

PANE, SALAME E SPRITZ



Bye bye finger food. Negli aperitivi, nelle merende e negli spuntini che fanno tendenza i veri protagonisti adesso sono loro, **michette, pucce salentine, cafoni campani** e altre bontà della tradizione riportate in auge dagli impasti rigorosamente manuali e dalle lentissime lievitazioni

di **Valeria Palieri**



A MILANO

LA MICHETTA CHE STA BENE CON TUTTO

Tra i primi a nobilitarla, a bordo di un'Ape Car on the road e con un banco nel Mercato Centrale di Milano, è stato il re della panificazione Davide Longoni, che ha puntato su farciture gourmet, definite addirittura "spaziali" sui social. Come la Bosco Verticale, con melanzane arrosto e gorgonzola. L'obiettivo? Riportare in auge la briciola, com'era chiamata la rivisitazione del panino a forma di rosa, il *kaisersemmel*, diffuso dagli austroungarici a Milano nel Settecento e a rischio di estinzione. Oggi, il suo alter ego moderno sfoggia farine biologiche non trattate e un impasto più morbido e meno soffiato (davidelongoni.com, mercatocentrale.it). E sempre a Milano, dove sennò?, va di super moda l'aperitivo sincero: coppa, crudo, pancetta ma anche salame "Osteria Marco di Oggiono" sono le opzioni per chi sceglie di accompagnare il calice con una michetta normale. Lingua bollita, salsa verde e cipolla caramellata, le alternative per chi ordina la Michetta Special. Il tutto servito ogni giorno dalle 18.30 da Trattoria Sincera, nel quartiere di Lambrate (trattoriasincera.it): un locale intimo, con tavoli in legno e fotografie alle pareti, dove le "briciole" sono annaffiate con bollicine della Franciacorta, Lugana e vini bio lombardi. I posti a sedere ci sono, ma in tanti li vedi lì, fuori dal locale, michetta in una mano e calice nell'altra a *ciciarà* (chiacchierare in milanese).

A ROMA

SI ASSAGGIA LA MINI ROSETTA

«Panino a chi?» è la battuta che Caterina Ruggeri e suo marito Alessandro Verderosa, rivolgono a quanti ordinano un semplice panino, appunto, varcando la soglia del civico 54 di via Urbana, nello storico quartiere Monti a Roma, dove nel 2012 la coppia ha aperto Zia Rosetta: un

Sopra, il re del pane Davide Longoni, con una delle sue michette farcite. A destra, una delle delizie di Gustomadre, ad Alba.



piccolo ma accogliente locale, con bancone in marmo, mensole e sgabelli a prova di aperitivo.

Qui il menu sfoggia proposte gourmet dai nomi creativi come Glamping (salmone affumicato, avocado, salsa yogurt) e Lady Godiva (polpette di manzo al sugo) e ci si è organizzati per renderli disponibili anche in versione take away, delivery e catering per eventi. «Nel nostro tempio della rosetta ogni giorno i clienti, anche quelli che arrivano da Nord e da Sud, ci confidano ricordi d'infanzia legati a questo pane semplice e popolare» spiegano Caterina e Alessandro. «Noi li ascoltiamo e intanto facciamo formati classici o "mini" da 20 grammi, di nostra invenzione, con golosità che selezioniamo secondo le stagioni, cuciniamo



con cotture leggere e abbiniamo con amore» (ziorosetta.com).

A NAPOLI IL PANE È CAFONE A TUTTE LE ORE

«Panificio, pizzeria, laboratorio, bottega, caffetteria» recita l'insegna di Foom, ovvero forno pronunciato alla campana, di casa a Mariglianella, circa 20 km da Napoli. Sul bancone, dai maxi mattoni bianchi, sfilano l'immane pane cafone - con crosta scura croccante e mollica morbida e ben alveolata, come si dice in gergo tecnico - ma anche pagnotte di segale, lontane dalla tradizione ma super richieste. Filoni con farine bio e lievito madre portano la firma, le mani e l'impasto di Carlo Di Cristo, biologo e docente universitario di neuroscienze all'Università del Sannio, con il pallino per la panificazione: il suo profilo Instagram è una vetrina di fragranti (e invitanti) pagnotte (foom.it). Il locale, con tavolini e sedie in legno e ferro in stile industrial, accoglie dalla colazione a dopo cena chi arriva per assaggiare la frittata di lasagna di pane, i panini con ingredienti di stagione a km zero e le pizze alla pala dall'im-

pasto idratato farcite con baccalà, crema di patate, zest di limone.

