



di Roberto Perrone

Il senso di Andrea Berton per il panino è forte. In fondo il panino è l'essenza della nostra storia, pane e companatico da trasporto e condivisione, street food autentico prima che facesse "tendenza". «Perché non fare un giro in Italia a (ri) creare, con alcuni grandi chef, i panini, ma mini, cioè al passo con i tempi, piccoli, leggeri pur raccogliendo le eccellenze del territorio e quindi gustosi come quelli delle nostre mamme?» mi ha proposto Andrea. L'on the road di un grande cuoco che si confronta con altri grandi cuochi. Andrea mi ha ingolosito con le sue note di viaggio e con i mini panini che mi ha portato da assaggiare. Ecco il suo diario che è un piacere ospitare.

«Siamo partiti in una giornata umida di pioggia su una Mini. Mi accompagna il fotografo Alberto Novelli. Sulle colline sopra Trento fumaano nubi basse, canterebbe Francesco Guccini. Per salire a Villa Margon, dove ci salutano Matteo e Camilla Lunelli, percorriamo un suggestivo tunnel di rami: sopra e sotto foglie morte con i colori che vanno dal marrone scuro all'arancione. Villa Margon è una dimora rinascimentale, sotto cui si stendono, fino a valle i vigneti Ferrarari. Alfio Ghezzi, cuoco della casa, assembla il panino alla segale e finocchietto selvatico con speck, ricotta di capre e rapanello marinato nella sala con gli affreschi (di scuola fiamminga) che raccontano i fasti di Carlo V che qui avrebbe soggiornato, ai tempi del Concilio di Trento. In molti altri re, principi e presidenti, si sono accomodati sotto queste volte. Ultimo, l'ex presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi. Il primo mini-panino, montano con brio, è promosso a pieni voti. La villa è visitabile e merita il viaggio, come la Locanda Margon, più sotto dove ci fermiamo per un pranzo non mini».

«Verso Firenze sotto la pioggia. Per fortuna a Roncobilac-



ILLUSTRAZIONE DI MICHELE TRANQUILLINI

Piccoli ma pieni di qualsiasi cosa Viaggio nell'Italia dei panini

Da Trento a Firenze fino a Torre del Saracino, poi Polesine Parmense e infine Milano: andata e ritorno nella nostra tradizione insieme con lo chef Andrea Berton

cio non incontriamo la tradizionale coda. Malgrado il clima, c'è anche nevischio, arriviamo a Firenze in tempo per una cena al Palagio del Four Seasons. Il giorno dopo il cielo è clemente: possiamo imbottire il mini-panino nel dehors, davanti allo splendido parco che ogni anno viene aperto alla città per una giornata di festa e solidarietà. Non c'è Vito Mollica, che si sta esibendo in India con il mitico direttore Patrizio Cipollini, ma il suo abile sous chef, Marco Veneruso contribuisce al mini-menu con un panino al cavolo nero farcito con un ragù di francesina, muscolo di manzo, aglio cipolla,

pomodori, alloro. Splendido. Un gusto sapido di terra, di Toscana, pieno, rotondo. Centrato in pieno il concetto di mini-panino: piccolo ma esplosivo. L'addio a Firenze è sazio».

«La tappa più lunga del viaggio, per fortuna, la percorriamo con il bel tempo. La costiera è uno splendore di luce e azzurrità che saluta con il sorriso placido e sornione di Gennaro Esposito, che ci accoglie alla Torre del Saracino. Dalla spiaggia di Vico Equense la vista abbraccia il golfo di Napoli e il mini-panino qui risente i sapori colori e intenzioni di questa terra: brioche salata con sesamo, gelato di peperoni rossi, acciuga e pistacchio salato. Una scioglievolezza arguta ci seduce, ma bisogna ripartire. Si riprende la via del Nord, verso le Terre Verdiane. Qui rogge marcite e filari di alberi spogli non mettono tristezza, ma formano lo sfondo ideale per apprezzare la cucina di Massimo Spigaroli all'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense. Il suo mini-panino lo prepariamo nella famosa Cripta dei Culatelli. Dalle pareti, dal soffitto pendono i nobili salumi, alcu-

ni con il nome della persona a cui sono destinati. Re, presidenti, grandi cuochi, gente comune. Pane di grano del miracolo, erbetta, fiore di zucca, burro di vacche rosse e brune, culatello. Meraviglioso, caldo, padano».

«Il viaggio volge al termine, ci attende l'ultimo panino. Sotto i portici dei grattacieli delle

Mille volti

Ricotta di capra-ravanelli oppure acciughe-peperoni: la regola è la creatività

ex Varesine ecco il mio mini-panino, un grande classico della mia cucina: pane cotto al vapore, tagliato a metà. La parte sotto arrostita, in mezzo salsa tonnata, vitello, rapanelli croccati, sopra l'altra metà del pane lasciata morbida. Le diverse consistenze si fondono, l'impatto al palato è delicato, gustoso, allusivo».

Grazie Andrea, questo viaggio, da mini è diventato maxi.



La chef

● Il progetto prevede percorsi dedicati ai più piccoli, costruiti con giochi, immagini e video.

● Saranno rappresentate 1.400 etichette provenienti da tutta Italia. Una wine-card da 10 euro darà diritto a tre degustazioni.

● Il Veneto è la Regione che ha acquistato l'area più grande.