



I 10 panini che non si dimenticano

Per un panino giusto si attraversa la città. Il profumo del pane fresco con lievito madre, gli afriori del salume appena affettato, e poi chi più ne ha ne metta, i sott'aceti, la salsa *home made*, i formaggi scelti, ci fanno sfidare il traffico, incuranti di dozzine di anonimi bar. Mostri sacri del panino o out-sider? Sbirciamo guide e ascoltiamo il passaparola, alla ricerca di un indirizzo sicuro, l'importante è che sia il posto giusto per dare valore a quei pochi minuti. Del resto c'è in gioco la pausa pranzo, attesa tutta la mattina, esigenza fisiologica primordiale e intoccabile relax, che spezza la giornata a metà e ci aiuta ad arrivare a sera. Pausa breve sì ma non per questo banale, il potente antidepressivo esige prodotti di qualità e amore nell'assemblarli. Grazie alle paninoteche storiche che nelle nostre città non hanno mollato, tenendo la posizione. Benvenuti nuovi artigiani del gusto e giovani start-up che scommettete sul vostro futuro, e puntate tutto su creatività, territorio, stagionalità, valorizzando piccoli produttori. Dalla Alpi alla Sicilia ecco 10 indirizzi top, che abbiamo provato per voi.

Al Mercato Burger Bar

Via Sant'Eufemia, 16 Milano

Tel. 02 8723 7167

www.al-mercato.it

Secondo opinione diffusa qui si prepara il miglior hamburger di Milano. Gli ispiratori del successo di questo locale sono **Beniamino Nesper** ed **Eugenio Roncoroni** i primi a specializzarsi in "panini dal mondo" e a fare hamburger *gourmet* in città. Maestri dello street-food, a proprio agio tra le frattaglie, capaci di entusiasmare con hamburger da fine del mondo e

piatti che guardano all'Oriente, oltre al Burger Bar, hanno adiacenti un ristorante gourmet, un tacos bar e un nuddle bar, rendendo la proposta davvero ampia e per tutte le occasioni. Non si accettano prenotazioni e le dimensioni del locale decisamente ridotte non rendono agevoli le lunghe attese, ma vale veramente la pena di aspettare il proprio turno, per godere a pieno palato del monumentale ***hamburger tartare***, con tartare, senape forte, caprino all'erba cipollina; ma c'è anche il classico ripieno con 200 gr. di carne, pomodoro, lattuga, cetriolini sott'aceto, marmellata di cipolle rosse e l'aggiunta a richiesta di Cheddar oppure di *foie gras*. E se non basta ci sono gli sfizi salati, i fritti di cervella, di pelle di maiale alla soia, la mozzarella in carrozza, e i dolci alla lavagna. Buona scelta di birre, cocktail e vini al calice.



Yankuam & Co.

Torino

349 2237484

www.yankuam.com

Anche se non c'è più la bottega nei pressi del Parco del Valentino, aperta nel 2012, la filosofia non è mutata, e **Yankuam Sartoretto** proseguirà a produrre i suoi panini sopraffini con un efficiente servizio a domicilio. I *gourmet* tirano un sospiro di sollievo basterà un colpo di telefono per accaparrarsi i famosi panini di Yankuam **"Acciuga al verde"** o **"Lingua al verde"**, rispettivamente farciti con acciughe di Sciacca o lingua di vitella e *bagnetto* torinese, (una salsa verde tipica con prezzemolo, pane imbevuto d'aceto, uova, aglio), ma è da provare anche il panino con salsiccia di Bra, un salume morbido di vitello speziato che viene spalmato letteralmente sul pane e finito con gocce di olio di oliva e foglia di insalata. Il pane è all'olio, preparato con lievito naturale, in diversi formati e arriva dal forno più antico della città, che risale a metà '800. Gli ingredienti sono

tutti selezionati da Yankuam, attingendo a una rete di contadini locali, mentre le ricette si ispirano ai panini che la nonna astigiana gli preparava da bambino. Sempre attivo in tutti i parchi della città, il **servizio di Pic-Nic di Yankuam & Co.**, nel quale viene fornito sul posto, tutto ciò che occorre per pranzare comodamente all'aria aperta, dal *plaid*, ai panini, dalle posate ai drink.



