# Oltre la Puglia, la nuova vita del panzerotto

img1370-9b7d2c83

Non ancora troppo sfruttato, semplice ed economico, con ingredienti base che incontrano il gusto di quasi tutti ma anche la possibilità di declinarlo in infinite varianti: il panzerotto ha le carte in regola per piacere anche fuori dalle sue zone di origine. E poi è tipico pugliese, e la Puglia – fra cibo, turismo, musica e cinema – da alcuni anni incontra un favore diffuso. Così, nelle grandi città si moltiplicano i locali basati su cucina ed estetica pugliese, mentre il panzerotto, come è accaduto alla pizza, vive una stagione "2.0", in cui il prodotto non viene semplicemente fatto, ma anche spiegato, valorizzato, messo al centro di una riflessione su territorio, ricette e materie prime.



**BISTROT E DINTORNI**

Simpatia, stile, semplicità sono le sensazioni evocate dalla Puglia a tavola. Il format prevalente è il bistrot: un localino di atmosfera dove mangiare con gusto ma informalmente. È il caso, a Milano, dei due ristoranti Pulia (http://pulia.com), che sono anche shop, di Mò ("adesso", in pugliese, www.mobistrot.com) che ha nell'insegna la dicitura "Puglia Bistrot", e di Il Priscio (altro termine pugliese, traducibile più o meno come "piacere dell'attesa", www.priscio.it), che ha recentemente aperto il suo secondo locale. Ciascuna di queste insegne affianca ai panzerotti altre specialità, come orecchiette e pasticciotti (Pulia), *tiella* barese e *ciceri e tria* (Mò), focaccia e parmigiana (Il Priscio).

Quanto ai panzerotti, da segnalare gli ingredienti impiegati da Mò, alcuni presidio Slow Food (il pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto e la cipolla rossa di Acquaviva) e altri comunque tipici e non comuni (ricotta forte artigianale e soppressata di Martina Franca), e poi la scelta di Il Priscio di affiancare al classico panzerotto fritto quello al forno (tradizionale anch'esso, ma meno diffuso) e quello al cioccolato (questo, invece, del tutto innovativo, e affidato al maestro Ernst Knam: il cioccolato è anche nell'impasto, mentre a Roma Nonna Lia propone tre panzerotti "normali" con ripieni dolci).



**SPECIALIZZATI**

Ci sono poi dei locali più specializzati, spesso con la parola "panzerotti" già nell'insegna, la cui offerta consiste principalmente – o esclusivamente – nelle gustose mezzelune di pasta lievitata. Sono locali di solito più piccoli, spesso privi di veri tavoli e dotati solo di qualche seduta, dove il panzerotto esprime appieno la sua natura di street food, da mangiare in piedi e magari passeggiando. Ancora a Milano – patria del "capostipite" Luini, per decenni e fino a qualche tempo fa l'unico posto del capoluogo lombardo dove si poteva gustare un panzerotto "a regola d'arte" – è attivo uno dei due punti (l'altro è a Torino) de Il panzerotto del Senatore (www. ilpanzerottodelsenatore.com), il cui nome omaggia la pregiata varietà di semola Senatore Cappelli, impiegata insieme a una farina 00 artigianale nell'impasto dei panzerotti. Altri indirizzi meneghini sono Il Panzerotto Made in Puglia ( www.ilpanzerotto.org), che è il punto pilota di un progetto di franchising, e Sciura Maria ( http://sciuramariapanzerotti.com), che nei suoi due punti vendita propone solo panzerotti fritti al momento. A Roma vanno forte i tre punti vendita di Panzerotti & Friends (www.panzerottifriends.it: il fatto che i titolari vengano da Altamura, una delle capitali pugliesi di pane e affini, è di per sé una garanzia), Matò (www.matostreetfood.it, menzione d'onore per il panzerotto "Via Sparano" con fior di latte e rape), e i quattro locali di Nonna Lia (http://nonnalia. it, fanno anche catering; va citato il "Panzerotto di Baldassarre", con mozzarella, ricotta forte e "sponsali", una sorta di cipolla tipica pugliese).

**Panzerotto, dalla Puglia alla conquista del mondo**