Panini gourmet, ecco i consigli dello street chef Alessandro Frassica

alessandro-frassica-02498c0f

I **panini gourmet** stanno conquistando gli chef, anche quelli stellati. Che sempre più spesso vi dedicano una sezione del menu allo scopo di avvicinare un pubblico più ampio e, quindi, di incrementare il business. Che ne dite di valutare l'idea? Ecco i consigli del guru del settore, **Alessandro Frassica**, patron del celebre ***'Ino*** **di Firenze**. Che, tra l'altro, di recente è stato chiamato dallo chef siciliano **Filippo La Mantia** per rinnovare l'offerta della caffetteria del suo omonimo ristorante a Milano, il *Filippo La Mantia* di piazza Risorgimento.

[caption id="attachment_115354" align="aligncenter" width="300"]
Alessandro Frassica Panini Gourmet © *Davide Zanoni*[/caption]

Risultato? Frassica ha ideato una nuova carta, "*Un viaggio in un Pan'Ino*", con 11 proposte nel segno della qualità e della contaminazione, disponibili dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 21. Qualche esempio? Il Tricolore (prosciutto crudo, stracciatella di burrata, pesto al basilico e pomodorini al forno), il Lungomare con polpo, emulsione di limone e zenzero, finocchietto selvatico e chips di patate (8 euro) e Mediterraneo (alici, stracciatella di burrata e scorza di limone) e il Panelle a Modo Nostro con panelle, melanzane grigliate e pesto agli agrumi (6 euro). E non manca una proposta dolce: La brioche siciliana con la ricotta del cannolo, miele, granella di pistacchi e mandorle.

[caption id="attachment_115349" align="aligncenter" width="300"]
alessandro-frassica-panini-gourmet-1 © *Davide Zanoni*[/caption]

Partiamo dalle origini. Che cosa ti ha spinto, dieci anni fa, a dedicarti alla ricerca nell'ambito dei panini?
La convinzione che il panino rappresenti il linguaggio più facile per diffondere la cultura del cibo di qualità e i valori del territorio, perché permette di raccontare storie e di proporre ingredienti eccellenti in una chiave facilmente comprensibile al grande pubblico.

Negli ultimi mesi è cresciuto il numero di ristoranti, anche stellati, che propongono panini gourmet. Come mai?
Finalmente anche l'alta ristorazione ha capito che per diffondere la cultura della qualità occorre puntare sulla semplicità e che i panini sono uno strumento efficace e versatile per avvicinare un pubblico più ampio ed educare i palati.

[caption id="attachment_115351" align="aligncenter" width="300"]
alessandro-frassica-panini-gourmet-3 © *Nicole Cavazzuti*[/caption]

La ricetta per avere successo con i panini gourmet?
L'errore da evitare è quello di snaturare il panino, di viverlo come una scorciatoia per aumentare il fatturato e di trasformarlo in un piatto troppo complesso e troppo costoso. Per avere successo, le parole chiave sono infatti professionalità, serietà, qualità e semplicità.

Che cosa suggerisci per quanto riguarda il posizionamento di prezzo dei panini gourmet?
Il prezzo deve trasmettere l'idea di qualità del prodotto. Attenzione però a non perdere il senso della misura: non si può fare pagare un panino 15 euro! Io vi consiglio di stare tra i 5 e i 12 euro al massimo, a seconda delle materie prime e dei costi di gestione.

[caption id="attachment_115350" align="aligncenter" width="300"]
alessandro-frassica-panini-gourmet-2 © *Davide Zanoni*[/caption]

Infine, hai un'ambizione ancora da realizzare?
No. Sono soddisfatto del mio percorso, non potrei chiedere di più. Per il futuro mi auguro solo di continuare a godere della libertà di fare solo quello che mi piace.