

IL PANINO GOURMET

15 panini creativi e golosi
con i salumi DOP e IGP,
pensati e realizzati
dallo Chef Max Mariola



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Finanziato con il contributo
Mipaaf DM 59720 del 7.9.2015

Credits

Concept, testi e grafica: Pragmatika

Food Stylist: Rossella Lucangelo

Fotografie: Francesco Vignali

Ricette: Max Mariola



PREFAZIONE

Un piccolo mondo gastronomico che racchiude in sé la nobile popolarità della tradizione e la raffinata ricerca gourmet. È il panino, la forma più “compatta” di espressione dell’amore per la cucina. Fin dalla scelta del pane ideale, parte un percorso creativo del gusto che svela un’infinità di opportunità. Semplicità e complessità, equilibrio nei sapori, bilanciamenti nutrizionali: il confine della fantasia è circoscritto solo dalle due fette di pane che racchiudono l’abilità creativa del suo “autore”. Gratificazione e sostegno per una pausa o elemento centrale di un pasto gourmet, anche il panino è una preparazione che richiede però grande attenzione. A partire, naturalmente, dalla qualità delle materie prime, settore dove il nostro Paese vanta primati assoluti. Un esempio arriva proprio da una categoria di alimenti essenziali per la realizzazione di un panino di qualità: l’eccellenza dei salumi DOP e IGP italiani, bisogna riconoscerlo, rappresenta una base straordinaria che consente di coniugare gusto e corretti apporti nutritivi. L’invito che mi ha rivolto ISIT (Istituto Salumi Italiani Tutelati) per la creazione di questo breve ricettario è stato dunque per me un’occasione preziosa perché mi ha permesso di celebrare una preparazione a cui sono particolarmente affezionato e, nello stesso tempo, valorizzare le tante eccellenze alimentari che fanno dell’Italia un luogo di riferimento e ispirazione per tutti gli amanti del gusto.

Max Mariola



INDICE

6	LA GUSTOSA con Bresaola della Valtellina IGP
8	IL BOSCO con Coppa di Parma IGP
10	IL PIACENTE con Coppa Piacentina DOP
12	IL BALSAMICO con Cotechino Modena IGP
14	IL CONTADINO con Culatello di Zibello DOP
16	IL DELICATO con Mortadella Bologna IGP
18	IL MODENESE con Prosciutto di Modena DOP
20	IL FRIULANO con Prosciutto di San Daniele DOP
22	IL TOSCANO con Prosciutto Toscano DOP
24	IL COLORATO con Salame Brianza DOP
26	IL ROMEO con Salame Felino IGP
28	IL CLARINETTO con Salame di Varzi DOP
30	IL CACCIATORINO con Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
32	IL PRESSATO con Soppressata di Calabria DOP
34	L’AFFUMICATO con Speck Alto Adige IGP



LA GUSTOSA CON PANE AI SEMI MISTI



CONSORZIO DI TUTELA
BRESAOLA
DELLA **VALTELLINA**

INGREDIENTI

1 Panino ai semi misti (circa 100 g)
50 g Bresola della Valtellina IGP
2 Fette Valtellina Casera DOP
10 g Crauti freschi
Olio Extra Vergine di Oliva
Sale
Pepe

PROCEDIMENTO

Grigliare le fette di formaggio e adagiarle sulla base del panino. Aggiungere i crauti tagliati a julienne conditi con sale, olio e pepe; concludere la farcitura con le fette di Bresola della Valtellina IGP.

Bresaola della Valtellina IGP

L'origine del termine bresaola è incerta. Infatti, se il suffisso "saola" è riconducibile all'utilizzo del sale nella conservazione del prodotto, la parte iniziale del nome potrebbe riferirsi alla voce germanica "brasa", con riferimento ai "braceri" utilizzati anticamente per riscaldare l'aria dei locali di stagionatura. La poesia del 1915 di Giovanni Bertacchi a proposito recita "... sciolta in fette vaporose daran petali di rose...".



IL BOSCO CON PANE ALLE NOCI



INGREDIENTI

2 Fette di pane alle noci (circa 100 g)
50 g Coppa di Parma IGP
20 g Brie
20 g Funghi porcini
1 Spicchio d'aglio
Olio Extra Vergine di Oliva
Sale

PROCEDIMENTO

Rosolare uno spicchio d'aglio pelato nell'olio. Una volta dorato, eliminarlo, aggiungere i funghi e farli rosolare per 5-6 minuti, quindi aggiungere il sale. Adagiare il brie sulla fetta di pane e farlo sciogliere nel forno già caldo per qualche minuto. Togliere dal forno e aggiungere i funghi e la Coppa di Parma IGP.

Coppa di Parma IGP

Le prime tracce del salume risalgono al Seicento, quando la coppa veniva chiamata "bondiola", per via del budello di maiale utilizzato per insaccare la carne, detto appunto "bondeana".



IL PIACENTE CON PANE TIPO LARIANO



INGREDIENTI

2 Fette di pane di Lariano (circa 100 g)
50 g Coppa Piacentina DOP
10 g Peperoni rossi
20 g Gorgonzola Dolce DOP
Sale
Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

Avvolgere un peperone intero nella carta stagnola e cuocerlo in forno a 200 gradi per 15 minuti; finita la cottura eliminare la pelle e i semi. Tagliare il peperone a fette sottili e condire con olio e sale. Farcire il panino con il gorgonzola, il peperone e la Coppa Piacentina DOP.

Coppa Piacentina DOP

Prodotta solo nella provincia di Piacenza le cui caratteristiche climatiche e territoriali sono fondamentali per ottenere quell'inconfondibile gusto che l'hanno resa famosa nella storia, era già prelibata e famosa dai primi decenni del Settecento, oltre che in Italia anche sulle tavole presso le corti di Francia e Spagna.



IL BALSAMICO CON ROSETTA



INGREDIENTI

1 Panino Rosetta (circa 100 g)
50 g Cotechino Modena IGP
20 g Radicchio Rosso di Treviso DOP
Aceto Balsamico di Modena IGP q.b
40 g Prezzemolo
10 g Mollica di pane
1 Alice sott'olio
Olio Extra Vergine d'Oliva
1 Cucchiaino di aceto di vino bianco
Sale

PROCEDIMENTO

Preparare la salsa verde: in un frullatore a immersione mettere il prezzemolo privato dei gambi, l'alice, l'olio, l'aceto di vino bianco e la mollica di pane inumidita; frullare il tutto fino a quando la salsa non risulta cremosa aggiustandola di sale. In una pentola con acqua bollente cuocere il Cotechino Modena IGP nella sua busta per 30 minuti. Tagliare il radicchio a spicchi e grigliarlo, quindi salare. Farcire la rosetta spalmando la salsa verde sulla base delle fette, adagiare le fette di Cotechino Modena IGP, il radicchio grigliato e concludere con qualche goccia di aceto balsamico.

Cotechino Modena IGP

La storia del cotechino risale a tempi antichissimi: la leggenda narra che il cotechino fu creato agli inizi del Cinquecento dai cittadini di Mirandola per meglio conservare la carne dei maiali, durante il lungo assedio alla città da parte delle truppe di Papa Giulio II della Rovere.



IL CONTADINO CON PANE ALLE NOCI



INGREDIENTI

2 Fette di pane alle noci (circa 100 g)
50 g di Culatello di Zibello DOP
1 Pera Abate
2 Fette di Cacio poco stagionato
Zucchero
Sale

PROCEDIMENTO

Mondare e tagliare la pera a metà per il senso della lunghezza e poi in fette sottili; saltarle per un minuto in una padella antiaderente con dello zucchero fino a farle caramellare. Adagiare le fette di cacio sul pane, le fette di pera e il Culatello di Zibello DOP.

Culatello di Zibello DOP

Un salume prezioso sin dalle origini, regalo gradito nei banchetti di nozze dei nobili. I Pallavicino, casato del Ducato di Parma e Piacenza, avevano l'abitudine di regalare il culatello a Galeazzo Maria Sforza, Duca di Milano.



IL DELICATO

CON PIZZA BIANCA ROMANA



INGREDIENTI

100 g Pizza bianca romana
50 g di Mortadella Bologna IGP
15 g Stracciatella di Bufala
2 Carciofini alla griglia sott'olio
Granella di pistacchi

PROCEDIMENTO

Farcire la base della pizza con la stracciatella, i carciofini ben scolati dall'olio, la granella di pistacchi e la Mortadella Bologna IGP.

Il Sapore in più

Per cucinare la pizza bianca romana in casa: impastare 460 g di farina con 2 g di lievito di birra disidratato, 5 g di zucchero, 30 g di acqua e 50 g di olio EVO. Lasciare lievitare l'impasto per 3 ore. Stendere l'impasto nella teglia, di dimensioni 35x28cm, ungere la superficie con olio EVO e qualche cristallo di sale grosso e infornare per 20 min in forno preriscaldato a 220 gradi.

Mortadella Bologna IGP

La Mortadella Bologna ha una storia secolare. La tipica denominazione Bologna risale al 1661, quando il cardinale Farnese pubblicò il primo bando al mondo a tutela della qualità di una specialità gastronomica con il quale codificava la produzione di questo salume e anticipava, per certi versi, l'attuale Disciplinare di produzione.



IL MODENESE CON PIADINA



INGREDIENTI

1 Piadina
50 g Prosciutto di Modena DOP
20 g Bietole fresche
15 g Stracchino
1 Spicchio d'Aglio
Olio Extravergine di Oliva
Sale

PROCEDIMENTO

Far soffriggere l'aglio pelato in un filo d'olio; una volta dorato, eliminarlo oppure per un sapore più intenso schiacciarlo e amalgamarlo alla bietola. Aggiungere le bietole, saltarle per un paio di minuti e salare. Scaldare la piadina su una piastra calda e farcire con lo stracchino, le bietole e il Prosciutto di Modena DOP, tagliato al coltello.

Il Sapore in più

Per cucinare la piadina in casa: unire 500 g di farina, 75 g di strutto, un pizzico di sale con acqua o latte (q.b.) sino ad ottenere un impasto sodo. Suddividere l'impasto a pagnottelle e distendere con il matterello per formare una "piada" di 20/30 cm di diametro e 5/6 mm di spessore.

Prosciutto di Modena DOP

Il nome del prosciutto parrebbe derivare dal latino "prae exustus" che significa "ben asciutto". La leggenda racconta che il Prosciutto di Modena DOP tragga la sua eccellenza anche in ragione del refolo d'aria che spira dal Monte Cimone durante la stagionatura.



IL FRIULANO CON CORNETTO



INGREDIENTI

1 Cornetto grande salato
50 g Prosciutto di San Daniele DOP
20 g di Radicchio Rosso di Treviso DOP
1 Fetta di Formaggio Montasio DOP
1 Scalogno
1 Cucchiaino di zucchero
Mezzo cucchiaino di aceto di vino bianco
Sale

PROCEDIMENTO

Tagliare il radicchio in fette spesse e grigliarlo. Tagliare lo scalogno in fettine sottili, metterlo in un pentolino e aggiungere un cucchiaino di zucchero, mezzo cucchiaino di aceto e due cucchiaini di acqua; cuocere a fiamma bassa. Quando lo scalogno risulta caramellato, spegnere il fuoco. Farcire il cornetto con il formaggio, lo scalogno caramellato, il radicchio e il Prosciutto di San Daniele DOP.

Prosciutto di San Daniele DOP

Le cronache del Concilio di Trento, secondo un documento datato 1 luglio 1563, riferiscono che i prelati riuniti consumarono "trenta paia di parsutti" portati in città a dorso di mulo proprio da San Daniele.



IL TOSCANO CON FILONCINO DI MAIS



INGREDIENTI

- 1 Filoncino di mais (circa 100 g)
- 50 g Prosciutto Toscano DOP
- 1 Pomodoro casalino
- 4 o 5 Foglie di basilico
- 1 Aglio pelato
- 20 g di Pecorino Toscano DOP poco stagionato

PROCEDIMENTO

Far soffriggere uno spicchio d'aglio pelato nell'olio; una volta dorato, eliminarlo e aggiungere il pomodoro tagliato a metà e il basilico spezzettato con le mani. Cuocere per 5 minuti a fiamma bassa e salare. Procedere quindi con la farcitura: scaldare leggermente il filoncino e adagiare il pomodoro, il pecorino tagliato a fette e il Prosciutto Toscano DOP.

Prosciutto Toscano DOP

Fu sotto il governo dei Medici a Firenze che questo salume ottenne i primi attestati d'eccellenza. Fu il Casato toscano che infatti gettò le basi per l'attuale disciplinare di produzione, tramandato pressoché intatto fino ai giorni nostri.



IL COLORATO CON PANINO AL CARBONE VEGETALE



INGREDIENTI

1 Panino al carbone vegetale (circa 100 g)
50 g Salame Brianza DOP
10 g Cavolo verde liscio
10 g Cavolo rosso liscio
20 g Yogurt greco
1 Cucchiaio di succo di limone
Olio Extravergine di Oliva
Sale

PROCEDIMENTO

Tagliare il cavolo verde e rosso a metà e poi a julienne. Condire l'insalata di cavolo in una scodella con sale, olio, il succo di limone e lo yogurt greco. Farcire il panino con l'insalata di cavolo e le fette di Salame Brianza DOP.

Salame Brianza DOP

Le origini risalgono al Medioevo, quando i frati dei monasteri lombardi cominciarono a dedicarsi alla lavorazione dei salumi per ottenere scorte alimentari in grado di proteggere la comunità in caso di carestie.



IL ROMEO CON PANINO AL LATTE



INGREDIENTI

1 Panino al latte (circa 100 g)
50 g Salame Felino IGP
20 g Squacquerone di Romagna DOP
3 Asparagi
Olio Extra Vergine di Oliva
Sale

PROCEDIMENTO

Pulire e tagliare gli asparagi eliminando i gambi dalla parte dura; sbollentarli in acqua salata già in ebollizione per tre minuti e condirli con olio e sale. Spalmare lo squacquerone sulla base interna del pane, adagiare gli asparagi e le fette di Salame Felino IGP.

Salame Felino IGP

Deve il suo nome alla città di Felino che già nel Medioevo era considerata la patria del prezioso salume. Amato dai cuochi di corte e dai commensali dei Farnese, dei Borbone e della Duchessa Maria Luigia.



IL CLARINETTO CON PANE ALLE OLIVE



INGREDIENTI

2 Fette di pane alle olive (circa 100 g)
50 g Salame di Varzi DOP
1 Cucchiaino di succo di arancia
15 g Finocchio
5 o 6 Ciuffi di valeriana
2 Tuorli d'uovo
1 Cucchiaino di aceto di vino bianco
Sale
Olio di semi di girasole

PROCEDIMENTO

Preparare la maionese: in un frullatore a immersione mettere due tuorli, l'aceto bianco e il sale; una volta amalgamato il tutto aggiungere l'olio a filo finché la maionese non monti. Infine aggiungere il succo d'arancia un po' per volta e amalgamare manualmente con l'aiuto di una frusta. Tagliare i finocchi a fette sottili con l'aiuto di una mandolina; metterli in una ciotola, unire la valeriana e condire con olio e sale. Farcire il panino con la valeriana, i finocchi, la maionese e il Salame di Varzi DOP.

Salame di Varzi DOP

La tradizione popolare fa risalire la produzione del Salame di Varzi al periodo delle invasioni longobarde. Queste popolazioni, protagoniste di migrazioni, erano abituate a produrre cibi di lunga conservazione, da utilizzare durante le migrazioni, facilmente trasportabili e difficilmente deteriorabili. In questo territorio, le condizioni climatiche particolarmente favorevoli permettono a questo salume di raggiungere un livello di eccellenza inimitabile.



IL CACCIATORINO CON PANE DI MAIS



INGREDIENTI

- 1 Panino di mais (circa 100 g)
- 50 g Salamini Italiani alla Cacciatora DOP
- 10 g Rucola fresca
- 1 Patata piccola già lessata
- 3 Uova biologiche
- 1 Cucchiaino di aceto bianco
- Olio di semi di girasole

PROCEDIMENTO

Per la maionese: mettere in un frullatore a immersione due tuorli d'uovo, l'aceto bianco, il sale e la rucola; una volta amalgamato il tutto aggiungere l'olio a filo e procedere con la montatura. Sbattere le uova in una scodella, aggiungere la patata tagliata e salare; versare il composto in un pentolino antiaderente già caldo e fare una frittatina. Scaldare il pane di mais e spalmare la maionese sulla base interna; quindi aggiungere la frittata, altra maionese e le fette di Cacciatore DOP.

Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

Si chiamano così perché erano la merenda preferita dai cacciatori durante le battute di caccia: piccoli, nutrienti e gustosi, entravano perfettamente nelle bisacce e restituivano le energie consumate.



IL PRESSATO CON PANE CIRIOLA



INGREDIENTI

1 Panino Ciriola (circa 100 g)
50 g Soppressata di Calabria DOP
3 Pomodori Ciliegino
20 g Ricotta di mucca
4 Foglie di basilico
1/2 Cipolla Rossa di Tropea IGP
1 Cucchiaino di zucchero
1 Spicchio d'aglio pelato
Olio Extra Vergine di Oliva
Sale

PROCEDIMENTO

Tagliare i pomodorini a metà, disporli su una teglia rivestita di carta da forno mettendo la parte tagliata verso l'alto. Cospargerli di sale, zucchero, foglie di basilico, uno spicchio d'aglio, un filo di olio e cuocere in forno già caldo a 160° per 20 minuti. In un pentolino mettere la cipolla tagliata finemente, aggiungere due cucchiaini di zucchero, un pizzico di sale e quattro cucchiaini di acqua; cuocere a fuoco basso per 10 o 15 minuti. Tagliare il panino a metà e mettere la ricotta come base, aggiungere la composta di cipolle, i pomodorini confit e la Soppressata di Calabria DOP.

Soppressata di Calabria DOP

È probabilmente con la colonizzazione greca che in Calabria si inizia a produrre insaccati, ma è solo nel 1691 che in un testo di Padre Giovanni Fiore da Cropani vengono citate esplicitamente carni lavorate "in Lardi, in Salsicci, in Suppressate, e somiglianti".



L'AFFUMICATO CON PANE DI SEGALE



INGREDIENTI

2 Fette di pane di segale (circa 100 g)
50 g Speck Alto Adige IGP
1 Mela Williams
20 g Spinacino
6 Cucchiaini di uvetta
2 Fette Puozzone di Moena DOP
2 Cucchiaini di zucchero
Olio Extra Vergine di Oliva
Sale

PROCEDIMENTO

Mondare e tagliare la mela a cubetti; saltarla in padella con lo zucchero e l'uvetta. Scaldare leggermente il pane e sulla base della fetta mettere il formaggio, gli spinacini conditi con olio e sale, le fette di mela e lo Speck Alto Adige IGP.

Speck Alto Adige IGP

I primi documenti in cui si parla di "speck" risalgono al XVIII secolo. Tuttavia, anche se con nomi e definizioni differenti, esso compare nei registri contabili e nei regolamenti dei macellai già a partire dal 1200. Il termine deriva dall'alto tedesco "spek", che significa "spesso, grasso".





www.isitsalumi.it | info@isitsalumi.it

Strada 4, Palazzo Q8 - 20089 Rozzano Milanofiori (MI) | Tel 02 8925901