Sandwich gourmet, un’occasione per tutti: trattorie, ristoranti e bar

luca-5-bis-829fa787

"La strategia migliore per diffondere la cultura della qualità è puntare sulla semplicità. Ecco perché, per allargare la clientela, incrementare il fatturato ed educare i palati al buon gusto, non c’è strumento più efficace e versatile dei panini gourmet”.

[caption id="attachment_120405" align="aligncenter" width="300"]
da-sx-filippo-la-mantia-e-alessandro-frassica-2 *Filippo La Mantia e Alessandro Frassica*[/caption]

Chi parla è lo chef **Alessandro Frassica,** patron di ’*Ino*, dal 2006 tempio del panino gourmet di Firenze. E noi di *Mixer* condividiamo la sua opinione. Tanto da suggerirvi, se già non lo fate, di introdurre nel vostro menù almeno un sandwich di alta qualità. L’idea vi intriga? Allora leggete quello che c’è da sapere prima di affrontare la nuova sfida. E se invece siete tra quelli che hanno già diversificato l’offerta, scoprite in quest’inchiesta i segreti per ottenere i migliori risultati.

LO SCENARIO

A scanso di equivoci, chiariamolo subito: il panino gourmet non deve essere per forza creativo o a base di ingredienti rari. Anzi. L’importante è che le materie prime siano davvero eccellenti e valorizzate al meglio e che il panino sia farcito al momento e servito con cura.

[caption id="attachment_120406" align="aligncenter" width="300"]panini-gourmet-trattoria-trombetta-5 *foto di Nicole Cavazzuti*[/caption]

Quindi anche una focaccia con la mortadella può essere gourmet, come insegna **Francesco Manzi** chef executive della Trattoria Trombetta di Milano, osteria e cocktail bar serale (ma con brunch domenicale) fondata da Giancarlo Morelli dove si possono ordinare da apertura a chiusura del locale una selezione di panini gourmet, tra cui il panino di segale e noci con burro di sola panna e salamini affumicati dell’azienda Marco d’Oggiono, delizioso nella sua semplicità.

[caption id="attachment_120410" align="aligncenter" width="300"]
francesco-manzi2-media *Francesco Manzi foto di Nicole Cavazzuti*[/caption]

Fatta questa premessa, se in Italia tra i pionieri a puntare sullo street food a base di panino gourmet è stato oltre dieci anni fa lo chef Alessandro Frassica, tra i primi a osare introdurlo nella carta di un ristorante stellato è stato invece lo chef **Giancarlo Morelli** che già nel 2009 lanciò un sandwich nel suo ***Pomiroeu*** **di Seregno**. E oggi, dopo otto anni, è sicuro: “Il futuro della ristorazione passerà sempre più spesso dal panino gourmet in quanto permette di differenziare l’offerta e di ampliare la clientela, oggi attratta da una cucina semplice e immediata, ma di qualità. E questo varrà a prescindere dal tipo di ristorante o di bar e dai suoi riconoscimenti”.

[caption id="attachment_98996" align="aligncenter" width="300"]
giancarlo morelli OK *Giancarlo Morelli foto di Nicole Cavazzuti*[/caption]

Siamo in fase di rinnovamento e di contaminazione, insomma. “Ormai tra i colleghi è diffusa la consapevolezza delle potenzialità del panino gourmet. Che, oltre a costituire un’opportunità di business, costituisce anche un’occasione per divertirsi nel nome di creatività e fantasia”, aggiunge Morelli. In questo scenario di fermento, poi, c’è una nuova frontiera ancora tutta da indagare, ovvero l’abbinamento con i drink. Un’alternativa interessante per i cocktail bar classici, così come per i ristoranti. Tra gli altri lo sostiene anche lo chef **Filippo La Mantia**, patron dell’omonimo ristorante a Milano: “Sono certo che l’interesse per l’abbinamento tra panino gourmet e cocktail crescerà. Persino a Milano, capitale dell’happy hour a buffet, il panino gourmet è un’occasione di business anche nella fascia precena. Vi suggerisco di proporlo in formato mignon”. E poi aggiunge: “Da pochi mesi ho introdotto una carta di panini gourmet firmata dallo chef **Alessandro Frassica**: 11 proposte nel segno della qualità e della contaminazione, disponibili dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 21. E ho intenzione di proporre abbinamenti pairing con il cocktail”.

A proposito di cocktail e panini gourmet: tra i primi a scommettere sul mix sono stati un anno fa a Milano il **Bove’s di Andrea Pirotti**, ristorante con macelleria e cocktail bar con un’importante selezione di hamburger, e Le Biciclette Art Bar & Bistrot di **Ugo Fava**.

