

Tendenze Tutti pazzi per il panino Da Pepe a Gigione

Se Franco Pepe, riconosciuto dalla stampa internazionale come uno dei migliori pizzaioli al mondo, apre una paninoteca, allora è ufficiale: la nuova tendenza ristorazione chic and chip è il panino, ma di qualità. Un «Terra e Motus» di nome e di fatto quello del maestro dell'impasto a mano, che ha aperto in questi giorni, a pochi metri dalla sua pizzeria «Pepe in Grani» a Caiazzo (Caserta), un nuovo locale dedicato a panini e pani fatti con l'impasto della pizza e farciti con gli stessi ingredienti ricercati e rigorosamente di territorio, delle celebri pizze. Per un'attività partita, per scelta, in sordina mediatica, un'altra paninoteca gourmet sceglie di sfruttare l'onda pubblicitaria dei social. Non poteva essere diversamente visto che il «Public House», a due passi dalla Reggia di Caserta, è di Ornella Buzzone, una food blogger che dal virtuale è passata al reale sporcandosi ogni sera le mani di salsine e confetture (che fa lei) per farcire gli originali panini. In carta una proposta ideata dalla chef stellata Rosanna Marziale: il «Mozza-pane» (con una parmigiana di melanzane rivisitata), molto apprezzato dai paninari 2.0 così come l'estivo «Fico Burger»: fico bianco del Cilento, hamburger di Chianina I.G.P., crema di Pecorino di Fossa, crispy bacon, songino e maionese. Tante e golose anche le proposte veg. Meno social, più pop (ma solo nel nome) e premiato dalla stampa di settore, è «Da Gigione», Hamburgeria e Macelleria di Pomigliano d'Arco (Napoli) dei fratelli Cariulo che reinventano la macelleria del padre Luigi, Gigione per gli amici, aggiungendo cucina e birre artigianali. Le carni sono al top ed i contorni gustosi, tipici della cucina napoletana «mammà style». Il menu è attento anche per celiaci, vegetariani e vegani mentre i clienti più esigenti hanno la possibilità di comporre il proprio panino scegliendo tra formaggi e salumi artigianali inseriti in una lista di chicche gastronomiche come la 'nduja di Spilinga di Luigi Caccamo e i prosciutti crudi di Sant'Ilario.

Rosaria Castaldo

© R. PRODUZIONE RISERVATA