Il Posto di Ste

Largo Giosuè Carducci 55, Trento

Tel 0461 238093

www.ilpostodiste.com

Stefano Bertoni, nel 2014 ha deciso di lasciare la sua professione di giornalista per dedicarsi alla selezione di eccellenze eno gastronomiche e proporle nel suo nuovo locale. Un luogo che sta gradualmente diventando punto di riferimento *gourmet*, crocevia di selezionate materie prime, come il cotto di Capitelli, il tonno Campisi, il prosciutto crudo, la coppa, le pancette, il lardo di Mora Romagnola Zavoli, il prosciutto crudo di parma Sant'Ilario Montali, gli straordinari affumicati di maiale Carl Maier. Il pane con lievito madre e farine biologiche, è pensato da Stefano ed è preparato in esclusiva da un forno locale. La carta è ampia e suddivisa in *Cicchetti*, che sono mini assaggi per l'aperitivo; in *Imbottiti*, che contengono solo salumi; in *Gourmet*, una quindicina di panini creativi ormai collaudati e alcuni diventati veri must; ma ci sono anche i *toast*, ritenuti davvero speciali. Cosa ordinare di davvero indimenticabile? Il **Moro di Romagna**, con prosciutto crudo di mora romagnola stagionato oltre 36 mesi, con carciofi alla crudaiola, e **Parmigiano Reggiano di montagna del caseificio Santa Rita**, poi c'è il **Panino del giornalista**, in ricordo della vecchia professione, un panino con olio evo tartufato Savini, ricotta trevigiana di Agricansiglio, prosciutto crudo Sant'Ilario oltre 30 mesi e rucola. Assortimento ampio di birre e vini al

calice.



Gourmetteria Eat & Enjoy

Via degli Zabarella 23, Padova

Tel. 049 659830

www.gourmetteria.com/padova/cucina/

Un approdo sicuro dove gustare i migliori *hamburger* della città. Idee ben chiare alla Gourmetteria, aperta alla fine del 2012 nella *città del caffè senza porte, del prato senza erba e del santo senza nome*, consolidate in tre anni di gestione, con un menu fin da subito interamente pensato sul "km 0", oltre a un'ottima scelta di salumi e formaggi e a una cantina con oltre 600 etichette. L'**hamburger Padovano**, di Alessandro Mazzon, che abbiamo trovato straordinario, è un *ham* che vale il viaggio, preparato con 200 gr di carne di manzo biologico della zona, allevato in modo totalmente naturale, farcito con prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo dop di Montagnana, uovo all'occhio di bue di Gallina Padovana, presidio Slow Food, cipolla caramellata, lattuga, senape e ketchup. Da provare anche l'hamburger trevigiano, con radicchio rosso, porchetta trevigiana e casatella trevigiana DOP, che come tutti gli ham sono farciti con ingredienti a "km 0" che rispecchiano i prodotti delle sette provincie venete. Il tutto accompagnato *home made*. Selezione di prodotti tipici e presidi Slow-Food anche kosher.



Generi Alimentari Da Panino

Rua Freda, 21, Modena

Tel. 059 875 4382

www.dapanino.it

La filosofia è quella dei vecchi negozi di alimentari di quartiere. Luoghi magici pressoché scomparsi, risucchiati dai grandi centri commerciali e dai supermercati. Piccoli e accoglienti centri d'aggregazione così utili e umani, dove

andare per un etto di mortadella, un cartoccino di acciughe, o di tonno, la passata di pomodoro, una punta di Parmigiano. Panino è tutto questo, ma anche di più. **Giuseppe Palmieri** *maitre* della Francescana, e la moglie Gabriela, insieme alla chef **Irina Steccanella** danno vita a percorsi del gusto sempre innovativi e golosi, con un'appagante selezione di panini a base di prodotti scelti che arrivano dalle zone più vocate d'Italia, da gustare insieme a birre artigianali, e a bollicine italiane e francesi. Accanto c'è Lino la Casa del tortellino, per godere appieno il venerdì, sabato e domenica della cucina tradizionale modenese. Guardate la carta ampia e completa, poi lasciatevi guidare è sempre una scelta saggia. Su tutti il più celebre e premiato: pane di Matera farcito con prosciutto cotto al forno, marmellata di amarene brusche di Modena e mandorle spaccatelle di Toritto, musica per il palato.



