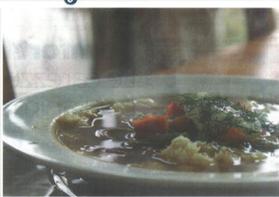


Cil ortaggi estivi
Resistorio di farfave, piselli e allora
concediamoci il piacere delle
ultime pargagnone di melanzane
o degli spaghetti con le zucchine



L'autunno caldo

Prima, sennò guai da un giorno di sole
che non si vede più. Da quando il sole
ha smesso di uscire, il tempo è un
cane che non si lascia più. E allora
concediamoci il piacere delle
ultime pargagnone di melanzane
o degli spaghetti con le zucchine

CAPUTO
"Napule è mille culture"
Mila cultura mille capi Napoli è qualità
dal cibo alla moda. Una città che è sempre generosa
e ospitale della tradizione.

20 settembre 2021

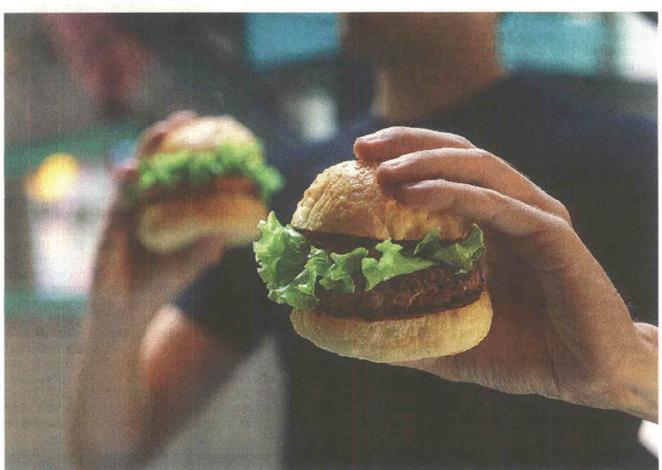
CORRIERE DEL MEZZOGIORNO
Gruppo RCS
Tiratura: 20.000 copie

Panini, la seconda vita gourmet Ora sono **fast food** di qualità

Da emblema del «mordi e fuggi», sinonimo dell'alimentazione frettolosa a offerta ristorativa alternativa che coinvolge chef stellati con ricette esclusive

Erano i primi anni Ottanta quando i paninari americani importarono il concetto di fast food, cibo veloce per giovani con pochi soldi e fame di novità. Da Milano, dove nacque il primo pub dedicato ad un target inesplorato, la tendenza si diffuse sull'intero stivale. Simbolo del fast food, la catena americana McDonald's, in pochi anni espugna l'Italia. Il panino piastato con hamburger, formaggio fuso e patatine diventa il simbolo di una generazione disimpegnata politicamente, seguace di una sottocultura post sessantottina, osannata da cinematografia pop e consacrata come fenomeno sociale dalla trasmissione cabarettistica cult, *Drive in* che esaltò i simboli dell'appartenenza: scarponcini da montagna, camicia a quadri e jeans. A distanza di quarant'anni Joe Bastianich, personaggio pubblico televisivo ed esperto di alta cucina, lancia, proprio attraverso McDonald's, My Selection, una linea di panini gourmet. Il popolo dei food addicted inorridisce al pensiero che un giudice gastronomico esigente e apparentemente irreprensibile come Bastianich abbia ceduto al colosso americano.

Si ripete il caso di Carlo Cracco testimonial delle patatine fritte in busta. Sono tanti gli chef blasonati, come il tristellato Massimo Bot-



ra, Cristina Bowerman, Claudio Sadler, solo per citarne qualcuno che hanno ceduto al fascino del panino autografato.

Il concetto "mordi e fuggi" in quarant'anni ha subito una rivoluzione. Il fast-food americano, come già accaduto per la pizza, diventa uno spin-off della cucina "vera". Ciò che fa la differenza, tra un prodotto cheap e uno firmato, è la qualità indiscussa del-

le materie prime e l'ideazione di una ricetta tecnicamente equilibrata, accattivante alla vista e al palato. L'instabilità economica degli ultimi decenni ha giocato un ruolo determinante nella ristorazione: chi non può permettersi la modalità *haute cuisine* degli stellati, può avvicinarsi alla cucina prêt-à-porter di pizzerie e paninoteche uscite definitivamente dal ghetto di ristorazione di serie B.

L'offerta ristorativa si è democratizzata, crescendo per quantità e qualità.

È venne il Covid. Con lo sviluppo esponenziale del delivery, necessario in pandemia, tanti chef, anche importanti, hanno affrontato il problema del trasporto semplificando i piatti, spesso trasformati in panini gourmet. Il vecchio pub dunque, inteso come luogo di aggregazione dove consumare pa-

Hamburger
I panini più diffusi in Italia e nel mondo che oggi vengono spesso «firmati» da noti chef

nino e birra, è definitivamente superato, ora esistono locali *quality fast food* specializzati in panini: chiamarli paninoteche è riduttivo. Bros And Bun è l'esempio perfetto. "Luxury steak, burgers lovers. Un nuovo concept di hamburgeria", questo il payoff del locale di San Giorgio a Cremano ideato e lanciato, appena un anno fa, dai fratelli Annalisa e Gennaro Alfiero. La loro è una ristorazione contemporanea con una mission che prevede la cura di ogni dettaglio: interni sofisticati, mise en pace elegante, servizio impeccabile e un'offerta poliedrica. Superato l'*Annus horribilis*, i fratelli Alfiero lanciano un nuovo menu d'impostazione cosmopolita e un cocktail bar con una drink list realizzata con la consulenza del bartender Luca Spano e l'head bartender Giuseppe Esposito. Il fulcro della cucina è l'alta qualità dei prodotti, a cominciare dal bun, il panino morbido elaborato su ricetta esclusiva. Il menu è ideato dallo chef David Loffredo, 25 anni, cresciuto nelle cucine stellate d'Europa alle quali si è ispirato per il nuovo menu. In primo piano i nuovissimi burger: Pulled lamb, Pastrami e Smoked Burger. Stessa attenzione per gli antipasti come la melanzana in varie consistenze e il carpaccio fumé con filetto, wasabi di asparagi, spuma di Parmigiano, frisé di scarola, pane carasau. Non poteva mancare la carta dei dolci curata da Michele Cannavacciuolo, pastry chef della squadra di Gennaro Esposito della Torre del Saracino. A coronare l'offerta una lista di birre e vini ricercati tra i quali spiccano etichette iconiche come Tignanello e Sassicaia.

Rosaria Castaldo
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il cibo da strada
Il pub di Portici
Il film degli anni '80
avanzato del mondo
del subcultura

Panini, la seconda vita gourmet

Ora sono **fast food** di qualità

Da emblema del «mordi e fuggi», sinonimo dell'alimentazione frettolosa a offerta ristorativa alternativa che coinvolge chef stellati con ricette esclusive

Fiberbianco, il soffice bun ideale per diabetici e non solo
Il focaccia di neve gustato caffè
Un contest per dare il nome al Focaccia di neve gustato caffè
Si è così l'occasione di una gara da Cris Focaccia