



di Valeria Maffei

→ foto di Lonati fotografia dal volume Non solo Pane e di Silvia Pedrini dal volume La pasticceria in 101 domande, editi da Italian Gourmet

SUA MAESTÀ IL PANINO

FOCUS FARCITURE



BARBARA RIZZARDINI, DIRETTORE DELL'ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO, CI RACCONTA LE ORIGINI DI UN PRODOTTO DA SEMPRE CONOSCIUTO E AMATISSIMO; UN PIATTO CULT CHE HA SUBITO IMPORTANTI EVOLUZIONI, CHE VANTA OGGI UN'IDENTITÀ BEN DEFINITA E CHE, NELL'IMMEDIATO FUTURO, POTRÀ TRASFORMARSI IN UN IMPORTANTE VEICOLO PER FAR CONOSCERE NEL MONDO LA GRANDEZZA E LA BELLEZZA DELLA CUCINA ITALIANA



013706



La storia del Panino Italiano non ha un'origine databile in maniera precisa; il "punto zero" ha certamente a che fare con il Panis ac paerna (panino e prosciutto) degli antichi romani, evolvendosi poi anche grazie il genio rinascimentale di Leonardo Da Vinci, il quale sembrerebbe abbia inventato un antesignano del tramezzino. È a fine '800 che la storia del panino inizia a tracciare il proprio percorso con una linea più marcata: a farla da protagonista è proprio il pezzo di pane con "qualcosa d'altro" che inizia ad essere consumato come pasto dalla povera gente, contrapponendosi fortemente alle abitudini borghesi.

Cosa hanno comportato il modificarsi delle abitudini di vita ed il mangiare sempre più spesso fuori casa?

Nel post '68, grazie a nuovi consumi urbani e a una liquidazione dei simboli di classe, avviene il riavvicinamento

013706

www.italiangourmet.it

dei modelli di consumo "alto" e "basso". I panini creativi e non da bar, quelli fatti in casa da mangiare in loco o da asporto, iniziano a rispondere al nuovo modo di vivere che impone sempre di più lo stare fuori casa. È certamente anche l'influenza americana che introduce un modello nutritivo uguale per tutti, in cui panino = pasto. La Milano degli anni '80 apre ufficialmente questa via: nasce infatti la Milano da bere e sono proprio quelli gli anni di uno spartiacque decisivo nel mondo del panino, diventato simbolo del consumo urban: da un lato c'è il panino del fast food e dei "paninari", molto legato all'immaginario consumistico americano, dall'altro compare il panino "opulento" con ingredienti di lusso, offerto nei locali-simbolo della Milano da bere.

FOCUS FARCITURE

E oggi che momento vive il panino?

Oggi il Panino Italiano ha acquisito una sua identità: ogni singola componente assume un ruolo fondamentale per il risultato finale. Per fare un esempio, le verdure usate sono sempre più spesso fresche, selezionate e scelte con cura, andando incontro alla nuova tendenza del vegetarianismo. Insieme al companatico è cambiato anche il pane, che ormai è considerato un vero e proprio ingrediente del panino e non un semplice contenitore: in Italia ci sono almeno 280 tipi di pani diversi che gli esperti hanno imparato a valorizzare e interpretare. Insomma, il Panino Italiano oggi è una vera e propria icona che diventa importante veicolo di cultura italiana, del suo territorio, della sua biodiversità, della varietà di prodotti, della capacità, maestria e creatività proprie dell'individuo italiano.

Cosa può fare il panino per la cucina italiana?

Attraverso il panino, scrigno di gusto e di racconto, il mondo può conoscere la grandezza e la bellezza della cucina italiana nella sua essenza e semplicità. Ed è per questo motivo che, come Fondazione Accademia del Panino Italiano, siamo onorati di portarlo nel mondo!

