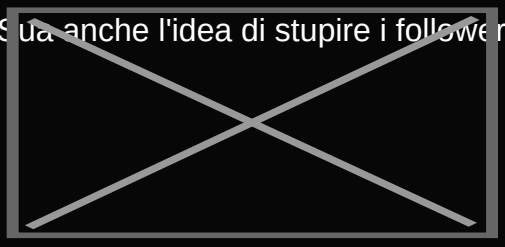
Panettone che diventa sandwich: il "caso" di Renè Redzepi

shutterstock-409943185-d48a3c9d

Tutto ha origine con un **post su Instagram** di qualche giorno fa, quando lo chef più premiato del mondo, **René Redzepi**, propone la sua rivisitazione del panettone in chiave sandwich al formaggio.

Per chi non lo ricordasse, René Redzepi è lo chef del **ristorante danese Noma**, arrivato per cinque volte in testa alla classifica The World’s 50 Best Restaurants, e uno dei padri del movimento New Nordic Cuisine.

Sua anche l'idea di stupire i follower con una rivisitazione del panettone. **“Scusate amici italiani”**



è stato l'*incipit* del suo post, mentre in un video si trovava alle prese con degli avanzi di panettone, una piastra, del burro e del formaggio francese. Accompagnato dalla musica di Paolo Conte, Redzepi taglia una fetta di panettone, la mette nella piastra tostapane e dopo la tostatura ne fa un sandwich con un Comté stagionato, formaggio AOP francese noto anche come **Gruyère de Comté**.

Inutile a dirsi, i commenti non si sono fatti aspettare: tra coloro (pochi) che plaudono all’invenzione, non manca chi propone di accompagnare il panettone con i più tipici mascarpone o **prosciutto di Parma**, ma i più numerosi sono senza dubbio i tradizionalisti: “Dovrebbe essere illegale fare una cosa del genere”, si legge scorrendo tra i commenti.