

BARTREND • CONTEST

LA RIVALSA DEL PANINO PARTE DALLA SARDEGNA

SELEZIONATI INGREDIENTI DEL TERRITORIO, ABBINAMENTI INSOLITI
E UN'ETICA FUORI DAL COMUNE LE CARTE VINCENTI DEI 10 FINALISTI
DEL CONCORSO ARTISTA DEL PANINO

di Roberto Barat - foto di Marco Fortini



ARTISTA DEL PANINO

Giorgio Borrelli

Giorgio Borrelli gestisce con Valentina Loddo il Caffè Valentina di Cagliari. Sposati da ventanni, Giorgio e Valentina puntano da sempre sul panino quale offerta primaria del loro bar. Con questa vittoria Borrelli si è aggiudicato il primo premio del concorso, ovvero un viaggio per due persone a Cuba.

Giorgio Borrelli, cagliaritano, patron del Caffè Valentina, è l'Artista del panino 2016, concorso organizzato da Bargiornale in collaborazione con Agritech. Appena dietro di lui (nel vero senso della parola dato che solo due punti hanno distanziato il primo e il terzo classificato) si sono classificati Cristiano Murena del Murena Suite di Genova e il milanese Luca Vigano del bar Quadronno, locale storico e ben conosciuto per la lunga tradizione in fatto di (ottimi) panini nel centro cittadino della metropoli lombarda. Questa la classifica uscita dalla finale tenutasi lo scorso gennaio presso il Sigep di Rimini in un affollatissimo stand Agritech che, per l'occasione, ha richiamato centinaia di esperti, curiosi e professionisti intenti a seguire le fasi della finale. Giuria a dir poco d'eccezione che ha visto al tavolo il quadristellato chef Enrico Bartolini (due stelle Michelin all'omonimo ristorante milanese posto all'interno del MuDEC e una ciascuna in altri due indirizzi che cura, il Casual a Bergamo e la Trattoria Enrico Bartolini a Castiglione della Pescaia), la star televisiva Chef Rubio, protagonista tra gli altri programmi di Unti e Bisunti, trasmissione dedicata allo street food e che intervistiamo nelle pagine prece-



Tu... si... che... Vale...

Giorgio Borrelli - Caffè Valentina, Cagliari

INGREDIENTI

1 croissant multiseми Agritech,
30 g di zucchini, 30 g di guanciale sardo,
30 g di ricotta sarda fresca affumicata, patè di favette sarde, miele di corbezzolo, pomodoro secco in olio Evo, sale, pepe, olio Evo

PREPARAZIONE

Affettare finemente le zucchini, pepearle e salarle. Aprire il croissant e spalmare una piccola quantità di patè di favette, quindi aggiungere le zucchini, il guanciale, la ricotta tagliata finemente, i pomodori e un velo sottile di miele al corbezzolo. Salare, oliare e pepare.



BARTREND • CONTEST

Fusion

Cristiano Murena - Murena Suite, Genova

INGREDIENTI

1 ciabattina ai cereali Agritech,
40 g di formaggio cremoso,
40 g tonno affumicato,
3 gherigli di noci,
filetti di zenzero agrodolce, misticanza, olio,
pepe, salsa champonzu o ponzu
(reperibile nei negozi di specialità orientali)

PREPARAZIONE

Amalgamare il formaggio cremoso con olio e pepe e spalmarlo sul pane. Affettare il tonno affumicato e tagliare a filetti lo zenzero in agrodolce e adagiarli sulla fetta di pane. Completare la preparazione con misticanza e fialedda di champonzu (che il cliente può usare a piacere).



Fashion victim

Luca Viganò - Bar Quadronno, Milano

INGREDIENTI

1 francesino Agritech
80 g bresaola della Valtellina,
50 g mousse di formaggio caprino
e raspadura lodigiana condito con cipolla
di Tropea e scorza di arancia amara,
pepe rosa macinato
vodka Martini vaporizzata

PREPARAZIONE

Tagliare il francesino e scaldarlo alla piastra (180-200 °C). Quindi farcire con tutti gli ingredienti (nell'ordine: bresaola, mousse di formaggio, cipolla di Tropea, scorza di arancia amara e pepe rosa macinato). Prima di richiudere il panino vaporizzare con un paio di spruzzi di Vodka Martini preparato in precedenza.