L'Emporio – enogastromomia su misura

Via Saragozza 58, Bologna

Tel. 392 136 9380

www.facebook.com/lemporio58/

Un progetto iniziato nel settembre 2015 nel cuore di Bologna a pochi metri da Porta Saragozza, che conta numerosi seguaci, un po' piccola cucina ed enoteca, e un po' negozio di prodotti tipici selezionati con cura e passione da **Nick Kreshnik Hoxhaj** e da **Leila Salimbeni**, lui chef con esperienze in locali bolognesi e al Bistrot Barazzo Live, e lei giornalista enogastronomica regina della cantina, uniti nella vita e nell'attività da un progetto comune che parla di buono e di sano. Il panino da provare assolutamente è il "**Voghera – Pitigliano solo andata**", di quelli che davvero non si dimenticano. Pane al sesamo preparato *home made* con farina Cerutti di Bomporto, latte di una piccola stalla di montagna, e lievito madre. La farcitura è opulenta e golosa con Mazzafegato di Pitigliano stagionato (una salsiccia a base di

fegato di suino), scorzette d'arancia, mandarino e amarena mostardate di Voghera dell'azienda Barbieri, cipolline al Vincotto e nocciole tostate tonde del Piemonte.



'Ino

Via dei Georgofili, 3r/7r- Firenze

Tel. 055 219208

www.inofirenze.com

Nel cuore di Firenze, a pochi passi dalla Galleria degli Uffizi, c'è un'isola *gourmet* che entusiasma con un panino i più scafati palati. 'Ino, meta imprescindibile se si parla di street-food contemporaneo, creatura di **Alessandro Frassica**, un passato a collaborare per le più affermate case di moda, in volo tutta la settimana attraverso i cinque continenti, poi giornalista freelance per Slow-Food, per poi decidere di aprire un posto da panini in una delle più affascinanti città del mondo. Cibo di strada elevato a rango di grandissima *performance* culinaria, per raccontare i sapori incontrati nei suoi viaggi, con ingredienti selezionati di piccoli artigiani del gusto. Sette le categorie: semplici, classici, vegetariani/vegan, tartufo, mozzarella di bufala, i piccanti, dal mare. Tra i memorabili assaggi si ricordano il panino **Ale**, con pane a lievitazione naturale, finocchiona affettata sottile, pecorino Toscano DOP affinato in erbe e mostarda di peperoni rossi, ma anche **il Verde**, l'ideale per vegetariani e vegani con insalata mistica, pomodoro fresco, cime di rapa, melanzane, salsa di ortaggi, semi di zucca e sesamo; **il Vegan** con cime rapa, peperoni, pomodori freschi, olio pugliese, sale della maremma, semi di zucca, semi di sesamo, e 2 gr. di *spirulina* disidratata, una micro alga di acqua dolce, ricchissima di nutrienti, e disintossicante naturale. Aperti dalle 11,30 alle 16,30.