COME TROVARE SEMPRE IL PANINO MIGLIORE

Esiste una App per trovare, nelle vicinanze, un panino fatto a regola d'arte, ovvero sempre preparato al momento, con ingredienti di qualità e il più possibile territoriali, così come suggerisce l'Accademia del Panino Italiano che ne è la creatrice. Oltre 1500 indirizzi in Italia, in Europa e presto nel resto del mondo, dove val la pena fermarsi e assaggiare il sapore del posto, tra due fette di pane. Una grande opportunità anche per i gestori di locali e bakery che hanno fatto del panino il loro punto di eccellenza, che in questo modo si fanno conoscere e trovare. La App dal prossimo ottobre cambierà il suo nome in PANINOMAP. Per partecipare: www.accademiapaninoitaliano.it



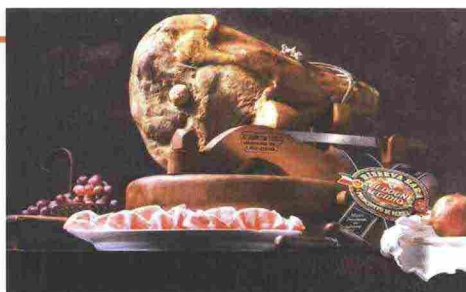
UNA NUOVA CONFETTURA BIOLOGICA

Ideale per la farcitura di dolci da forno o come nota fresca da aggiungere nelle preparazioni fredde, la **confettura bio Agrimontana** rappresenta una novità della linea professionale da pasticceria firmata da questa nota azienda ed è caratterizzata da una ricetta unica ed equilibrata, che mantiene inalterate le caratteristiche naturali del frutto. Il risultato è un prodotto facile da lavorare e caratterizzato dall'alta percentuale di frutta, proveniente prevalentemente da coltivazioni certificate secondo il regime di produzione del biologico che prevede un processo di certificazione eseguito da un organo di controllo riconosciuto dal Ministero delle Politiche Forestali. Due sono i gusti proposti: albicocche, preparata con 70% di frutta e zucchero di canna, che si distingue per la presenza di piccoli pezzi di albicocca oppure la variante mirtillo, preparata con l'80% di mirtillo selvatici spontanei, che si presenta come una confettura naturalmente ricca di antiossidanti e polifenoli e quindi altamente saporita e succosa. In entrambi i casi l'alta percentuale di frutta garantisce una buona tenuta in forno, anche grazie all'impiego di pectina naturale, frutto di una grande ricerca e ottenuta unicamente attraverso processi fisici di estrazione. www.agrimontana.it



Ideale per la farcitura di dolci da forno o come nota fresca da aggiungere nelle preparazioni fredde, la confettura bio Agrimontana, disponibile nei gusti albicocca o mirtillo, rappresenta una novità della linea professionale da pasticceria firmata da questa nota azienda.

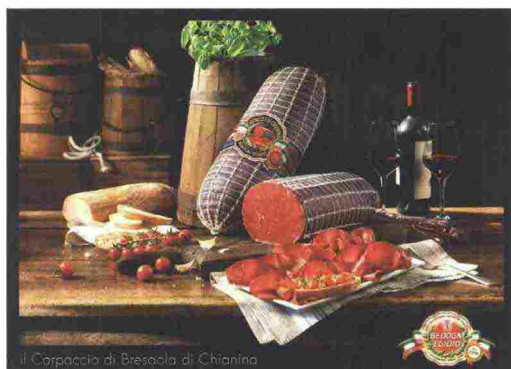
Il prosciuttificio Bedogni Egidio lancia l'esclusivo prosciutto di Parma "Riserva Rara" stagionato oltre 30 mesi, che è il risultato di un'ulteriore e attenta selezione che permette una stagionatura extra del classico Bedogni 24 mesi "Gran Riserva".



UN PROSCIUTTO IN EDIZIONE LIMITATA

Nell'ambito di una continua espansione in Italia e in Europa, il prosciuttificio **Bedogni Egidio** presenta il prosciutto crudo di Parma stagionato oltre 30 mesi "Riserva Rara". Accanto all'eccezionale crudo 24 mesi, premiato da "Gambero Rosso" come il miglior crudo di Parma della sua categoria, l'azienda lancia ora l'esclusivo prosciutto di Parma "Riserva Rara" stagionato oltre 30 mesi. "Riserva Rara" è il risultato di un'ulteriore e attenta selezione, che permette una stagionatura extra del classico Bedogni 24 mesi "Gran Riserva". Solo alcuni degli esemplari selezionati dai mastri prosciuttai "prendono questa strada". Si tratta di prosciutti particolarmente stagionati che hanno superato i 30 mesi di invecchiamento nelle cantine e vanno a costituire l'edizione limitata "Riserva Rara". Per esaltarne l'unicità, il prosciutto di Parma Bedogni Egidio "Riserva Rara" è accompagnato da una confezione esclusiva, appositamente creata, e da una fascetta che la distingue dal classico "Bedogni Gran Riserva".