A FIRENZE, LA SCHIACCIATA SI SPOSA CON IL PESCE

Questa che ti raccontiamo è una storia di successo intrecciata alle tradizioni gastronomiche della città. Protagonista, Pescepane, insegna di «Street(Sea)food» che fino a qualche anno fa vedevi in giro per Firenze su un'Ape Car vintage color tiffany: tutti in coda per assaggiare pane sciocco e schiacciata con i companatici più golosi e tutti di pesce, dalle alici marinate ai fish burger. Ora queste golosità hanno trovato una dimora fissa, in via Giosuè Carducci, nel quartiere Sant'Ambrogio. «A Firenze il pane è da sempre l'ingrediente principale del cibo di strada ma il pesce è stato spesso sottovalutato rispetto a carne, salumi e lampredotto» racconta Gianni Pierattoni, il titolare. «I nostri filoni arrivano tutti da un fornaio artigianale della zona». L'aperitivo si ordina anche a domicilio e include, oltre ai crostini sfiziosi con acciughine alla povera, l'immane schiacciata fiorentina con alici marinate e burro, crostini con moscardini o seppioline: «Ci piace l'idea di proporre un filo "blu" che unisce il Ristorante e l'Apecar con i sapori del mare e il pane buono» prosegue Gianni. L'Ape Car c'è ancora, pronta all'occorrenza per eventi (pescepane.it)



In alto, i titolari di Zia Rosetta, a Roma. Qui sopra, i panini gourmet proposti dal locale e da abbinare anche ai drink all'ora dell'aperitivo.

Sotto, una delle deliziose schiacciate di Pescepane, farcita con alici del Cantabrico. A destra, una golosità di Signor Panem, bottega gourmet che propone 20 panini, uno per ogni regione d'Italia.



A LECCE LA PUCCIA PIACE CON LA BIRRA

Dici Lecce ed è subito puccia, la pagnotta croccante fuori e vuota all'interno, da imbottire con lampascioni, cime di rapa e salsiccia, oppure alici, mozzarella e pomodori. Per assaggiare la regina dello street food salentino si fa tappa all'Angolino di via Matteotti, a due passi dalla Basilica di Santa Croce del 1549. In questo piccolo locale dai tavolini in legno e dalle pareti verde chiaro si servono dagli anni '70 pucce da farcire a piacimento, ma il best-seller resta quella piccantina, con lo spezzatino di cavallo. L'aperitivo, all'interno del locale, nei divanetti esterni o per strada in stile street food, è accompagnato da birra salentina Agricola. Chi preferisce, si gode tutto a casa, attraverso le principali app di delivery (tel. 3468361999).

NEL BARESE IL BERNOCCOLO DI ALTAMURA È COOL

La provincia di Bari è il regno del Pane di Altamura, icona dalla crosta croccante con mollica soffice dal colore giallo paglierino. Oggi, le due forme tradizionali sono ancora le più richieste: *u skuanète* con il *cugno*, la versione alta con bernoccolo, e l'altra, più bassa, chiamata *a cappidde de prévete* (a cappello di prete), entrambe dalla lunga lievitazione naturale, oggi nobilitate con raffinate declinazioni come *u skuanète* con cioccolato fondente, mandorle amare e cacao. Il *place to go* per assaggiarlo è il Forno Antico Santa Chiara (è qui dal 1423!), una stanza di 50 mq con qualche tavolino all'esterno dove si alternano tutto il giorno clienti in arrivo anche da lontano, per un brunch o una merenda a km zero. Se non c'è posto, si mangia per strada. Il forno organizza anche aperitivi, soprattutto durante le ricorrenze, con vino sfuso e salumi locali (Via Martucci 10, tel. 3291524177).

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Si va ad Alba per un Negrosky

Nelle Langhe, regno dello Slow Food,

l'indirizzo da non perdere è Gustomadre ad Alba (CN), locale dall'atmosfera elegante e di design con un'offerta gastronomica che abbraccia colazione, pranzo, aperitivo e cena. Chi entra per sorseggiare uno Spritz, un Negrosky (vermouth rosso, vodka e bitter) o una analcolica ginger beer con basilico e rosa, può accompagnarli a Pane e Companatico, ovvero fette di pane prodotte dal locale con lievito madre, farina di frumento e segale macinate a pietra, servite con ratatouille di verdure al forno con pomodoro secco e olio extravergine d'oliva al basilico (gustomadre.it). Venti panini, uno per ogni Regione italiana, è l'intuizione invece di Signor Panem, bottega gourmet con due locali e punti vendita, uno a Riva del Garda (TN), l'altro a Catania: il menu spazia dal Siciliano, tartaruga farcita con pesto di pistacchio, crema di melanzane fritte e basilico, tonno rosso e capuliatto di pomodoro secco, al Trentino, ciabatta con speck, formaggio al cumino, cetriolo, salsa bolzanina, tortel di patate, cavolo. Da abbinare a un vino bianco o rosso, provenienti da tutto lo Stivale (signorpanem.it)