



PANINI D'AUTORE

E chiamatelo solo panino

SPECIALE

Ormai ampiamente sdoganato da cibo pop e improvvisato, il panino è diventato un consolidato territorio di confronto degli chef più blasonati. Da Sadler a Torretta, da Morelli a Cedroni, la sfida continua e nasce l'Accademia del Panino Italiano.

a cura di *Giuliana Valcavi*



Il panino in Italia è un micro-laboratorio spontaneo di sperimentazione del gusto: la varietà di forme e consistenze del pane, la scelta e la combinazione infinita degli ingredienti, la capacità miracolosa di mescolare i sapori e rilanciare il gusto. In altre culture il sandwich è una commodity senza sorprese, in Italia il panino è invece, in casa e fuori casa, un'arte che unisce gusto e semplicità, piacere e bisogno, in modo autentico e speciale: cioè al di là della routine alimentare. È così che il panino italiano può essere considerato l'occasione in cui il quotidiano si trasforma in esperienza straordinaria» sono le parole del sociologo Francesco Morace e a quanto pare proprio in questo laboratorio vogliono confrontarsi importanti chef italiani che da un po' di tempo a questa parte stanno elevando con i loro fantasiosi e speciali apporti quello che spesso in passato è stato considerato più una preparazione alimentare legata alla necessità di nutrimento che al piacere della tavola. A sottolineare la maturità del panino come piatto a tutti gli effetti, anche la nascita nel settembre 2015 a Milano di un'Accademia dedicata come "luogo di formazione e confronto per la divulgazione della cultura del Panino Italiano" il cui sito internet viene introdotto proprio dalle parole di Francesco Morace.



PANINI D'AUTORE

Semplicemente alta qualità

Tra i tanti chef che si stanno confrontando con la preparazione del panino citiamo di diritto Claudio Sadler, consigliere dell'Accademia del Panino Italiano, che tra l'altro ci ha confessato di mangiare quasi quotidianamente un panino al volo, o meglio il panino 'random', come lo chiama lui, preparato con pochi ingredienti e pane fragrante. Lo chef bistellato nel 2014/2015 ha stretto una collaborazione con Panino Giusto per cui ha creato ricette stagionali caratterizzate dall'uso di ingredienti spiccatamente territoriali e dall'evoluzione del concetto di panino in specialità gastronomica completa: il 'panino da impiattare'. «Il mondo del panino, che così si chiama per via delle sue origini italiane, è sempre più una realtà che coniuga la praticità, per cui è stato ideato, al gusto pieno – racconta Claudio Sadler. – L'utilizzo di ingredienti di alta qualità, infatti, lo hanno avvicinato sempre più a una pietanza definita, anche gourmet. La vera differenza tra il panino e un piatto gourmet sta nel servizio, che possiamo definire 'disinvolto'. Non bisogna pensare al panino solo nella vision classica in cui si usano le fette di pane per racchiudere il companatico. Ci sono varie forme di pane, come la piadina, il pane carasau, le friselle e via di seguito, che fanno del panino un piatto in evoluzione. Per idearlo,



così come per qualsiasi altro piatto, c'è bisogno di concentrazione e studio, perché in quel contenitore fatto di pane c'è lo studio di giusti ingredienti e ben bilanciati, accostati nelle giuste dosi per dare vero piacere. Questo perché, a differenza di molti altri piatti, nel panino tutti gli ingredienti entrano nel palato in un solo morso per cui l'armonia deve essere perfetta, altrimenti svanisce tutto il piacere».

Panino souvenir

«La caratteristica dei miei sandwich è nell'ispirazione semplice e 'popolare', che è propria del panino, declinata con ingredienti di alta qualità che trasformano lo street food in specialità gourmand. Sono le materie prime, dal pane all'imbottitura, fino alle salse preparate ad hoc a fare la differenza e a rendere un sandwich l'esponente in miniatura della cucina gourmet – ha aggiunto lo chef Matteo Torretta del Ristorante Asola, nel centro di Milano, che fa del panino un souvenir insolito. – Penso che questa rivalutazione del panino sia l'evoluzione naturale di uno studio attento delle tradizioni gastronomiche italiane, sinonimo di eccellenza in tutto il mondo: un must di tutti i giorni diventa il piatto firmato da uno chef. Mi è capitato spesso, nel mio Ristorante Asola Cucina Sartoriale, di offrire in regalo a fine pasto una confezione da asporto con un sandwich, per continuare a gustare a merenda l'alta cucina».

