

maria teresa di marco

alessandro frassica

il PAN'INO

fotografie di maurizio maurizi



Guido Tommasi Editore



introduzione

Cosa c'è di più semplice di un panino? Pane e companatico, un taglio nel mezzo e farciture a piacere. Visto così il panino è quasi un'anti-cucina, la scorciatoia nomade che permette di far presto e di non apparecchiarsi il pensiero di quel che c'è nel piatto.

Ma quando Alessandro Frassica ha immaginato il suo Pan'ino non cercava una via per fare prima, ma un modo per raccontare delle storie, per dipanare il filo dei racconti stratificati proprio lì, tra il pane e il companatico. Perché certo, se il panino è semplice, non per questo è facile.

Questione di ingredienti, di materie prime e, dietro a queste, di persone e di scelte. Il pecorino dipende sempre dal suo latte, la mortadella tradizionale di Bologna dalla cottura nelle stufe, e se dicendo mozzarella di bufala si possono dire cento cose, ci sono piccoli grandi gioielli, quasi in via di estinzione, che si chiamano salame rosa o mortadella di Prato. E ancora conserve beneventane, affinatori di gorgonzola di Verbania, alici di Cetara, l'invenzione della carciuga, il profumo del caciocavallo affumicato, ricchezze dal valore incalcolabile quanto quotidiano che tocca

andare a cercare con il fiuto e con la testa. Del resto è bene dirlo che non servono cento ingredienti, anche se certo la varietà aiuta a non annoiarsi, ma piuttosto una selezione sicura su cui si possa contare per divertirsi a giocare sulle associazioni, le consistenze e le temperature.

Un pan'ino, infatti, non è a caso: il sapido deve esser compensato dal dolce, la forza dalla morbidezza, così l'amarognolo delle cime di rapa lega con la grassezza della mortadella, ma pure con la sontuosa consistenza del fegato di baccalà. Giochi di sapore che interagiscono tra loro a volte in modo del tutto inaspettato, ma sempre secondo la logica raffinata che presiede a ogni regia, in ogni forma del montaggio. Così, se nel prezioso guscio di un pane speciale associ tra loro gorgonzola e acciughe, o mortadella e salsa al tartufo, avrai molto, molto di più che la somma algebrica dell'uno e dell'altro. Dunque è proprio vero che in qualche caso, anche in cucina, uno più uno fa davvero tre.

'Ino è il luogo fisico dove tutto questo succede, ogni giorno, sette giorni su sette, dal 2006, in via dei Georgofili, nel cuore di Firenze.

Questo libro vuole raccontare e mostrare la magia semplice di un posto tanto speciale attraverso i suoi panini e attraverso i volti delle persone che li mangiano e li amano.

I nostri
Pannini

Salame, Prosciutto e Muffin

Il Panino

Prosciutto, Muffin, Formaggio
Muffin, Formaggio, Salsiccia
Muffin, Formaggio, Salsiccia
Muffin, Formaggio, Salsiccia



PROSCIUTTO TOSCANO

PECORINO FRESCO, POMODORINI E TAPENADE



IL SOLITO



È il primo tra tutti i panini, il primo a essere stato immaginato e realizzato, partendo e reinterpretando proprio il più classico tra tutti i classici: prosciutto e formaggio.

Per farlo si è scelto di utilizzare ben quattro ingredienti insieme (anzi cinque se consideriamo l'olio extravergine d'oliva) alla ricerca di un'armonia più complessa di quel che può sembrare: il sapido del prosciutto toscano, la dolcezza del pecorino, l'amaro vegetale delle olive compensato dal pesce e dai capperi e la freschezza, con una punta di acidità, del pomodoro. Niente di più, niente di meno.

- 50 g di prosciutto toscano del casentino (stagionatura 24 mesi)**
- 1 fetta di 0,5 cm circa di pecorino fresco dolce di Seggiano**
- 1 cucchiaio abbondante di tapenade**
- 2 pomodorini datterini o piccoli San Marzano, autentici o perlomeno dignitosi, a fette**
- un filo di olio extravergine d'oliva**

Dividete il pane a metà, scaldatelo, quindi spalmate una delle due parti con la tapenade, appoggiateci il prosciutto affettato e il pecorino in un'unica fetta.

Completate con i pomodorini e un filo di olio extravergine d'oliva, richiudete.



MICHELE



IL PECORINO FRESCO

È un pecorino dolce di Maremma, a breve stagionatura, che conserva una pasta morbidissima, quasi molle, che tende ad attaccarsi al coltello durante il taglio.

La sua caratteristica e il suo pregio sono proprio la dolcezza e il gusto di latte che compensano ed esaltano la forza di altri ingredienti, come ad esempio tutto il bendidio della carciuga.



IL PECORINO STAGIONATO

Dietro questa dicitura c'è in realtà un universo intero di sapori e consistenze.

Da 'lno si utilizza un pecorino maremmano, stagionato ma ancora morbido, carico di sapore ma lontano dalla consistenza secca e dura che renderebbe difficile l'inserimento nel panino.



IL PECORINO ALLE ERBE AROMATICHE

È un pecorino fresco che viene cosparso di olio extravergine d'oliva e quindi passato in un trito di erbe aromatiche (salvia, menta, santoreggia, basilico, rosmarino e coriandolo). Si forma in questo modo una crosta deliziosa che impregna di profumi il formaggio e che è un piacere mangiare.

