Quando il panino diventa gourmet

gourmet-panin-41894778

Allo Show Cooking di Tokyo, promosso dall’Istituto di Valorizzazione Salumi Italiani, Massimo Bottura, chef e proprietario dell’Osteria Francescana di Modena (miglior ristorante del mondo 2018), ha affascinato il pubblico di giovani cuochi. Lo ha fatto con un panino che, tra l’altro, ha dato una dimostrazione di come pensare e realizzare il miglior hamburger del mondo, “all’emiliana”. Proporzioni, tecnica e qualità degli ingredienti; la formula magica per un panino gourmet è questa. Spesso massimo risultato è anche sinonimo di semplicità e non è un caso se, in Giappone, Bottura ha conquistato i presenti con “Memoria del panino alla mortadella”, reminiscenza dei tempi della sua frequentazione alle scuole elementari.

Le radici sono fondamentali, per le ripartenze improvvise nel settore del food, soprattutto quando c’è da rilanciare, reinventare, insomma rimettere in discussione una pietra miliare come il panino. Perché poi cosa fa dell’essere investito della carica di gourmet un panino: le mani regali che lo forgiano, lo confezionano, oppure i suoi stessi ingredienti, o entrambe le cose? Le combinazioni ormai sono infinite, così come le contaminazioni e anche quel tocco di moda, di contemporaneità che donano all’idea quel valore aggiunto che piace spesso al marketing e sufficientemente al pubblico. Bando ai primati, che sono quelli che fanno sorridere a denti stretti quando si scopre che il bocadillo (panino in spagnolo) più costoso al mondo è farcito di solo prosciutto andaluso Dehesa Maladua da 4.100 euro a coscia, oppure che il “glamburger” Bling Burger dello chef Chris Large dell’Honky Tonk di Londra (manzo Wagyu di Kobe, coda d’aragosta, caviale Beluga, sale affumicato dell’Himalaya) metta sulla carta un hamburger da 1.400 euro. Largo invece alle creazioni artigianali, griffate, biologiche, ricche, d’autore, a km zero e fintamente semplici. Scegliere gli elementi che contraddstinguono un panino gourmet non è un compito meno intrigante di quello di individuare gli ingredienti di un nuovo piatto. Le possibilità sono infinite, la fantasia spesso è limitata dalle abitudini e l’azzardo è dietro l’angolo. Chi ne ha intuito in anticipo le potenzialità, ci ha costruito su un business di successo. McBun e La Granda a Torino e Rivoli, Ino a Firenze, Tricolore a Roma, I Bacari a Venezia, la catena Eataly col suo reparto ad hoc e Pescaria a Polignano a Mare e Milano e Panhi-ni, sempre nel capoluogo lombardo, sono apprezzati non da un esercito di consumatori in pausa pranzo ma anche da un ramo nuovo della

ristorazione che pare essere immune alla crisi dei consumi. Le ricette proposte sembrano uscite da un trattato di arte culinaria.

Ingredienti d'eccezione

Baguette con culatello di Zibello, con farina di grano tenero Minoterie du Trieves e sale marino integrale di Mothia? Pane e robiola di Agrilanga di solo latte crudo di capra alpina? Gamberoni leggermente bolliti, melanzana infornata, bufala, pancetta croccante Santoro, chips di patate, salsa al pomodoro fresco, maionese affumicata e rucola da Pescaria? Che colpisce basso anche con polpo fritto, rape aglio e olio, mosto cotto di fichi, ricotta e pepe, olio alle alici.

Il mercato della ristorazione riserva un margine di crescita ai creativi. La qualità, si sa, si paga, e i panini da classici a gourmet traghettano da un prezzo medio di 5-6 euro sino a 10-15 euro. Sono esclusi da ogni graduatoria gli "svuotafrigo". Il sandwich gourmet deve invece incuriosire, emozionare e conquistare il cliente. Il che non è così scontato: per uno chef abituato alla composizione di un piatto, è complicato nascondere il suo mondo in due fette di pane. Alessandro Frassica, che nel 2006 ha aperto a Firenze Ino, tappa immancabile per gli appassionati dei panini, punta sulla versatilità: "Possono sostituire i pasti nei casi più sostanziosi, ma anche accompagnare brunch o aperitivi", tiene a ripetere. L'accostamento fra panini raffinati e cocktail è in effetti molto esplorato, come ad esempio al Bove's Milano, che unisce le anime di macelleria, hamburgeria e cocktail bar, o da Le Biciclette, sempre a Milano, dove si studiano abbinamenti inediti. Anche lo chef Max Mariola ha intrapreso un viaggio, sul canale tivù di Gambero Rosso, tra panini d'autore. E se si muovono certi media, l'interesse è alto. Da Manfredonia, lo chef di Pescaria, Lucio Mele, che ha frequentato le cucine a due stelle di Claudio Sadler a Milano e Don Alfonso Iaccarino a Napoli, non usa polveri, addensanti, preparati o additivi chimici. Le sue creme, le salse e le maionesi sono tutte fatte in casa, partendo dalle materie prime. Il pesce crudo è tra i punti di forza di tutti i punti vendita. "Ci mettiamo un po' più di Puglia degli altri", spiega Domingo Iudice, responsabile marketing e cofondatore insieme a Bartolo L'Abbate, patron della pescheria Lo Scoglio. "Lucio studia letteralmente ogni suo panino. Parte da un piatto, lo scompone e lo ristruttura a strati. Date un morso al nostro panino di tonno. Nella sua semplicità ritroverete un gusto tanto unico quanto imitato".

All'interno dell'hotel NH Collection Milano President, 5 stelle di prestigio, il nuovo food concept firmato dagli chef stellati della catena ovvero Paco Roncero (2 stelle per La Terraza del Casino presso NH Collection Casino di Madrid), Oscar Velasco (2 stelle per Santceloni, presso Hesperia Madrid) e Chris Naylor (una stella per il Vermeer, presso NH Collection Barbizon Palace di Amsterdam), è nato Panhini. Qui Velasco punta a costoletta di maiale, cipolla, menta, coriandolo, lattuga; Rancero propone pane di farina di tapioca e mais, fritto e poi farcito con gorgonzola e mela; infine Naylor mette

sul trono una tartare di manzo con taleggio, zucchine e spezie marocchine. Sono i panini stellati.