[caption id="attachment_120407" align="aligncenter" width="183"]
silvia-anfossi-le-biciclette *Silvia Anfosso foto di Nicole Cavazzuti*[/caption]

“Dopo un anno il bilancio è più che positivo, tanto che stiamo studiando nuovi abbinamenti per arricchire il menu. Tuttavia, non aspettatevi nell’immediato grandi ritorni economici! Non è facile proporre il pairing con il cocktail perché nell’immaginario collettivo il panino gourmet, a maggior

ragione se parliamo di hamburger, si sposa con la birra. Perché la proposta entri nelle abitudini della clientela occorre educare e incuriosire il pubblico", ci racconta **Silvia Anfosso, responsabile de Le Biciclette.**

[caption id="attachment_117616" align="aligncenter" width="300"]

video-tutorial-tuttel-di-il-twist-del-gin-sour-di-alessio-miraglia-3 *Alessio Miraglia foto di Nicole Cavazzuti*[/caption]

Che ha creato il mix tra *El Gran Bürgher de Milàn*, ovvero una tipica michetta meneghina preparata ad hoc da un forno di fiducia e farcita con un eccellente hamburger di luganega insaporito con gorgonzola, una foglia di verza sbollentata, cipolla tagliata fine e crema di rafano con tanto di contorno di chips al forno, e il cocktail *Tutt'el* dì una variante del gin sour creata da **Alessio Miraglia** a base di gin, liquore allo zenzero, miele e succo di limone. **GUARDA IL VIDEO TUTORIAL**

[caption id="attachment_120413" align="aligncenter" width="200"]

luca simonetta *Luca Simonetta foto di Nicole Cavazzuti*[/caption]

Dalla città alla provincia: il barman **Luca Simonetta**, titolare del **My Lounge** di Cesana Brianza, già da un anno e mezzo ha introdotto con soddisfazione una carta di sette panini gourmet a rotazione stagionale in abbinamento a sette drink ad hoc. "L'iniziativa è stata un successo sia in termini di fatturato, sia in termini di soddisfazione dei clienti. Grazie ai panini gourmet ho incrementato il fatturato del 30% circa, anche perché trainano il consumo dei cocktail", racconta.

Le ultime novità? Il panino ***Small batch*** dedicato al locale di Abano Terme fatto con pane rustico a fette, crema di senape delicata, pancetta arrotolata piacentina, cipollotto caramellato, rucola e uovo in camicia in abbinamento al cocktail ***Chapo il grano*** con sciroppo di grano piccante, tequila reposado, lime, zenzero fresco e salvia con crosta di sale viola al vino rosso.

[caption id="attachment_120402" align="aligncenter" width="300"]

panini gourmet luca simonetta *foto di Nicole Cavazzuti*[/caption]

E poi, **l'*Aguardiente*** dedicato al locale di Marina di Ravenna composto da pane di grano duro a lievito madre, culatello di collina, composta di pere e noci home-made, crema di caprino pepe e olio extra vergine, rucola proposto con il **drink *P-i-ERINO*** a base di gin, estratto di pompelmo rosa, sciroppo invernale home made, liquore di pera speziato My Lounge e tonica alla mela verde. E non ha dubbi: "Il connubio è virtuoso, lo suggerisco senza esitazione".

LE REGOLE D'ORO

Per un panino gourmet perfetto bisogna conquistare il palato, l'olfatto, la vista e il "cuore" e il "portafoglio" dell'avventore. Quindi, "per avere successo, è indispensabile conoscere e rispettare materie prime e macro-regole della cucina", avvisa Giancarlo Morelli. Un esempio su tutti: "se usate salame o mortadella, ricordatevi di riscaldare prima il pane e poi di farcirlo sul tagliere", raccomanda **Francesco Manzi**. Non meno importante è la presentazione. "Il sandwich gourmet deve subito incuriosire, emozionare e conquistare il cliente. Il che non è così scontato. Non sottovalutate la difficoltà della sua presentazione: per uno chef abituato alla composizione di un piatto è complicato racchiudere il suo mondo in due fette di pane", osserva **Giancarlo Morelli**.

Su questo fronte non esistono comunque regole rigide: ognuno deve studiare la propria personale formula, l'importante è che sia legata al contenuto, armonica ed efficace. Infine, per fidelizzare e allargare la clientela con i panini gourmet è essenziale anche applicare una giusta strategia dei prezzi. Quindi? "Il panino gourmet deve costare più di un classico sandwich preparato la mattina e servito ore dopo, in quanto il valore del prodotto è superiore, ma attenzione a non perdere il senso della misura", riflette Alessandro Frassica. Sul tema sono tutti d'accordo: il prezzo consigliato è tra i 7 e i 15 euro, eccezion fatta per gli hotel a cinque stelle e per i locali legati a brand dell'alta moda che rispondono a dinamiche diverse.

UNO SGUARDO ALLA COMUNICAZIONE

Per promuovere al meglio i panini gourmet "il menù deve essere a rotazione stagionale, semplice ed immediato. Inoltre, per esperienza diretta, vi suggerisco di creare un'alternativa e di offrire sempre nuovi stimoli con un panino del mese in abbinamento con un drink ad hoc", consiglia **Luca Simonetta**. Efficaci per comunicare la propria offerta sono **i social**, in particolare Facebook e Instagram. E se già è utile postare belle foto, meglio ancora è trovare il modo di coinvolgere coinvolgere il cliente.

[caption id="attachment_120403" align="aligncenter" width="300"]OLYMPUS DIGITAL CAMERA *Bove's*[/caption]

Tra le idee vincenti, **Andrea Pirotti** in vista della creazione del menù primaverile ha lanciato il concorso **#diventaunhamburger** chiedendo ai clienti di proporre la propria ricetta con tanto di nome (il proprio o quello di chi si vuole omaggiare con l'hamburger) e di aggettivo che rappresenti persona e panino. "Il concorso si è chiuso il 15 gennaio, chi vince cena gratis. Ora siamo entrati nella fase di selezione dei due migliori hamburger da inserire all'interno del nuovo menù", chiarisce.