PECORINO FRESCO STAGIONATO ALLE ERBE



IL PECORINO AL PESTO

È un pecorino fresco nel cui impasto vengono aggiunti i pinoli di San Rossore e il celebre basilico di Pra', riprendendo la ricetta e soprattutto i profumi del pesto in una base lattea. È un ingrediente divertente che permette di giocare sulle associazioni mediterranee con olive, pomodori secchi e olio extravergine d'oliva.



IL PECORINO AL PISTACCHIO

È un pecorino fresco nel cui impasto sono mescolati in buona quantità pistacchi provenienti da Bronte. La pasta è compatta ma ancora estremamente morbida, il colore bianco latteo, il gusto dolce ma con l'elemento imprevisto, anche sul piano della consistenza, della frutta secca.



IL PECORINO ALLO ZAFFERANO

È un pecorino di media stagionatura prodotto con latte delle crete senesi in cui sono messi a macerare alcuni stigmi di zafferano toscano che si produce tradizionalmente in diverse zone della regione, in particolare nell'area di San Gimignano e San Polo. A differenza dei prodotti addizionati, questo pecorino sviluppa assieme al sapore di latte un bel sentore di zafferano che si percepisce con grande intensità e carattere.

AL PESTO AL PISTACCHIO ALLO ZAFFERANO



napewline

LA CASA PASTICERIA
FUNGENTE IN
CUCINA
VIA S. GIUSEPPE 11

indici

classici

IL SOLITO (prosciutto toscano, pecorino fresco, pomodorini e tapenade) 16

Prosciutto toscano e mozzarella 18

Prosciutto toscano e carciofi alla cafona 20

Salame toscano, scamorza e melanzane 22

Salame toscano, acciughe e salsa al tartufo 24

Mortadella e pecorino al pistacchio 26

Pan di ramerino e mortadella 28

Mortadella, gorgonzola e mostarda di peperoni 30

Mortadella e salsa al tartufo 32

Mortadella, robiola e cime di rapa 34

Mortadella e caciocavallo affumicato 36

Mortadella, parmigiano delle vacche rosse e aceto balsamico 38

Mortadella, ricotta e capperi 40

Mortadella e crema di parmigiano 42

FABIEN (salame rosa, caprino e mostarda di peperoni) 44

Salame rosa e pestato di zucchine allo zafferano 46

Salame rosa e carciuga 48

Salame rosa e pecorino allo zafferano 50

Bresaola, parmigiano e pomodoro 52

Bresaola, robiola e zucchine 54

Finocchiona e pecorino stagionato 56

Finocchiona, pecorino alle erbe e mostarda di peperoni 58

Mortadella di Prato e cime di rapa 60

'Nduja, robiola e zucchine 62

'Nduja e gorgonzola 64

Borzillo, melanzane rosse e caciocavallo affumicato 66

vegetariani

Caciocavallo affumicato e cime di rapa 70

Caciocavallo affumicato, melanzane e zucchine 72

Pecorino e carciuga 74

Pecorino al pesto, tapenade e pomodori secchi 76

Pecorino allo zafferano, zucchine e mostarda di peperoni 78

Crostino robiola e pestato di zucchine allo zafferano 80

Robiola e confettura di cipolle 82

Parmigiano e salsa al tartufo 84

Mozzarella, pomodorini, capperi e origano 86

Mozzarella e friggione 88

Stracci di burrata, pomodori secchi e origano 90

dal mare

Sgombro, robiola e zucchine 94

Filetto di tonno, carciuga e origano 96

RICORDO DI CETARA (tonno, pomodori secchi, scarola, capperi e colatura di alici) 98

Fegato di baccalà affumicato e cime di rapa 100

Salmerino, ginepro, mugolio e santoreggia 102

Acciughe e robiola 104

Acciughe, peperoni e tapenade 106

Acciughe e scamorza 108

Acciughe, mozzarella e colatura 110

AMO IL SUD (acciughe, ricotta di bufala, pomodori secchi, capperi, origano e colatura di alici) 112

Acciughe, stracci di burrata e scorza di limone 114

Acciughe e gorgonzola 116

Pane, burro e **acciughe** 118

ingredienti

- Il prosciutto toscano 122
- Il salame toscano 122
- La finocchiona 122
- La bresaola 123
- La mortadella tradizionale
di Bologna 123
- La 'nduja 123
- Il salame rosa 125
- La mortadella di Prato 127
- Il pecorino fresco 128
- Il pecorino stagionato 128
- Il pecorino alle erbe aromatiche 128
- Il pecorino al pesto 129
- Il pecorino al pistacchio 129
- Il pecorino allo zafferano 129
- La mozzarella di bufala 131
- Il burro 132
- La ricotta 132
- Gli stracci di burrata 132
- La robiola 133
- La scamorza 133
- Il parmigiano reggiano 133
- Il caciocavallo affumicato 135
- Il gorgonzola 137
- I carciofi alla cafona 138
- I pomodori datterini 138
- Le acciughe 139
- La colatura di alici di Cetara 139
- Lo sgombro 139
- Il friggione 141
- La carciuga 143
- La mostarda di peperoni 145
- La crema di parmigiano 147
- Il pestato di zucchine allo zafferano 149
- La salsa al tartufo 151
- La tapenade 153



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



ISBN: 978 88 96621 721

19,90 € i.i.