Omega

Marco Toffolon - ViaVai Caffè
San Vito al Tagliamento (Pn)

INGREDIENTI

1 croissant multisemi Agritech, 1 filetto di trota Regina di San Daniele del Friuli leggermente affumicata, carpaccio di mele di Frisanco, crema al caprino, germogli di barbabietola rossa, germogli di porro, salsa al lime

PREPARAZIONE

Marinare con qualche ora di anticipo in lime e olio extra vergine le fettine di mela tagliate sottili. Farcire il croissant muticereali con la crema di caprino adagiandovi poi sopra le mele e la trota. Finire con i germogli di porro e e barababietola e la salsa al lime (da preparare in precedenza con una maionese aromatizzata con la buccia di lime e diluita con il succo del lime e granelli di zucchero di canna).



La giuria del concorso Artista del Panino. Da sinistra a destra, Chef Rubio, Valentina Scarnecchia e Enrico Bartolini

denti, e la blogger e giudice a Cuochi e fiamme Valentina Scarnecchia. Ha vinto dunque Giorgio Borrelli, bravo nell'abbinare gli ingredienti del suo "Tu... si... che... Vale..." tanto quanto a raccontarli ai giurati e agli spettatori. «Ho voluto caratterizzare la mia ricetta con i sapori della mia terra - ha detto Borrelli -. Un operazione in un certo senso semplice perché la Sardegna ha davvero tanto da offrire anche quando si parla di un piccolo panino o, come nel mio caso di un croissant salato. Negli ingredienti ho cercato poi l'equilibrio tra le varie com-

BARTREND • CONTEST

Non fare il ghignoso

Piepaolo Ionna - Tazza D'Oro, Medicina (Bo)

INGREDIENTI

1 francesino Agritech, 1/2 cipolla di Medicina, 3 amarene Fabbri, 50 g di squacquerone, 10 foglie di rucola, 100 g di mortadella tagliata a spessore 5 mm, 50 g di Grana Padano, 2 uova, pane grattugiato profumato con timo salvia e rosmarino, aceto balsamico, zucchero di canna, sale

PREPARAZIONE

Fare soffriggere la cipolla tagliata a julienne e quando questa prende colore aggiungere qualche goccia di aceto balsamico, due cucchiaini di zucchero di canna e tre amarene Fabbri. Cuocere a fuoco lento fino alla caramellizzazione della cipolla (basteranno 5 minuti circa), togliere dal fuoco e lasciare riposare. Sbattere le uova con un pizzico di sale. Con uno stampino di acciaio (2/3 centimetri di diametro), tagliare sei dischetti di mortadella. Quindi creare un mini cordon bleu inserendo una fettina sottile di Grana Padano o Parmigiano Reggiano tagliata con un pelapatate sopra il disco di mortadella e, prima di chiudere il tutto, versare tre gocce di aceto balsamico. Impanarla due volte prima nell'uovo e poi nel pangrattato, scaldare l'olio di mais e friggerlo per circa 5/6 minuti. Scaldare il panino, non deve essere croccante ma solo ben caldo. Riempite un sac a poche con lo squacquerone e guarnite la base del panino. Aggiungere una decina di foglie di rucola, seguita dai cordon bleu di mortadella e finire di assemblare guarnendo con la cipolla caramellata.



Smoked Spices

Andrea Azzalin - Le Regin Tonic Rossa in Coffe time, Castel San Giovanni (Pc)

INGREDIENTI

1 ciabattina ai cereali Agritech, 25 g di misto tostato salato, 40 g di tempeh alla piastra speziato con pimento e curcuma, 30 g di carote pelate, 30 g di zucchine pelate, 50 g di salmone scozzese affumicato, 20 g di salsa guacamole, olio di semi di lino q.b.

PREPARAZIONE

Tostare il misto salato e il tempeh già irrorato di curcuma e pimento. Pelare le carote e le zucchine aggiustando di sale e pepe. Tritare tempeh e il misto salato. Scaldare il panino sulla piastra e assemblare.



Briefing prepara tra gli chef Agritech e gli aspiranti Artisti del Panino. Qui si sono messi a punto tempi e metodi di lavoro

L'Amatriciana nel panino

Laura Cagnetti - Alvolo cibi di strada, Pavia

INGREDIENTI

1 filino rustico Agritech, 40 g di guanciale toscano al pepe nero, 20 g di Pecorino Romano Dop, 3 pomodorini, 10 g di cipolla viola di Morgan sott'olio, olio Evo, origano

PREPARAZIONE

Far saltare in padella i pomodorini conditi con oli, sale e origano. Affettare il guanciale e quindi farcire il panino precedentemente tostato lievemente in piastra, con uno strato sottile di Pecorino Romano, la cipolla viola di Morgan, i pomodorini. Scaldare infine il panino farcito per circa 2 minuti in piastra e servire.