www.bedogniegidio.it



il Carpaccio di Bresaola di Chianina

Deliziosi, genuini e di altissima qualità, il tacchino arrosto e il carpaccio di bresaola Bedogni sono perfetti per creare sfiziosi panini o da gustare con un filo di olio extravergine di oliva.

L'AMPIA GAMMA WELLNESS

Bedogni Egidio, il famoso prosciuttificio di Langhirano, presenta due innovative **specialità "light"** che sono state lanciate con successo nel segmento wellness e pensate per tutti coloro che vogliono combinare il benessere con l'alta qualità Bedogni Egidio: si tratta del tacchino arrosto insaporito con erbe aromatiche fresche e il carpaccio di bresaola. Il tacchino arrosto è ottenuto da tacchini 100% nati e allevati in Italia, è cotto al vapore ed è insaporito con finocchio selvatico, rosmarino, sale iodato, aglio e pepe; è privo di OGM, glutine ed allergeni. Il carpaccio di bresaola è una vera rarità, a base di carne di razza chianina. Una fragranza intensa, una morbidezza eccezionale e un gusto unico lo rendono delizioso anche senza condimento. La specialità Bedogni è ottenuta dalla lavorazione di muscoli di carne bovina di razza Chianina alla quale seguono la salagione, la breve asciugatura e il lavaggio. Realizzato senza OGM, il carpaccio di bresaola Bedogni non contiene glutine.

www.bedogniegidio.it

La Crema di Marroni Agrimontana nasce per soddisfare anche i professionisti più esigenti ed è ottenuta rispettando la naturalità degli ingredienti e preservando l'aromaticità delle materie prime che la compongono.



UN PRODOTTO DI ECCELLENZA

Nati per soddisfare le esigenze del professionista sempre più desideroso di utilizzare ingredienti primari di assoluta qualità, i prodotti **Agrimontana** rappresentano il frutto di una ricerca e sviluppo costanti, rispettosi della materia prima e delle sue caratteristiche sensoriali e organolettiche naturali, prodotte secondo i capisaldi Agrimontana. Tutti i prodotti a marchio Agrimontana, inoltre, sono realizzati con ingredienti di origine vegetale, certa e tracciabile, minimamente trattati, trasformati per mezzo di processi fisici e senza l'impiego di agenti chimici. Sono, infine, sostenibili per l'ambiente e compatibili con l'etica e la responsabilità dell'azienda. Realizzata seguendo questa filosofia produttiva, la Crema di Marroni Agrimontana nasce per soddisfare anche i professionisti più esigenti, rispettando la naturalità degli ingredienti e preservando l'aromaticità delle materie prime che la compongono. Attraverso la ricetta sviluppata presso i laboratori Agrimontana si ottiene un prodotto impeccabile in termini di struttura, resistenza agli sbalzi termici, cremosità, abolendo totalmente l'utilizzo di additivi chimici. La consistenza della crema risulta liscia e il suo sapore è delicato e rotondo grazie all'utilizzo di veri marroni sbucciati (e non di castagne con la buccia) e alla nota dolce conferita dallo zucchero di canna e dalla vaniglia Bourbon aggiunti durante il processo di lavorazione.

www.agrimontana.it

www.italiangourmet.it

L'Original American Cream Cheese Della Elle & Vire® è disponibile nel formato da 1,36 kg ed è dotato di un pratico packaging graduato per un facile porzionamento. I prodotti Elle & Vire® sono distribuiti da Corman Italia S.p.A.