Romeo Chef & Baker

Tel. 06 32 110 120
Via Silla 26/a, Roma
www.romeo.roma.it

Ci sono **Cristina Bowerman**, Fabio Spada e Silvia Sacerdoti dietro a Romeo Chef & Baker realizzato nel 2012 dopo la radicale ristrutturazione di una vecchia officina Alfa Romeo nel quartiere Prati di Roma. Un locale innovativo di design, dove la ristorazione di qualità si sposa con l'alta salumeria. Due locali in uno, con panini gourmet e alta cucina, dove a mezzogiorno è possibile scegliere fra un'imponente selezione di pregiati salumi, tra cui il culatello di Zibello, il prosciutto San Daniele, il Sauris, il prosciutto di manzo asturiano, e il Jamon iberico de bellota; tra i formaggi c'è l'imbarazzo della scelta con i grandi erborinati italiani, francesi e inglesi; il parmigiano di montagna delle Vacche Rosse, Brune e Bianche; oltre a una decina di mozzarelle di bufala di diversi produttori. Il panino che non si dimentica? E' il **Romeo**, un filoncino composto da quattro diverse farciture, rispettivamente pita con insalata di pollo, mela, sedano, noci; poi pastrami di lingua, salsa senapata, giardiniera, ciauscolo; a seguire un panino di kamut con manzo marinato, finocchietto, curry, caciocavallo podolico, peperoni, alici; e per finire una schiacciatina, tozzetto con salmone, fiordilatte e pesto. Alla sera invece si può cenare con la cucina innovativa della Bowerman, e godere, tanto per rimanere in tema, del delizioso **panino alla liquerizia** con scaloppa di foie-gras, finto ketchup di mango, maionese al passito e chips vegetali, proposto nelle *entrèe*.



Pane e Coccus'

Corso Federici 3, Cetara (Sa)
Tel. 089 261485
www.alconvento.net

Dopo la **Cuopperia** e il **Convento**, è solamente l'ultimo dei luoghi del gusto ideati da Pasquale Torrente a Cetara,

suggestivo borgo di pescatori, (ma c'è anche Burro & Alici a Erbusco – Bs), creati insieme alla sua famiglia per comunicare un territorio e una straordinaria tradizione culinaria. Da **Pane e Coccus'** (pane con qualcosa), potrete trovare le più antiche specialità della cucina popolare campana, lo *street-food* più vero, espressione della cucina locale di ieri. Un piccolo locale a cui si accede anche dal mare, per gustare intermezzi sostanziosi dal sapore deciso che valgono come un pranzo, opulenti e saporiti, i panini sono farciti con burro e alici, Parmigiana di melanzane, polpette al sugo, trippa, e soprattutto con **la milza**, un panino che abbiamo trovato straordinario. Preparazione che risale ai pastori dei Monti Lattari, cibo tradizionale della festa patronale di San Matteo, milza cotta con olio, aceto, vino rosso, a fuoco lento per oltre 3 ore con prezzemolo, aglio, menta, la carne ammorbidita viene tagliata a fette alte un dito, e servita in una baguette larga, spolverata di peperoncino. Ma è anche possibile acquistare le cose buone di Cetara, firmate da Pasquale Torrente, con la linea "**Dispensa del convento**", alici sott'olio e sotto sale, tonno sott'olio, sgombro e la celeberrima colatura di alici.



Antica Focacceria San Francesco

Via Alessandro Paternostro 58, Palermo

Tel. 091 320264

www.anticafocacceria.it

Quello che oggi è uno dei locali storici di Palermo, anticamente era una cappella votiva, poi sconsacrata e donata nel 1834 dai Principi di Cattolica a Salvatore Alaimo, che li aveva serviti fedelmente per 25 anni come maestro di cucina. Alaimo ha le idee chiare, cucinerà per il popolo, nascono gli sfincioni, le focacce e Marsala, le focacce schiette, e quelle maritate, che serviranno nel 1860 a rifocillare **Giuseppe Garibaldi**, accampato per dieci giorni di seguito nella piazzetta adiacente. Nei decenni successivi diventerà luogo di

frequentazioni di intellettuali, artisti, scrittori, come **Pirandello, Sciascia, Guttuso**. La filosofia è la medesima anche oggi, dopo che si sono moltiplicate le aperture con le sedi di Milano, Roma e la gestione di alcuni corner **Antica Focacceria San Francesco** nei negozi Feltrinelli. Street-Food che più tipico non si può con panelle, cazzilli, caponata, sfinciuni, arancinette e soprattutto il gettonatissimo **Panica' meusa**, nella versione **Schietta**, una pagnotta al sesamo con ricotta fresca di pecora e caciocavallo, e **Maritata**, farcita con pezzetti di milza e polmone di vitello soffritti al momento, caciocavallo grattugiato e ricotta fresca di pecora.



Luca Bonacini

bonaciniluca@gmail.com

Crediti fotografici: Andrea Federici(per le immagini di Romeo)