

I sette pani di chef Impero al centro del nuovo menù dello stellato Elementi fine dining

8 Gennaio 2026

di Redazione



BRUFA – Nel panorama dell’alta ristorazione contemporanea, dove ogni dettaglio concorre a definire l’identità di una cucina, c’è una scelta che si distingue per forza simbolica e profondità culturale: **Andrea Impero**, chef del ristorante stellato Elementi Fine Dining di Borgobrufrua (Perugia), inserisce nella versione del 2026 del menù degustazione “Ispirazione”, sette tipologie di pane, trasformando quello che spesso è considerato un semplice complemento in un vero manifesto gastronomico.

Un progetto che va oltre la tecnica della panificazione e diventa racconto, memoria e visione. Perché il pane, primo alimento dell’uomo, è anche il primo gesto di accoglienza.

Il pane come linguaggio universale

I sette pani proposti da Impero attraversano territori, culture e tempi diversi, costruendo un percorso che dialoga con i piatti e con l'ospite. Ogni proposta è pensata per esprimere un valore preciso, gastronomico ma anche umano.

Si parte dal pane sciapo umbro, che accompagna il Prologo del menù, un omaggio diretto alle radici territoriali del ristorante e alla tradizione contadina: essenziale, privo di sale, simbolo di identità regionale e di una cucina che nasce dalla necessità e dalla semplicità.

Il viaggio prosegue con il msemen marocchino, pane sfogliato tipico del Nord Africa, che racconta manualità, convivialità e stratificazione culturale. Un gesto antico, fatto di pieghe e attese, che parla di tavole condivise e di culture che si incontrano, che nella proposta di Impero accompagna il fico bianco Santomiele e il caviale Kaluga malossol.

C'è poi la ciabattina ad alta idratazione al mirto, espressione di tecnica contemporanea dell'arte bianca e sensibilità aromatica mediterranea, dove la panificazione incontra la ricerca e l'eleganza del fine dining in uno dei piatti firma dello chef: "Cogliere".

La Puglia del sous chef **Nicola Marzano** riceve il suo tributo nei grissini al tarallo pugliese e nei taralli al calzone pugliese, reinterpretazione colta di un classico popolare. Qui prende forma una sintesi geografica e culturale: la croccantezza tipica del grissino piemontese e del tarallo si fonde con il gusto forte e deciso del Sud, richiamando sapori più "domestici" e rassicuranti e portando nel contesto stellato un'idea di prodotti da forno autentici.

Attingendo dalle sue esperienze all'estero, Impero porta sulla tavola di Elementi Fine Dining il pane lavash, riconosciuto come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità Unesco e propone una dimensione simbolica ancora più ampia. Il pane lavash è pane di condivisione e ritualità, profondamente radicato nelle culture del Caucaso e del Medio Oriente. Un pane che "avvolge" uno dei piatti più interessanti del nuovo menù: Dürum, ovvero il kebab di cinghiale cacciato, proveniente dalla Tenuta Borgo Santa Cecilia.

Chiude il percorso il pane fermentato al pomodoro, che esalta il tema della fermentazione come atto vivo, naturale e profondamente gastronomico, sintesi di tecnica, tempo e materia prima e che enfatizza l'omaggio al pomodoro a cui Impero dedica il piatto "1532".

Un manifesto gastronomico

"Il pane è il primo gesto di nutrimento e condivisione – racconta lo chef Andrea Impero -. È

presente in ogni cultura del mondo e parla un linguaggio universale. Portarlo al centro del menù significa riconoscerne il valore, umano prima ancora che gastronomico”.

Una dichiarazione che chiarisce la portata del progetto: non un esercizio di stile, ma una presa di posizione culturale. In un contesto di alta cucina spesso dominato dall’eccezionalità dell’ingrediente e da cifre stilistiche esasperate, Impero sceglie di valorizzare l’elemento più semplice e quotidiano, dimostrando che l’eccellenza può nascere dalle basi.

Pane come identità contemporanea

Con questo percorso, Elementi Fine Dining conferma una visione di cucina che unisce ricerca tecnica, consapevolezza culturale e rispetto per la materia prima, trasformando il pane in racconto gastronomico e gesto contemporaneo di alta cucina. Un approccio dove il pane non è più contorno, ma firma identitaria, strumento narrativo e simbolo di una cucina che guarda al futuro senza dimenticare le proprie radici.