L'ORIGINALE AMERICANO

Dalla ricetta tradizionale americana nasce l'Original American Cream Cheese della Elle & Vire®. Un prodotto che vanta una bella struttura stabile e cremosa, che fonde delicatamente in bocca, senza lasciare quella sensazione di granulosità tipica dei formaggi spalmabili; ha inoltre un bel colore bianco naturale ed un sapore delicato. Si scioglie ed amalgama facilmente con gli altri ingredienti, assorbe bene i liquidi come panna e olio ed è possibile aromatizzarlo a piacere. È un formaggio ideale per molte applicazioni, dolci e salate, di pasticceria, in cucina e per il catering; oltre che per il tradizionale cheesecake, è perfetto negli impasti per prodotti da forno per conferire una maggiore struttura, per realizzare mousse, creme e cremosi, farciture per torte salate e dolci, gelato o semplicemente per farcire tartine, brioche e panini.

www.elle-et-vire.com/en - #elleetvirepro



Il vasetto di Fragola Fabbri custodisce il gusto delle migliori fragole candite in uno sciroppo di altissima qualità e solo con aromi naturali.

LA BONTÀ DI SEMPRE IN UN NUOVO FORMATO

Gli arabeschi blu che decorano l'inconfondibile vasetto dell'Amarena Fabbri si tingono di verde, trasformandosi in steli e foglie che terminano con rosse, irresistibili fragole. Succede solo sul vasetto di Fragola Fabbri il gusto delle migliori fragole candite in uno sciroppo di altissima qualità e solo con aromi naturali. Una ricetta segreta, come quella di Amarena Fabbri del resto, che l'azienda custodisce gelosamente e che rende Fragola Fabbri perfetta per i più diversi abbinamenti. Da oggi questo autentico passe-partout in cucina è disponibile anche in un nuovo formato: il pratico vasetto in vetro da 230 grammi, da tenere sempre in cucina... e da aprire anche quando la voglia di dolce diventa troppo forte, per concedere al palato un piccolo momento di piacere.

www.fabbri1905.com

FOCUS FARCITURE



LA MOZZARELLA CON IL GUSTO DI UNA VOLTA

La mozzarella fior di latte Granarolo Gusto di una Volta, nel formato da 125g, è un prodotto unico e distintivo, fatta con latte 100% italiano proveniente dagli allevamenti della filiera Granarolo, la più grande d'Italia. Si caratterizza per il sapore intenso derivante dalla tecnologia da latte-innesto che utilizza i fermenti provenienti solo da latte crudo degli allevamenti Granarolo, rifacendosi alla tradizione casearia italiana. È dunque un prodotto che nasce dalla volontà di riscoprire gli antichi sapori caseari e che va ad ampliare l'attuale gamma Granarolo Gusto di una Volta - latte, yogurt e ricotta -, una case history di successo che in poco tempo è riuscita a intercettare i bisogni di un consumatore attento e consapevole.

www.granarolo.it

La Mozzarella Fior di Latte Granarolo Gusto di una Volta è un prodotto unico e distintivo, che si caratterizza per il sapore, fatta con latte 100% italiano proveniente dagli allevamenti della filiera Granarolo.



Le salse de La Giardiniera di Morgan sono le ricette perfette per tartine e sandwich creativi e sfiziosi, da assaporare in ogni momento della giornata.

PANINI INEDITI, DAI SAPORI SFIZIOSI

Le salse de La Giardiniera di Morgan sono le ricette perfette per tartine e sandwich creativi e sfiziosi, da assaporare in ogni momento della giornata.

La Salsa di Morgan è un battuto rustico di verdure con carote, peperoni rossi, gialli, cavolfiori, finocchi, cipolla bianca e sedano, cotto dolcemente in olio per ottenere una gustosa salsa di accompagnamento che risulti versatile ed equilibrata allo stesso tempo. Anche la Salsa di Anna si presta ad innumerevoli interpretazioni: un battuto di verdure con rapa rossa, carote, peperoni rossi, peperoni gialli, cavolfiori, finocchi, cipolla bianca, sedano, zenzero e peperoncino. Una salsa facilmente abbinabile che può essere usata in mille modi, perfetta con panini con il tonno e con lo sgombrò. Il Pesto di Melanzana Rossa di Rotonda D.O.P., invece, è una salsa che porta con sé tutto il sole della Lucania. Un pesto elegantemente rustico, battuto finemente e arricchito con olio extra vergine di oliva, aglio fresco e zeste di arancia.