Una bella sfida

«Affronto la preparazione di un panino come qualsiasi altro mio piatto – indica Giancarlo Morelli del Pomiro-



GIANCARLO MORELLI

PANINI D'AUTORE

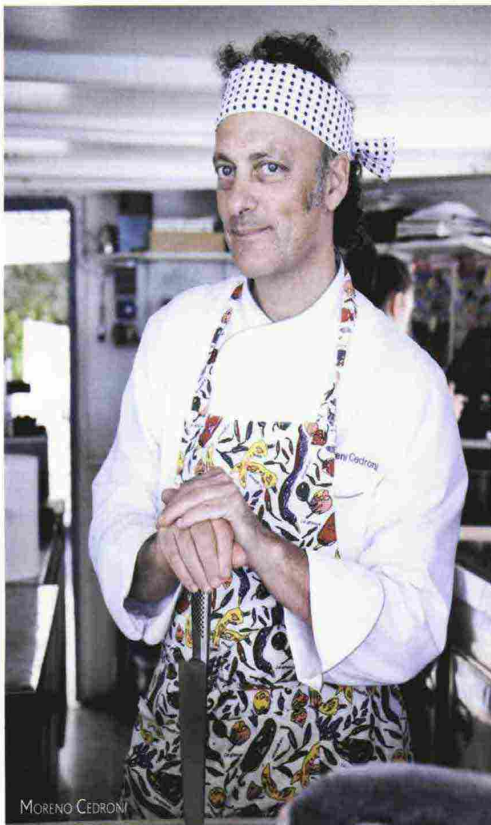
eu di Seregno, in Brianza. – Parto dal pane, materia sacra, elemento quotidiano, e costruisco equilibri armoniosi fra gli ingredienti, inserendo sempre un elemento vellutato, una salsa, per avvolgere il palato. L'importante è che gli ingredienti siano riconoscibili al primo morso. Il risultato deve comunicare semplicità e purezza, il gusto dev'essere diretto. Non ho mai pensato che il panino sia un cibo di Serie B. Ciò che fa la differenza sono gli ingredienti, la qualità, la tipologia del pane utilizzato e la creatività. Il panino gourmet è una bella sfida per uno chef, uno stimolo alla sua fantasia: racchiude un ricco mondo di gusti e di tecniche diverse». «Il segreto – ha aggiunto Moreno Cedroni, che, tra i primi, ha cominciato già nel 2002 a interessarsi all'argomento – è fare abbinamenti da piatti gourmet. Valorizzare un panino vuol dire trattarlo come un piatto da ristorante: preparazioni espresse e pane fragrante sono d'obbligo».



PANINO TOTAL SPRING - GIANCARLO MORELLI Pomiroeu

Specialità mini

Lo chef stellato Francesco Sposito ha creato tre nuovi panini d'autore per il menu di 12 Morsi, ritrovo cult degli appassionati di hamburger gourmet di Napoli. Sono



MORENO CEDRONI



HAPPY TOAST DI SALMONE E PROVOLA AFFUMICATA - MORENO CEDRONI
(© MICHELE TABOZZI)

tre miniburger, uno di pesce e due di carne, di cui uno in tartare, da assaggiare con quattro morsi ognuno per un totale appunto di dodici morsi richiesti per concludere l'esperienza sensoriale. Un'iniziativa insolita per lo chef due stelle Michelin, che ha portato Taverna Estia di Brusciano (Na) a conquistare un posto nell'Olimpo della cucina mondiale. Il giovane chef ha infatti voluto partecipare a un progetto che vuole dare prestigio a uno dei più tipici food street. Rimanendo sempre in territorio partenopeo scopriamo i panini gastronomici, biologici, vegani

BACCALÀ, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA E OLIVE NERE - MORENO CEDRONI
(© MICHELE TABOZZI)

e per celiaci, nuova frontiera dei gourmet, dei fratelli Cariulo, che da tre anni celebrano, con Da Gigione Hamburgeria & Macelleria, la cultura del panino d'autore dichiarando solo ingredienti di alta qualità, cioè carni certificate a filiera chiusa e controllata, Marchigiana e Chianina Igp, pane prodotto in esclusiva, anche gluten free, salumi e formaggi delle migliori selezioni a marchio Dop. E poi dressing gourmand come la mostarda d'arancia, il caviale di aceto balsamico, i paté e le salse bio, per citarne alcuni. La carta è un viaggio nei grandi sapori italiani, dall'Alto Adige alla Sicilia, con qualche presenza estera d'eccellenza, e la possibilità di comporre a proprio gusto il panino giocando con ingredienti, salse e abbinamenti di contorni o insalate.

Il panino funzionale

Il panino d'autore si declina sempre di più secondo le nuove diete e diventa anche funzionale. A Milano è nato addirittura un concept tutto dedicato ai panini vegani, Flower Burger, che, in occasione dell'apertura a giugno del nuovo punto vendita di Viale Vittorio Veneto, ha presentato il panino in edizione limitata di Marco Bianchi, chef e divulgatore scientifico per Fondazione Veronesi. Special White è un burger dal sapore mediterraneo con ingredienti 'funzionali' quali riso nero, fagioli, carote, cipolle rosse e valeriana racchiusi in un pane integrale al grano saraceno, semi di lino e curcuma.

