



## “Fassoneria”, l’hamburgeria gourmet a Torino

Il progetto Fassoneria, nato nel 2013, da un’idea di Fabrizio Rocca, giovane imprenditore torinese, ha raggiunto ben undici punti vendita, tutti in franchising da Torino (due locali in città) a Cagliari. Inizialmente doveva essere una piccola hamburgeria gourmet, poi con l’ingresso nella compagine societaria di Compral, cooperativa agricola che opera all’interno dell’Associazione Allevatori provincia di Cuneo, e da qualche mese anche di Coalvi, Consorzio di tutela della Razza Piemontese, la Fassoneria si fa portavoce della qualità della Razza bovina Piemontese. La carne che arriva in Fassoneria è 100% di razza Piemontese certificata, eccellenza del territorio. Cottura perfetta della carne (al momento dell’ordinazione occorre specificarla), pane fragrante, venti diverse farciture golose di burger tra cui scegliere, alcune delle quali regionali come il Normaburger che replica nel panino la ricetta della pasta alla Norma con passata di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata; altre veramente originali come il Nocciolaburger impanato con pangrattato e granella di nocciola, l’Amatriceburger con guanciale croccante, salsa di pomodoro e pecorino romano. Un tocco di esotico con l’aggiunta della guacamole; un’attenzione ai prodotti del territorio piemontese, nel Cheeseburger troviamo il formaggio Raschera ed ai veri amanti della carne con l’hamburgerone. Non mancano ovviamente anche tutti i grandi classici rivisitati in chiave gourmet.

### **Fassoneria: the gourmet hamburgeria in Turin**

*The Fassoneria project, launched in 2013, on an idea conceived by Fabrizio Rocca, a young entrepreneur of Turin, now has no less than eleven sales points, all under franchise agreements, from Turin (two restaurants in the city) to Cagliari. Initially, it was meant to be a small gourmet hamburgeria, then, when Compral, an agricultural cooperative society and a member of the Cattle Breeders’ Association of the Province*

*of Coalvi, the Consortium for the protection of the Piedmontese breed of cattle, became partners, Fassoneria became the “spokesman” for the quality of the Piedmontese breed. The meat used by Fassoneria is 100% the certified meat of the Piedmontese cattle breed, a mark of excellence of the territory. The meat cooked to perfection (rare, medium or well-done must be specified when you order), the delicious bread, and twenty different enticing burger fillings to choose from, some of which are regional like the Normaburger in which the sandwich also contains the “Pasta alla Norma” recipe with tomato purée, fried aubergines and salted*

*cottage cheese; and others that are original, like the Nocciolaburger in which the burger is coated with breadcrumbs hazelnut crumbs, or the Amatriceburger with crispy lard, tomato sauce and mature sheep milk cheese. An exotic touch can be added with the addition of guacamole (a dressing based on avocados, lime juice, onions, coriander and coriander leaves). Attention is given to the products of Piedmont – the Cheeseburger contains the local Raschera cheese – and for real meat lovers, with the “hamburgerone” (giant hamburger). And, of course, all the great classics are available, revisited in gourmet style.*