ponenti con il salato del guanciale, l'affumicato della ricotta e il dolce del miele». Operazione riuscita considerando il parere dei giurati che hanno premiato la ricetta. «Un panino di carattere che ha dimostrato di possedere un passo in più rispetto alle altre - ha detto Chef Rubio a proposito della proposta di Borrelli». Ha stupito, in generale, la grande varietà di pane scelto dai concorrenti. Vero è che il regolamento prevedeva numerose referenze messe a disposizione da Agritech, ma i concorrenti hanno saputo variare molto nelle scelte dando quasi vita a un vero e proprio

BARTREND • CONTEST

Ancora

Marco Di Lorenzi - Buburger, Fano (Ps)

INGREDIENTI

- 1** focaccetta all'olio Agritech, **3** foglie ostrica (sono foglie di una pianta dal sapore che ricorda l'ostrica, il nome scientifico è *Mertensia Maritima*), **60 g** di sgombro dell'Adriatico, **20 g** di guanciaie stagionato di Montefeltro, **1** cucchiaino di finocchietto selvatico tritato, **40 g** di pomodori ramati, **10 g** di maionese all'erba cipollina, **1** cucchiaino di sale marino di Cervia

PREPARAZIONE

Insaporire il filetto di sgombro, precedentemente pulito, sfilettato e spinato, con il finocchietto selvatico tritato e grigliare il pesce per 5 minuti da ambo i lati. Spalmare la focaccetta con la maionese all'erba cipollina, unirvi quindi lo sgombro, il guanciaie grigliato croccante, la foglia ostrica e le fette di pomodoro ramato e sale. Tagliare la focaccia trasversalmente e servirla tiepida.



Tataki Bread

Andrea Negri - Zerodieci caffè Vedano Olona (Va)

INGREDIENTI

- 1** ciabattina ai cereali Agritech, **1** trancio di salmone freschissimo, salsa di soia, semi di papavero, **1** caprino, origano, rosmarino, **2** filetti di acciughe, pesto di rucola, glassa all'aceto balsamico

PREPARAZIONE

Pulire il filetto di salmone e spinarlo. Bagnarlo con la salsa di soia e lasciarlo marinare per qualche minuto. Mescolare caprino, rosmarino e origano con un filo di olio extravergine. Frullare rucola e olio extravergine fino a ottenere una salsa tipo pesto. In una padella a fuoco molto alto scottare da entrambi i lati il filetto di salmone dopo averlo "impanato" coi semi di papavero. Quindi tagliarlo in fettine sottili. Scaldare il pane integrale, spalmare il caprino su un lato e adagiarvi le fettine di salmone, i due filetti di acciuga e un filo di glassa di aceto balsamico. Dall'altra parte del pane invece spalmare il pesto di rucola, chiudere e servire.



AcquaSale

Marco Agrusta - Symposium Caffè Aquasale, Crispiano (Ta)

INGREDIENTI

- 1** schiacciatina all'olio Agritech, **2** pomodori San marzano, **2** friggirelli, **1** cipolla di Tropea, pagnottella o barattiere (cetriolini pugliesi), pangrattato fritto con acciughe, stracciatella affumicata, **1** hamburger di scottona da 300 g, olio, origano, basilico, aglio

PREPARAZIONE

Sbollentare il pomodoro e tagliarlo a cubetti, condirlo con olio, aglio, sale, origano e basilico e lasciarlo a marinare per almeno un quarto d'ora. Tagliare a julienne il friggirello e la cipolla, sbucciare il barattiere e tagliarla a rondelle. Fare tostare il pan grattato con olio e aggiunga. Cuocere l'hamburger di scottona su un fry top per almeno 5-6 minuti per lato in modo tale da creare una cottura al sangue. Piastrare la schiacciatina all'olio e farcirla nel seguente modo, dal basso verso l'alto: pomodoro sbollentato, hamburger, cipolla di tropea, barattiere, friggirelli, stracciatella affumicata, pangrattato.



menu: focaccine, ciabatte multicereali, francesini e fino al croissant salato scelto da Borrelli. Interessante la scelta e gli abbinamenti degli ingredienti. Molte ricette hanno puntato sui prodotti tradizionali delle zone di provenienza dei concorrenti. Altre si sono

spinte nella ricerca di abbinamenti inusuali arrivando fino alla proposizione di panini con germogli o con salse orientalescanti. Ampio anche l'uso delle padelle. Molti concorrenti non si sono affidati, infatti, a salumi o pesci pronti, ma hanno preferito preparare

da sé le materie usate per le ricette. Da segnalare, infine, che Cristiano Murina e Luca Viganò, secondo e terzo classificati, hanno rinunciato ai premi devolvendo il corrispettivo economico a sostegno dei pubblici esercizi danneggiati dal terremoto abruzzese. ★