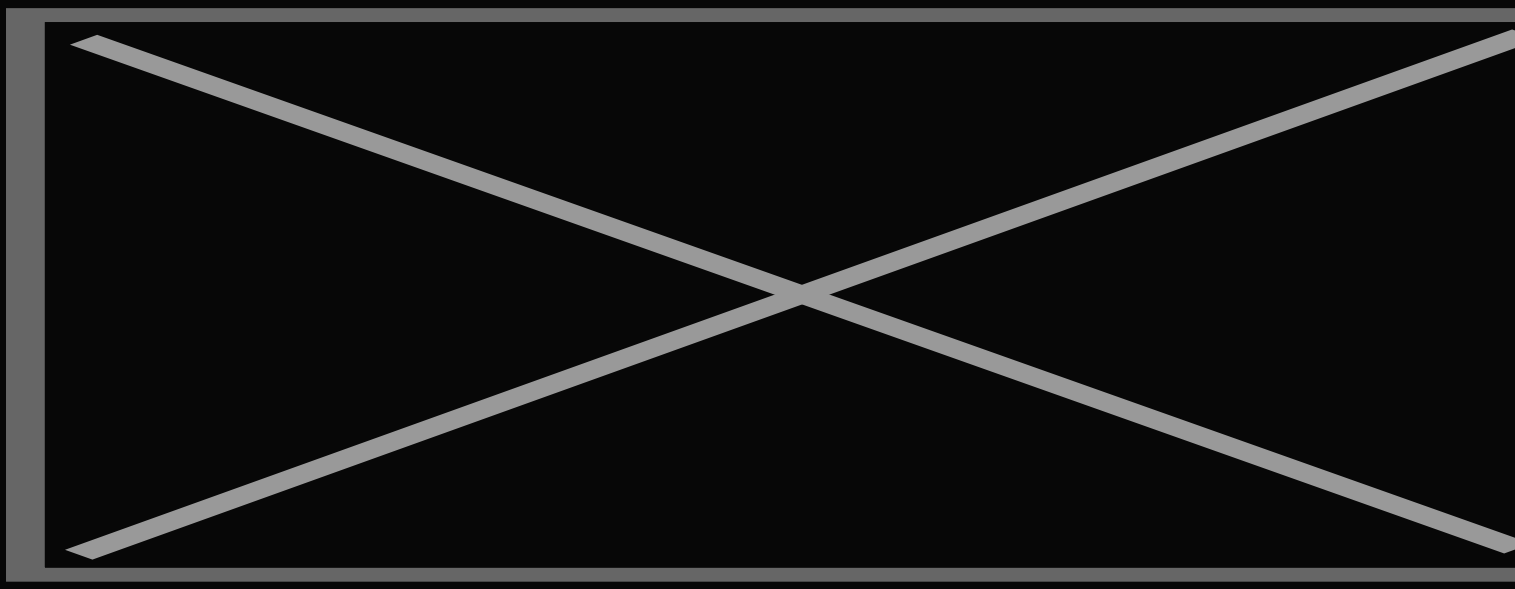
Pani e panini, un’idea antica per i nuovi tempi

pane-panini-1-ca497478

Alberghi, bar e ristoranti, tutti uniti dalla riscoperta di un’icona della gastronomia italiana che si è evoluta nel tempo e che sembra perfetta in questi tempi di tira e molla tra presenza, delivery e asporto: il panino. Ovvero quella “composizione gastronomica ‘espressa’ (fatta al momento), che nasce dal taglio di pane, formaggi, carni, verdure e il loro assemblaggio in senso armonico”, così lo definisce l’Accademia del Panino Italiano, Un simbolo forte che unisce il pane, archetipo di ogni cibo, simbolo di comunità e prosperità, e il suo lato creativo, la farcitura, tanto varia quanto lo sono le materie prime e i prodotti tipici della nostre terre. In questo senso andava l’iniziativa partita lo scorso maggio “I Panini della Rinascita”: per supportare “moralmente” la riapertura delle attività Accademia del Panino Italiano ha ideato un menu condiviso fondato su cinque parole di forte valore simbolico (mai visto, abbraccio, vicini, noi, il sogno), ma diversamente interpretato in tutti i locali aderenti. Street food quando ancora la parola non esisteva, la sua nascita si fa di solito risalire a un impegnatissimo Lord Sandwich per mangiare senza lasciar le sue varie occupazioni (era ammiraglio e diplomatico). In realtà le sue origini sono assai più antiche: pare ci avesse lavorato anche Leonardo da Vinci ma in realtà girava anche tra le strade dell’antica Roma.

[caption id="attachment_182465" align="aligncenter" width="827"]



Da sinistra: proposta vegetariana con pane rustico e delivery di 28 Posti - Milano[/caption]

Perché se il pane è tra le ricette più antiche create dall'uomo, certamente l'idea di accostarlo ad altri pietanze non tardò a venire. Certamente però è più recente la sua diffusione globale, spinta dal successo delle sue varie declinazioni, tutte nate in ambito urbano nel ventesimo secolo, dall'hamburger all'Hot dog, al kebab. Neppure il panino è stato risparmiato dall'ondata gourmet e dalla mano fatata dei celebrity chef, naturalmente, anche grazie a quel suo essere semplice ed eclettico allo stesso tempo, sbrigativo o complesso, tradizionale o innovativo, gourmet o pop. E sufficiente cambiare i termini della questione, ovvero contenitore e contenuto. Man mano il mondo del pane avanzava in complessità e varietà con la ripresa delle paste madri e la riscoperta dei grani antichi, nel ripieno si introducevano le lavorazioni più complesse entrate nelle cucine, influenzate anche dal movimento del chilometro zero e i prodotti del territorio. Ora che la pandemia ha sconvolto gli stili di vita il panino si ripropone, più adatto che mai al delivery. Perché se ben concepito supera brillantemente quel lasso di tempo che appare infinito tra la preparazione il consumo a casa, cosa per nulla scontata per altre preparazioni. E perché si può mangiare ovunque, in piedi, mantenendo le distanze, all'aperto, a casa o al lavoro.

Un locale da seguire: 28 Posti, Milano