

L'Adam's Burger, un cult per interi nuclei familiari

E' un mondo tutto nuovo il delivery food per La Birroteca a Torrione. Ma l'Adam's Burger potrebbe diventare un cult per interi nuclei familiari che, solitamente, non popolano i pub. Un panino da un chilo e mezzo farcito con carni di prima qualità e su cui vige il più assoluto segreto della casa. «Può anche essere considerato la corazzata della casa. – afferma il titolare Francesco Leone – Carni di prima scelta di animali di cui seguo l'iter di crescita. E' un servizio nuovo per il mio esercizio commerciale che, francamente, non avevo considerato quando ho aperto l'attività oltre sette anni fa. Mi rivolgo a un certo tipo di clientela, grazie al fatto di poter avere preziose e gustose birre artigianali che posso presentare alla mia clientela. Ma in questo momento particolare è importante mettersi in gioco e, soprattutto, riprendere a lavorare con la passione di sempre». Una particolare nicchia che, grazie a questo nuovo servizio, potrebbe allargare gli orizzonti in modo vicendevole. Perché i panini, i fritti, gli arancini e i bruschettoni sono fatti con alimenti di qualità e d'origine controllata. Come il pesto al pistacchio d'origine siciliana di Bronte che arriva da Messina. Ma anche la porchetta che arriva direttamente da Ariccia, per quello che è un vero percorso del gusto tutto italiano e non solo. «Nel nostro menù vantiamo appunto bruschettoni, arancini, ma anche polpette di melanzane ma soprattutto panini. – riprende Leone – Come il Black Angus, con carne di bisonte americano o l'ultimo proposto come il panino Salentino con burrata pugliese e pesto di pistacchio di Bronte». Ma c'è anche la birra, quella artigianale che non è sottoposta, durante la fase di produzione, a processi di pastorizzazione e di microfiltrazione. In pratica un must per i cultori di una delle bevande più popolari nel mondo. «In molti, anche fuori dal Comune venivano a sorseggiare un boccale di birra, magari

accompagnato da un hamburger. E anche in questo caso possiamo offrirne di vari tipi di carne, da quella chianina a quella di bufala, particolarmente magra, prediletta da chi pratica sport». Un menù vasto che presenta anche insalate e piatti tipici messicani e della cultura bavarese che ben si coniugano con la birra. «Cerchiamo sempre di offrire il meglio ai nostri clienti. – conclude Francesco Leone – Soprattutto carni d'origine rigidamente controllate dal sottoscritto. Nel frattempo, vorrei ringraziare personalmente l'assessore comunale Dario Loffredo che, in questo momento particolarmente oscuro per il commercio salernitano si è speso tantissimo per il settore. Oltre a preoccuparsi personalmente, so che ha fatto di tutto per una maggiore flessibilità per gli orari di apertura dei locali, affinché la vita possa riprendere. Dimenticando, si spera, la brutta avventura del coronavirus».