

Sua maestà il panino, provatelo così. Parola di chef

di MILENA ZICCHETTI

E' ben lontana e davvero curiosa la nascita del panino. Inventato nel lontano XVIII secolo, dalle necessità di Lord John Montagu, conte di Sandwich che, preso dalla fame e dall'ostinazione a non voler interrompere una partita a carte, ordinò una fetta di arrosto tra due fette di pane. I tempi e le necessità sono ora cambiati, eppure il panino riscuote ancora molto interesse perché, con qualche accortezza, può diventare un alimento sano, versatile e pure creativo, da mangiare velocemente quando non si ha tempo da perdere.

Secondo una ricerca Doxa però, nel nostro paese una persona su quattro non sarebbe soddisfatta del panino comprato fuori casa. I motivi sono sempre i soliti: l'utilizzo di pane e/o salumi di bassa qualità o perché povero di imbottitura. Ma chi l'ha



detto che, se il tempo è poco, si debba rinunciare al gusto? Basta davvero poco per rendere il panino un vero e proprio piatto da gourmet. Il come, non è certo un segreto. Un buon panino è dato prima di tutto dal pane che lo racchiude, troppo spesso svilito. Basterebbe utilizzare un pane dall'impasto genuino a giusta lievitazione. Poi naturalmente una buona farcitura, con ingredienti di qualità e magari l'aggiunta di qualche verdura, salsa, formaggio e, per completare il tutto, un pizzico di creatività.

A ricordarcelo, lungo tutto lo stivale italiano, anche diversi chef stellati con la loro sconfinata fantasia (nella foto un esempio), grazie ai quali si stanno scoprendo mondi davvero inesplorati. Ecco che quindi l'apparentemente 'banale' panino, diventa una prova delle loro già conosciute abilità, rivoluzionando il concetto di gusto a cui siamo abituati. "E' più una necessità piuttosto che una tendenza" **ci confessa Gian Paolo Raschi**, chef del Ristorante Guido di Miramare di Rimini. "I tempi sempre più stretti, soprattutto nelle pause pranzo, portano a pasti sempre più veloci e di basso profilo. Penso che sia da questo concetto che nasca la 'necessità' di migliorare i nostri dieci minuti dedicati alla tavola". Uno tra i protagonisti del prossimo format 'Bread Religion' di Golosaria a Riccione, lo chef Raschi ci confessa che sono sempre più i cuochi e gastronomi che iniziano a pensare di impegnare parte del loro tempo ed energie anche alla cultura di un sano panino, partendo dalla ricerca di farine di qualità e pani a lievitazione naturale, farciti con materie prime di altissimo livello, trasformandolo quindi in emozioni che si susseguono morso dopo morso. "Io personalmente sono anni che addento panini dai contenuti più improbabili" prosegue Raschi "a volte più per piacere che per necessità, senza considerare che sono di Rimini e che la mia passione più grande è la piada, 'The Queen', come la chiamo io, del cibo di strada".

In attesa di gustare i suoi particolari panini che presenterà a Golosaria e che ha anticipato essere con porchetta di tonno uno e pescatrice confit l'altro, ecco la **facilissima ricetta** del suo 'Panino alici, rosole, Squacquerone e Prosciutto di Parma'. Bastano due fette di pane a lievitazione naturale, 60gr di prosciutto di Parma, 4 filetti di alici marinate leggermente piccanti, 10 foglie di rosole, crema di squacquerone, per finire con olio, sale e pepe. Per la preparazione, tostare le due fette di pane chiuse a panino su entrambi i lati (deve rimanere umido e morbido l'interno), quindi farcire con il prosciutto di Parma, le alici marinate, le foglie di rosole leggermente condite con olio e sale, ed

infine la crema di squacquerone, che altro non è che lo squacquerone lavorato con una frusta assieme all'olio extra vergine di oliva e sale. Lo chef consiglia di servirlo e mangiarlo ancora caldo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA