



Professionale

• IL PANINO •
d'autore



IN COLLABORAZIONE CON

Accademia
Panino
Italiano



IL PANINO: *un'infinita combinazione armonica* DI INGREDIENTI.

L'Italia ha un'immensa biodiversità, patrimonio incredibile di prodotti territoriali da poter abbinare tra due fette di pane in infinite combinazioni dettate dalla creatività e maestria italiane.

Gli abbinamenti giocano un ruolo selettivo primario. Il **primo principio** è abbinare il pane a quanto, geograficamente, lo circonda, ossia ad altri prodotti del medesimo territorio; il **secondo** è, al contrario, mettere in contatto salumi, formaggi e verdure nati a distanza ma compatibili. Il **terzo principio** è, fra due fette fredde o tiepide, fare in modo che l'assaggio sia una rivelazione. Il **panino è degustazione**.

Nella **costruzione di un panino**, questa arte combinatoria è fondamentale: è possibile essere creativi e logici al tempo stesso, perché **anche l'estro deve seguire delle regole di buongusto, oltre che scientifiche ("foodpairing")**.

Senza dimenticare gli **altri valori fondanti**, oltre quello della creatività, identitari del panino, ovvero maestria e territorio.



Logica della creatività



La logica, o meglio, il punto di partenza, deve essere **l'esperienza personale**, il proprio vissuto. Quello che si imprime nella memoria e che poi può svilupparsi in direzioni creative, ma con un stile personale.

Consistenze e Sapori



Prima ancora del foodpairing, occorre pensare alle **consistenze**. Quale tipo di pane usare? Occorre valutarne la morbidezza e da questa dipende la scelta del salume in accompagnamento, che dovrà compensare le caratteristiche del pane. Il pane non dovrà coprire gli altri sapori, ma offrirsi in un insieme coerente dove **tutti gli elementi siano percepibili**.



Equilibrio



Il foodpairing nasce dall'**affinità molecolare degli ingredienti**, ed è lo chef Eston Blumenthal tra i promotori che ne hanno consentito la conoscenza. Ingredienti con molecole in comune vengono quindi abbinati, anche con risultati inattesi: ananas e zola per esempio, chi se lo aspetterebbe? Insieme hanno una logica, un modo di coesistere che non si potrebbe immaginare. Ancora anguria con feta o cioccolato bianco e caviale: sono tutti

esempi di affinità molecolare, che regalano al palato una piacevole sorpresa. La chimica aiuta certamente, ma occorre anche l'abilità del **"creativo del panino"** nel bilanciamento delle quantità e scelta delle varietà più idonee.

Freschezza



Raggiunto l'obiettivo dell'equilibrio di sapori, temperature e consistenze, bilanciando acidità e sapidità, manca ancora qualcosa di fresco, che non deve essere dimenticato per dare una **sensazione di "pulizia" in bocca**.



IL FOODPAIRING *che cos'è?*

È una tecnica scientifico-gastronomica che mette in comparazione il profilo aromatico degli alimenti, analizzandone la composizione molecolare, perché sono proprio specifiche molecole che determinano l'aroma. Questa conoscenza "scientifica" e non solo storica, culturale o pragmatica, aiuta i cuochi ad abbinare tra loro alimenti apparentemente molto distanti tra loro, realizzando nuove, originali e gradevoli ricette. Anche dentro a un semplice panino bisogna ricostruire i quattro sapori principali per creare equilibrio: siccome il pane è neutro, dolce, sapido, il suo contenuto deve essere grasso acido. Si spiegano così tanti panini della tradizione, nati probabilmente in maniera empirica ma perfettamente rispondenti alle regole scientifiche.

EQUILIBRIO BRESAOLA, LIMONE E OLIO

SUCCULENZA MELANZANE, MOZZARELLA E BASILICO

SUCCULENZA ROAST BEEF, SENAPE E POMODORI

NORDICO SALMONE AFFUMICATO, RICOTTA E INSALATE

LEGGEREZZA VERDURE GRIGLIATE, OLIO, SALE E CAPRINO

OPULENZA LARDO E MANDORLE

BUFALA, POMODORO, OLIO E LIMONE ACIDITÀ

GORGONZOLA, FINOCCHIONA E ROSMARINO AROMATICO

PECORINO, TACCHINELLA, SALE E PEPE SAPIDITÀ

BURRATA, OLIVE E MANDORLE GRASSEZZA

RAGUSANO, SPECK E PEPE SPEZIATURA

I 3 PROSCIUTTI E 3 FORMAGGI SOVRAPPOSIZIONE

SÌ

NO

BIG BANG

Vincitore Contest

IL PANINO
d'autore
2020



ON THE ROAD CAFFÉ - Terzo (AL)

- Pane ai cereali
- Roast Beef all'inglese Sottofesa
- Grana Padano DOP scaglie
- Pomodori semi-secchi al balsamico (tagliati a strisciole)
- Insalata riccia

Grana Padano DOP scaglie



Roast Beef all'inglese Sottofesa



Condire con olio EVO, aceto balsamico di Modena IGP, pepe e una fogliolina di menta. Aggiungere a piacere qualche goccia di tabasco.

il BURRATINO

Vincitore Contest

IL PANINO
d'autore
2020



IL BARETTO DI FEDE & SABRI - Sarzana (SP)

- Mortadella Bologna IGP
- Burrata
- Pomodoro
- Insalata

Mortadella Bologna IGP



Burrata



Tostare il pane e ungere l'interno delle fette con olio EVO. Aggiungere pomodori ed insalata. Stendere ondulatamente la mortadella e stracciare la burrata prima di deporla.

DELIZIOSO

Vincitore Contest

IL PANINO
d'autore
2020



PANINART - Sciacca (AG)

- Prosciutto Cotto "Fior di fetta"
- Grana Padano DOP scaglie
- Mozzarella "Fior di latte"
- Pomodori
- Rucola

Prosciutto Cotto Fior di Fetta



Grana Padano DOP scaglie



Piatto preparato a freddo, guarnito con glassa balsamica per un piatto fresco, semplice e gustoso.

L'A-MICHETTA

Vincitore Contest

IL PANINO
d'autore
2020



OSTERIA SALMASO - Latisana (UD)

- 1 rosetta
- Galbanino Kg 2
- Mortadella k7 ½
- Lattuga gentile
- Pistacchi tostati

Galbanino Kg 2



Mortadella k7 ½



Scaldo il pane dalla parte interna, aggiungo 2 fette di Galbanino e una manciata di granella di pistacchi tostati. Adagio la mortadella, la lattuga Gentile e sopra un'altra fetta di Galbanino.

LEGGEREZZA

Vincitore Contest

IL PANINO
d'autore
2020



SOMBRERO - Licata (AG)

- Grana Padano DOP scaglie
- Burrata
- Roast Beef all'inglese Sottofesa
- Insalata
- Pomodoro
- Granella di Pistacchio

Grana Padano DOP scaglie



Roast Beef all'inglese Sottofesa



Mettere in ordine questi ingredienti: Scaglie di Grana Padano DOP, Burrata, insalata verde, Roast Beef, Burrata, granella di Pistacchio, Pomodoro e infine cascata di Grana Padano DOP.



DA NORD A NORD



- Pane tipo segale
- Speck
- 3-4 fettine di mela rossa
- Fresco Tenero aromatizzato con erbe a scelta
- Pinoli tostati

Speck



Fresco Tenero



ACCENTO



- Panino morbido
- Prosciutto Cotto Alta Qualità
- Galbanino Kg 2
- ½ cipolla
- Olio EVO
- Aceto balsamico
- Sale
- Zeste di limone

Galbanino Kg 2



Prosciutto Cotto Alta Qualità



Far stufare le cipolle con olio e balsamico

PROFUMO



- Pane casereccio
- 1 spicchio di aglio italiano
- 20g di insalata croccante
- 15g di fave fresche
- 15g di cipolla di Tropea
- Salame Milano ½ sv
- Fette di Mozzarella
- Aceto balsamico di Modena DOP
- Olio evo, sale integrale fino

Salame Milano ½ sv



Fette di Mozzarella



CASA GALBANI



- Croissant
- Latticino spalmabile
- 1 mazzetto di rucola spezzettata
- 4 fette di bacon*
- 4 acini d'uva
- Sale e pepe macinato al momento

Bacon



Latticino spalmabile



*Il bacon deve essere passato in padella.

