



IL PAN'INO

**Maria Teresa Di Marco
e Alessandro Frassica**

19,3 x 25,3 cm - brossura
184 pagine, illustrazioni a colori
€ 19,90 - 978 88 96621 721



9 788896 621721

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 nostro piatto.

Ma quando Alessandro Frassica immagina il suo pan'ino lo ripensa diversamente, non come scorciatoia ma come strumento per raccontare storie, per dipanare racconti stratificati proprio lì, tra il pane e il suo companatico. Perché certo se il panino è semplice non per questo è facile.

Alessandro si mette allora in cerca degli ingredienti, delle materie prime e lì trova le persone: produttori di pecorino, di mortadella, di salame rosa, le conserve beneventane, gli affinatori di gorgonzola di Verbania, la scamorza bianca e fresca che viene dalla Puglia, e ancora alici di Cetara, bottarga di Cabras, 'nduja, carciuga e caciocavallo, mostarda di peperoni e stracci di burrata, finocchiona toscana e taleggio bergamasco, e il pane che riesce a contenere tutto questo e molto, molto di più. Poi Alessandro studia le associazioni, le consistenze e le temperature, perché un pan'ino non è a caso, perché il sapido deve esser compensato dal dolce, perché la tapenade ammorbidisce e regala umidità, perché il pane va scaldato ma non seccato e allora il panino diventa un modo semplice per dire tante cose eccellenti, per trovarsi in bocca in un morso solo una complessità di sapori capace di dare emozioni.

'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, con la voce di **Maria Teresa di Marco** del blog *La cucina di calycanthus* (www.lacucinadicalycanthus.net), 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.



Guido Tommasei Editore