su un piatto a base di maiale o, ancora, l'Ugni Blanc Argentino che si sposa bene col panino Odori

e Marmellata (confettura al mosto di vino, capocollo, insalata e croccante di odori dell'orto all'arancia).

Accanto al menu delle portate non è trascurabile quello delle bevande. Le birre proposte sono oltre cento, ma esclusivamente italiane e artigianali. Per nulla trascurabile la lista dei vini, dove si scoprono nomi di bottiglie altisonanti, una bella selezione di spumanti italiani e Champagne, e ogni giorno un'offerta di almeno otto grandi vini al calice.

"La *mission* è creare una paninoteca moderna, utilizzando eccellenti materie prime -racconta Gennaro Cariulo- Guardiamo al settore *bbq/sandwich* dei Paesi anglosassoni che ha tanta ricerca alle spalle. Locali specializzati in carne, che fanno molti coperti ad alto livello grazie all'organizzazione del lavoro. La decisione di non avere congelatori per avere contorni e *topping* sempre di giornata non è cosa scontata nel mondo delle paninerie e comporta grande dispendio di energie e risorse umane. La nostra cucina guarda alla modernità con approcci alle cotture alternative".



I tre fratelli Cariulo, Gennaro, Raffaele e Alberto, hanno aperto l'hamburgeria partendo dalla macelleria del padre Gigione, in basso, con materie prime eccellenti, di provenienza italiana, (marchigiana, campana e umbra). Oltre ai panini e a un'ampia offerta di vini, c'è anche una *cocktail list* da abbinare alle proposte

SCHEDA

Braceria & Hamburgeria

via Roma 307
80038 Pomigliano d'Arco (Na)
tel. +39 081.8844599

SCHEDA

Macelleria e Take Away

via Trieste 71
80038 Pomigliano d'Arco (Na)
tel. +39 081.8030048
www.dagigione.it

