

Basta hamburger Usa, gli italiani si riprendono il più classico dei nostri pranzi veloci
Con ricette apparentemente semplici: tradizione, ingredienti di qualità e tanta fantasia

La rivincita del **panino**

di **Donato Ramani**

S

i chiama "panino gourmet" e, di per sé, è un promessa di delizie. Già, perché se la vostra idea di pane e companatico è ancora ancorata a soluzioni salvapasta da consumare senza tanti complimenti, sappiate che si può fare molto di più. Il parente povero delle nostre tavole da qualche tempo ha saputo trasformarsi in una pieganza fantasiosa e di qualità. Al punto che a Milano è appena nata *L'Accademia del Panino Italiano*: «1200 mq dedicati a convegni, mostre e progetti che esaltano il mondo del panino, rigorosamente Made in Italy» per conoscere gli artigiani e gli ambasciatori più autorevoli.

Tra una fetta e l'altra, insomma, c'è una ricchezza tutta da assaggiare. «Ogni sapore sa raccontare una storia, quella di ogni ingrediente prodotto con cura e dedizione» spiega Domenico Bianco, che da tre anni ha raccolto con gran successo le redini della "Salumeria Bianco" di Putignano (Ba) (www.salumeriabianco.it) aperta da nonna Rosa nel '36.

Ogni giorno Domenico presenta un panino inedito «che associa almeno 3 o 4 ingredienti ed è sempre un mezzo prelibato per far conoscere le specialità della Puglia». Il tutto condito dalla sua fantasia: «È la mia sfida. Ogni piatto è un vero esercizio creativo». Un assaggio? «Frisella con stracciatella, pomodori secchi sott'olio prodotti in una fattoria a pochi km da qui e farinella, prodotto tipico di Putignano, che è uno sfarinato di ceci e orzo». Che il panino sia un veicolo ideale per raccontare una terra, lo conferma Tommaso Mazzanti, a capo del celebre "All'antico vinaio" (www.allanticovinaio.com) di Firenze: «La nostra parola d'ordine è tradizione e qualità. Così diamo valore all'artigianato: quello legato alle nostre materie prime, esclusivamente toscane, e al servizio che offriamo, con panini sempre preparati all'istante». Un approccio che ha sedotto anche il regista Ron Howard, conquistato dal panino che oggi porta il suo nome «fatto con porchetta, crema di carne piccante, rucola e verdura alla griglia».

La "nobilizzazione" del panino è un fenomeno «che passa attraverso una fase storica ben precisa» spiega Gennaro Cariulo del rinomato "Da Gigione" (www.dagigione.it) a Pomigliano d'Arco (Na). Compli-

ce la crisi «è cambiato il modo di approcciarsi al cibo: si mangia meno ma meglio. Le persone abbandonano il ristorante e preferiscono un'informalità di qualità». Il percorso della loro attività nasce da una passione e da una tradizione, quella della storica macelleria di famiglia: «Quasi tutti i nostri panini partono da una base precisa: l'hamburger, fatto solo con carne certificata Chianina e Marchigiana selezionata da nostro padre, è lui il Gigione del nome, nelle stalle in Campania e Umbria. La conoscenza profonda delle materie prime è fondamentale per un progetto vincente».

L'expertise negli impasti e nella lievitazione, per esempio, ha portato il giovane e celebrato pizzaiolo **Ciro Salvo** a fondare, a Napoli, il nuovo locale "50 panino": «La maggior parte dei panini sono "adattamenti" delle pizze. Si parte dagli stessi ingredienti, si studiano le consistenze e il gusto e poi si realizza il piatto» racconta Salvo. «La nostra filosofia? Dare a questo prodotto una nuova collocazione e una nuova veste. I nostri panini sono resi speciali dalle materie prime, dal pane realizzato con la nostra ricetta e metodologia di lavorazione, dalla passione e degli abbinamenti degli ingredienti». Sempre in Campania, impossibile non fare un salto a

Cava de' Tirreni, da "26 Hamburger&delicious" per assaggiare il loro panino "mamma Enza": una torre di golosità con la pasta frita al posto del pane e, in cima, un'intera mozzarella di bufala. E se questo viaggio succulento non vi ha ancora saziato, ci penserà la "Macelleria Damini & Affini" (www.daminieaffini.com) di Arzignano (Vi), stellata Michelin, a soddisfarvi. Nel raffinato menu del loro ristorante, ecco tra gli altri, il loro "Cheeseburgerbacon" fatto con pane morbido con farina integrale e semi di lino, hamburger, Dobbiaco, bacon, salsa barbecue e spinacino fresco. È lo chef **Giorgio Damini** a darci la chiave per capire questo mondo: «Il panino è un'idea che viene strutturata in quella forma. Il segreto è sempre nel come si fanno le cose, senza stereotipi. Dobbiamo continuare a pensarlo come un pasto facile e veloce. Ma se dietro c'è uno studio, un pensiero, una ricerca della qualità, ecco che una cosa così semplice può diventare molto importante».

destra i fratelli
Cariulo titolari
di Da Gigione

