

CUCINA D'AUTORE, IL PANE PROTAGONISTA DI LSDM CAPUTO CHEF PROJECT

7 Marzo 2018

di **Redazione**



NAPOLI – Si torna a parlare di pane con la seconda edizione di “Lsdm Caputo Chef Project”, progetto firmato Le Strade della Mozzarella e Mulino Caputo, in collaborazione con il Luciano Pignataro Wine&Food Blog. Dopo il successo della prima edizione dedicato al pane nell’alta ristorazione “uno e buono”, la nuova iniziativa è dedicata al panino ed avrà per tema “Tutto in un morso”.

Il panino, per lo più nella concezione moderna, è con l’hamburger e prevede la presenza di lattuga, pomodoro, formaggio e bacon, spesso anche la cipolla tagliata finemente.

Questo tipo di panino, delizioso se ben fatto e con una grande materia prima, è di chiara origine statunitense. Anche per il pane, il modello imposto è quello del panino morbido: molto spesso si tratta di “buns”, facendo perdere ulteriormente la grande tradizione delle enormi varietà di pane.

Negli ultimi anni, la globalizzazione e, soprattutto, le grandi catene dei fast food hanno imposto questo modello alimentare, facendoci probabilmente perdere la nostra vera tradizione che è quella della “marenna” o “mbustarella”. L’influenza statunitense ci ha portati a dimenticare quanto importante sia il pane, facendoci invece concentrare sulle farciture.

Il pane, però, non è solo un “contenitore”, è la parte fondamentale: diverso, in forma, fattura e gusto in base alla farcitura che si intende usare.

“Tutto in un morso”, senza demonizzare nessuno, vuole farci riappropriare delle nostre tradizioni legate al panino, partendo proprio dal pane.

Altro aspetto fondamentale è il morso: un panino eccessivamente farcito non può essere preso a morsi perdendo, così, il suo scopo originario. In questa accezione il lavoro sul pane è fondamentale, per “contenere” ed evitare la fuoriuscita della farcitura.

Per un buon panino è fondamentale partire da una materia prima ottima, meglio se legata al proprio territorio. Per conseguire risultati ottimali occorre uno studio accurato delle diverse tipologie di farine, conoscenza del processo di lievitazione e maturazione, gestione dei tempi di preparazione, delle temperature e modalità di conservazione. Si sceglieranno, poi, i migliori ingredienti per la farcitura tenendo conto di qualità, aromaticità e digeribilità del pane; rispetto della tradizione italiana; bilanciamento dei sapori; gradevolezza delle consistenze; succulenza complessiva utile alla masticazione; infine, il panino ideale deve essere facilmente preso con le mani e mangiato in un morso preciso ed equilibrato.

Per approfondire questi aspetti, abbiamo chiesto il contributo di artigiani, chef e pasticceri di prestigiose insegne della ristorazione, i quali presenteranno un panino farcito utilizzando le farine del Mulino Caputo, valorizzando gli aspetti sopra descritti e considerando i principi della dieta mediterranea- manifesto della cucina moderna diffuso da Lsdm.

Le ricette saranno pubblicate sul sito ufficiale di Lsdm e sul Luciano Pignataro Wine&Food Blog e diffuse attraverso le relative pagine social. La degustazione virtuale prenderà forma concretamente in una giornata eventuale che si terrà a Napoli.