SALOTTINO



- Pane ciabatta
- Galbanino affumicato Kg 2
- Cotto di Tacchino in Stufa
- Rucola
- Pomodoro a fette
- Aceto balsamico

Galbanino affumicato Kg 2



Cotto di Tacchino in Stufa



il VIAGGIO GALBANI



- Pane di Grano Duro
- Fette di Mozzarella
- Salame Ventricina piccante ½ sv
- Friarielli scottati in padella o sott'olio (in alternativa fare la stessa cosa con asparagi o agretti o rucola)
- Aglio fresco sfregato sul pane abbrustolito

Fette di Mozzarella



Salame Ventricina piccante ½ sv



FRANCIA ROSA



- 4 croissants o cornetti salati
- 4 foglie d'insalata verde
- Mortadella k7 ½ in cubetti
- Mascarpone
- Squacquerone di Romagna DOP
- 1 uovo
- Noce moscata
- Pepe nero

Mascarpone



Mortadella k7 ½



Squacquerone di Romagna DOP



— GRAN RESA —



- Pane francesino
- Crudo Gran Resa
- Pesto al basilico
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Peperoni grigliati

Mozzarella di Bufala Campana DOP



Crudo Gran Resa



— FOCACCIA GOLOSA —



- Focaccia
- Prosciutto Cotto Fetta Golosa tagliato spesso spadellato
- Grana Padano DOP scaglie
- Friarielli passati in padella con olio e aglio (in alternativa sott'olio)
- Maionese di pomodoro

Prosciutto Cotto Fetta Golosa



Grana Padano DOP scaglie



— L'ITALIA in VIAGGIO —



- Pane in cassetta
- Acciughe
- Bocconcini di Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Crema di zucca*
- Cime di rapa sott'olio
- Mortadella Bologna IGP
- Zeste di limone

Bocconcini di Mozzarella di Bufala Campana DOP



Mortadella Bologna IGP



*in una ciotola mettere la zucca cotta e amalgamare con sale e olio evo.

— CLUBSANDWICH alla 2^a —



- 4 fette di pane da tramezzini
- Hamburger
- 1 pomodoro ramato
- 1 uovo
- Cheddar a fette
- 2 fette di Bacon
- Lattuga
- Senape
- Maionese
- Sale

Bacon



*comporre spalmando maionese su una fetta di pane, aggiungere una o due fette di pomodoro, poi l'uovo cotto con il cheddar, un'altra fetta di pane, un filo di senape, hamburger, terza fetta di pane, altro pomodoro, il bacon, lattuga e un'altra fetta di pane spalmato di maionese per chiudere.

SCHEDA prodotti

I SALUMI	PESO	PEZZI X CARTONE	CODICE 4P	CODICE 6P
Prosciutto Cotto Fior di Fetta	8 KG	2	1571	099336
Prosciutto Cotto Fetta Golosa	8 KG	2	6430	643010
Prosciutto Cotto Fetta Gustosa	8 KG	2	6427	642712
Prosciutto Cotto Mini Formato	3,5 KG	2	1629	115203
Prosciutto Cotto Alta Qualità 1/2	3,7 KG	3	2330	156476
Mortadella Bologna IGP	3 KG	2	2206	156261
Mortadella K7 1/2 con pistacchi	3,5 KG	3	2202	156261
Salame Ventricina Piccante	2,7 KG	3	6163	616310
Salame Milano	2,5 KG	3	6107	610710
Salame Ungherese	4 KG	4	6193	619320
Salame Ventricina Piccante 1/2 SV	1,2 KG	4	2109	115378
Salame Milano 1/2 SV	1,2 KG	4	2123	115380
Salame Ungherese 1/2 SV	2 KG	4	2198	156257
Salame Napoli	1,5 KG	4	6154	615414
Prosciutto Crudo Mini Formato	3 KG	4	1633	099485
Prosciutto Crudo Gran Resa	2,4 KG	4	2255	156389
Cotto Tacchino in stufa	2,5 KG	3	1812	115204
Bresaola 1/2 S/V	1,5 KG	4	6946	694610
Speck Mezzo S/V	2 KG	4	6952	695220
Roastbeef	2,7 KG	2	2331	156477
Bacon	300 G	6	2373	156538
I CASEARI	PESO	PEZZI X CARTONE	CODICE 4P	CODICE 6P
Panetto di Mozzarella	1 KG	12	1315	131530
Fette di Mozzarella	1 KG	4	1649	099494
Mozzarella di Bufala Campana DOP	125 G	8	2370	156535
Bocconcini di Mozzarella di Bufala Campana DOP	500 G	4	2372	156537
Burrata	150 G	6	2250	156377
Fresco Tenero	1 KG	4	1645	090895
Latticino Spalmabile	1 KG	4	1750	100994
Squacquerone di Romagna DOP	900 G	3	2246	156371
Galbanino Affumicato	2 KG	2	1542	099205
Galbanino	2 KG	5	0707	091590
Galbanone	5 KG	2	0723	072316
Edam	3 KG	4	3089	308920
Edam a fette	500 G	4	1825	114938
Cheddar a fette	500 G	4	1824	114937
Scaglie di Grana Padano DOP	500 G	4	2241	156361

Scopri di più su www.galbaniprofessionale.it

