VirtùQuotidiane

A LANCIANO SU IL SIPARIO SU GRAMBURGER, IL FAST FOOD CHE PROMUOVE L'ITALIANITÀ – FOTO

23 Dicembre 2018

LANCIANO – Su il sipario a Lanciano (Chieti) del primo punto franchising Gramburger, il nuovo concept di fast food all'italiana. Il taglio del nastro del progetto che si espanderà in tutta Italia è avvenuto ieri in Abruzzo, regione che per prima ha sposato l'idea di avviare l'iniziativa che si propone di promuovere le eccellenze gastronomiche locali rivisitate in chiave moderna.

Carni di qualità tutte rigorosamente di origine italiana si sposano con un design del menu, del locale e dei particolari che non lascia nulla al caso; tutto curato nei minimi dettagli con esclusività ed eleganza.

"L'emozione di tagliare il nastro del primo punto Gramburger è stata tanta – ha commentato l'imprenditore abruzzese **Rocco Finardi**, ideatore del progetto – dopo due anni di meticoloso lavoro durante il quale sono stato affiancato da uno staff di professionisti, l'idea diventa

realtà".

"Come già annunciato più volte – aggiunge – la nostra priorità è la qualità, useremo solo prodotti certificati. Da questo momento in poi si lavorerà inoltre sulla valutazione delle proposte, che già sono numerose, provenienti da tutta Italia per l'apertura di nuovi punti".

La ricerca delle materie prime e di qualità è il fiore all'occhiello del progetto internazionale di fast food Gramburger che promuove costantemente il territorio attraverso le sue eccellenze gastronomiche. Sono tante le proposte gastronomiche che richiamano la territorialità: l'"Abruzzese" ad esempio, l'hamburger "forte e gentile" fatto di carne di arrosticini con pecorino abruzzese e ventricina; oppure il "Toscanaccio" con carne chianina, salsa al pepe nero e lardo di Colonnata; "Uagliò" che è il binomio perfetto tra friarelli e hamburger di salsiccia affumicata con qualche goccia di tabasco affumicato; la "Fassona Piemontese" con carne di Fassona e tomino piemontese Doc; il "Trevigiano" con hamburger di manzo, noci e radicchio; il "Marchigiano" con hamburger di carne marchigiana, peperoncini rossi e salsa bbq; "Ventricina" con hamburger di ventricina abruzzese e provola arrostita filante.

Oltre ai piatti principali, sono altrettanto numerose le stuzzicherie che richiamano il territorio come ad esempio le "patatine all'abruzzese" ovvero patatine fritte al cono con crema di formaggio pecorino e bocconcini di arrosticino.

È proprio questa l'idea di Gramburger: partire dalla qualità dei prodotti e nello specifico delle carni, che sono tutte rigorosamente registrate, e comporre in chiave moderna, prendendo spunto dall'idea di fast food, proposte che parlino delle regioni italiane, che facciano toccare con mano il gusto dei prodotti che identificano i singoli territori.

Un progetto sicuramente ambizioso che rappresenta un'innovazione assoluta nel mondo della gastronomia italiana e che ha tutte le carte in regola per andare oltre i confini nazionali.

LE FOTO