Arriva il marchio di autenticità del Panino Italiano

img1125-6f4d7a73

Confezionare un panino con prodotti Made in Italy rappresenta indiscutibilmente una garanzia di gusto. Che spesso fa la differenza. Così, come già avvenuto per altri alimenti simbolo della nostra cucina, anche per il sandwich tricolore ora si aprono le porte della certificazione. L'iniziativa, in questo caso, si deve all'Accademia del Panino Italiano, inaugurata a Milano all'inizio del 2017 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il modo italiano di concepire lo "sflilatino farcito". Cardine del progetto è il Disciplinare redatto dall'Advisory Board della fondazione, nel quale sono riassunte le pratiche di realizzazione dell'autentico panino italiano. In buona sostanza, le regole che distinguono un'autentica prelibatezza della nostra tradizione da un comune tramezzino.

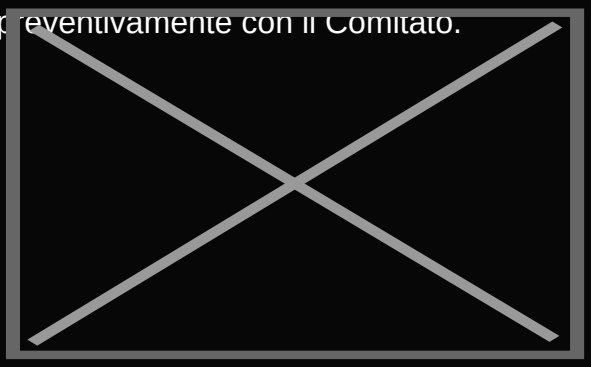


COME FUNZIONA

Tutti i locali italiani (e non solo) che vorranno certificare un autentico panino italiano inserito nel proprio menu potranno inviarne richiesta alla Fondazione. Una commissione ristretta dell'Advisory Board (che nella sua formula completa è composto da 9 professionisti a vario titolo del mondo del cibo) si riunirà quattro volte all'anno per valutare le proposte e individuare quelle rispondenti alle indicazioni del protocollo di esecuzione, alle quali quindi sarà attribuito il "bollino" di autenticità.

COME SARÀ COMUNICATO

Una App dedicata renderà il panino italiano e chi lo realizza rintracciabile e riconoscibile. Ma soprattutto tracciabile a 360°, sia in Italia sia nel mondo. In altre parole, sfruttando la logica della geolocalizzazione, l'applicazione permetterà a ciascun utente di individuare i locali dove gustare un panino italiano certificato, nelle vicinanze del luogo in cui si trova. E non soltanto. L'avventore potrà anche procedere ad effettuare ricerche sulla base degli ingredienti preferiti. La App, infatti, rappresenterà una sorta di "Bibbia" del sandwich nazionale: al suo interno si troveranno testi, immagini e video nei quali saranno raccontati la genesi dell'idea, la modalità di realizzazione e l'iter di selezione dei prodotti utilizzati per ogni singola ricetta certificata. Inoltre, il marchio Panino Italiano potrà essere apposto sui menu dei locali e su tutti gli strumenti di comunicazione diretta alla clientela, attraverso modalità da concordare preventivamente con il Comitato.



LE REGOLE DEL DISCIPLINARE

Il Disciplinare del panino italiano prende in esame tre aspetti: l'ideazione (che a sua volta analizza altri tre fattori: nome; armonia tra sapori e consistenze; valore estetico della presentazione); gli ingredienti (italiani, crudi o cucinati secondo le ricette italiane o – solo per alcune sole singole componenti – surgelati); la maestria nella realizzazione.