



food trend

IL PANINO GOURMET

Da Junk food
a esperimento gourmet:
ecco la nuova era del panino

Mario Cosentino

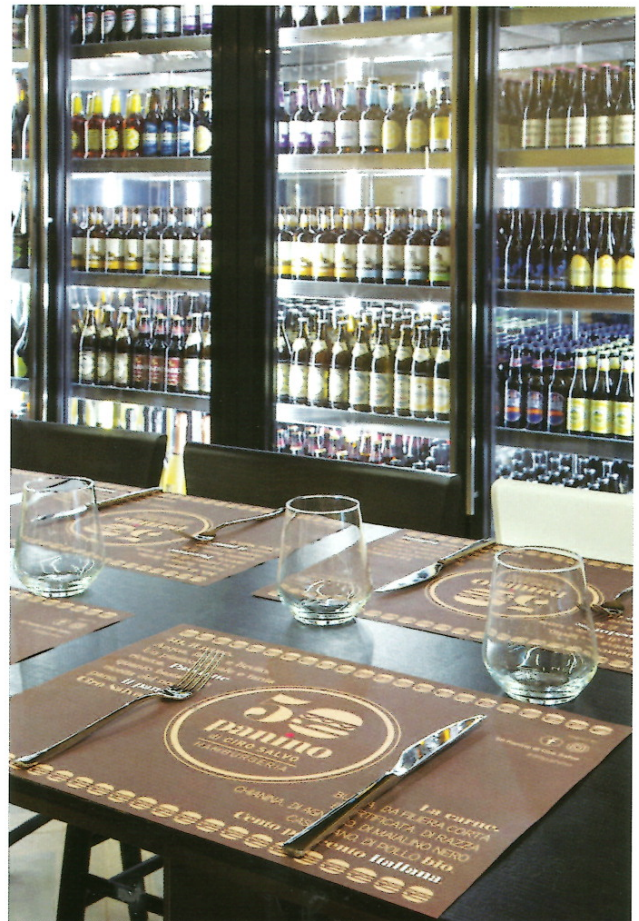
26

Gustus Magazine





ODORIE
CONFETTURA



Dimenticate il cheese burger, il panino è ormai esperimento gourmet: sempre più sofisticato negli abbinamenti, nella scelta del pane e delle materie prime. Un tempo emblema della cultura gastronomica a stelle e strisce, icona del fast food, il panino è diventato oggetto di sperimentazione gastronomica, di ricerca su cui si cimentano grandi chef e intorno a cui aprono locali che puntano all'eccellenza. Le parole chiave sono sperimentazione e stagionalità: panini innovativi, con prodotti del territorio riscoperti e ricercati. Il punto di partenza è il pane, miscele di farine attentamente studiate, lenta lievitazione e cottura perfetta ed ancora varianti ai cinque cereali, impasti senza glutine o con farina integrale.

food trend



Poi la scelta certosina della carne, delle razze e dei tagli da utilizzare, ma anche dei tempi di cottura. E poi gli abbinamenti con formaggi esclusivi e contorni insoliti, perché non stiamo parlando di un semplice panino, ma del panino: non più junk food, cibo spazzatura, ma nuova riscoperta del mangiar bene. Una tendenza che inizia poco più di tre anni fa quando in provincia di Napoli, a Pomigliano D'Arco, i fratelli Cariulo, figli del macellaio del paese, hanno iniziato a proporre panini nostrani con la carne di famiglia e i contorni cucinati dalla mamma.

Una versione local del classico fast food. In breve

tempo "Da Gigione" – questo il nome del locale – è diventato un caso, un vero e proprio fenomeno tanto da attrarre pubblico da tutta la Campania. Il passaggio da macelleria a locale accorsato è stato immediato. Ed oggi, a poco più di tre anni da quella timida idea, Da Gigione è un'istituzione in fatto di panini gastronomici tanto da essere annoverato nell'Accademia del Panino Italiano che ha sede a Milano. Il loro punto di forza che ha fatto e fa la differenza è sicuramente il profondo know how nel settore carni.

La selezione di pezzi di chianina e marchigiana igp è di filiera controllata e certificata, i contorni casalinghi sono cucinati freschi ogni giorno e abbinati a grandi formaggi selezionati tra i migliori produttori, pane casareccio prodotto in esclusiva, anche con sesamo e semi di papavero. Ma non solo: accanto al menu panino (vero e proprio viaggio nel gusto con anche l'opzione del panino su misura) ci sono una carta di vini e champagne e di birre artigianali da far invidia al miglior ristorante stellato. In un mondo dove aumentano le tribù del cibo vegano e vegetariano la risposta dei carnivori punta dunque all'eccellenza, sulla qualità della carne e l'abbinamento perfetto. Le hamburgerie di qualità sono ormai un trend in continua ascesa: 12 morsi, Lelena burger, giusto per dare qualche nome. E poi c'è il caso del food blogger Egidio Cerrone, alias Puok e med, che ha fatto del suo amore per il cibo un lavoro ed è passato dall'altro lato del bancone per aprire un proprio burger store, in questo caso a difesa della tradizionale cucina napoletana, una cucina che alla qualità abbinata tutta la forza e il carattere dei sapori partenopei. Dalla parmigiana di melanzane alla polpetta al ragù. Il suo locale in via Cilea mette in coda generazioni differenti, tutte accomunate dalla passione pazzica per il buon panino nostrano. A questa avanguardia del bun e dei suoi ingredienti ha dato un contributo fondamentale anche il pizzaiolo Ciro Salvo di "50 Kalò". Da qualche mese ha aperto "50 Panino", hamburgeria di alta qualità che raccoglie tutta l'esperienza del maestro indiscusso dell'impasto (Premio Speciale Gambero Rosso 2016) e selezionatore di prodotti di eccellenza, con lo scopo di raggiungere la perfezione anche nel panino. Il pane di "50 Panino" nasce da una ricetta esclusiva, messa a punto da Ciro Salvo dopo

RICORDO DI UNA
PIZZAZIOLAPANINO
GOURMET

mesi di sperimentazioni sulle farine, l'impasto e il forno perché – spiega – “Un buon panino nasce innanzitutto intorno ad un buon pane”. Il menu è vario e oltre al classico burger presenta il panino napoletano con la genovese e con il ragù. Creatività, gusto, cultura del cibo e delle materie prime si incontrano in panini genuini e di forte identità territoriale: la cipolla di Alife, la scarola riccia, l'Aglio dell'Ufita, la provola di Latte Nobile sono solo alcuni degli ingredienti che ormai compongono i nuovi panini gourmand. Un nuovo corso che è diventata moda? Forse. Intanto chef stellati, pizzaioli, blogger e gastronomi sembrano tutti alla ricerca del perfect one: del burger perfetto.

PANE
E CRUDO