www.lagiardinieradimorgan.com

SALUMI SINONIMO DI QUALITÀ

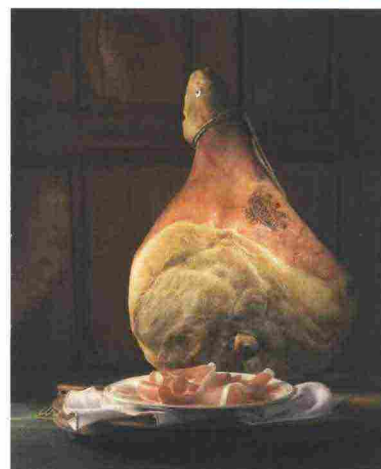
Levoni, l'azienda dal 1911 sinonimo di salumi di alta qualità ottenuti nel rispetto della tradizione della salumeria italiana, presenta il **salame Vecchia Osteria**, ossia il salame tipico delle campagne mantovane, lavorato "a mano" come si faceva una volta nelle corti, da consumarsi stagionato, ma ancora morbido al cuore. Ha sentori di aglio e vino, gusto complesso e deciso ed impasto morbido. È perfetto accompagnato con polenta abbrustolita o come farcitura in un panino, magari insieme a grana padano, mostarda, verdure in pinzimonio, peperoni e senape dolce.

www.levoni.it



Ingredienti naturali, scelta delle carni migliori, particolare attenzione ai tempi di stagionatura, spezie ed erbe aromatiche selezionate ed un'esclusiva miscela di legni di montagna per l'affumicatura: sono questi i segreti che fanno di Levoni uno dei marchi più apprezzati del settore.

Grazie ai pochi grassi, ai molti sali minerali, alle vitamine e proteine facilmente digeribili, il Prosciutto di Parma, buono, sano e completamente naturale, risulta un alimento adatto a tutti.



UN PROSCIUTTO DI ALTISSIMA QUALITÀ

Il **Prosciutto di Parma** è buono, sano e completamente naturale: solo carne di suino italiana e l'abilità dei maestri salatori. Da sempre, non si utilizzano né conservanti, né additivi. Le antiche tecniche di lavorazione e il lento affinamento in ambiente ideale, per almeno dodici mesi, permettono di sviluppare la sua storica e inconfondibile dolcezza. Grazie ai pochi grassi, ai molti sali minerali, alle vitamine e proteine facilmente digeribili, il Prosciutto di Parma risulta un alimento adatto a tutti. È, inoltre, un prodotto a Denominazione di Origine Protetta (DOP) dal 1996, controllato da un rigido disciplinare produttivo che assicura una qualità eccellente ai consumatori. Il Prosciutto di Parma nasce in un'area estremamente limitata della provincia di Parma, perché soltanto qui hanno luogo le condizioni climatiche ideali per la stagionatura naturale.

www.prosciuttodiparma.com



UN CONNUBIO ECCELLENTE

Il miele di acacia con tartufo bianco è uno dei prodotti icona di **Tartuflanghe**. Il **Tuber magnatum Pico**, eccellenza del territorio delle Langhe, si sposa con la dolcezza di questo miele. Per la produzione viene utilizzato miele d'acacia purissimo, una scelta che permette alle note delicate dell'acacia di creare un connubio eccellente con il tartufo bianco. La produzione consiste nella miscelazione del miele d'acacia con il tartufo bianco liofilizzato, ovvero il tartufo ottenuto dalla disidratazione a bassa temperatura (-50°C) del tartufo bianco. In questo modo il tartufo bianco mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche. Un altro prodotto molto interessante, per abbinamenti sfiziosi, è la Senape al miele e tartufo bianco, sempre firmato Tartuflanghe, che allea la personalità decisa della senape al profumo inconfondibile del tartufo bianco, uniti assieme dalla delicatezza del miele. La produzione consiste nella miscelazione del miele millefiori con la senape ed il tartufo bianco liofilizzato che mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche.

www.tartuflanghe.com

Sono molte le proposte Tartuflanghe che si basano su una selezione di ricette tipiche della tradizione piemontese unite al sapore unico del Tartufo. È possibile acquistare questi pregiati prodotti online (<https://www.tartuflanghe.com/shop-online/>) oppure in Rinascente a Milano, Roma e Torino.