

Due giovanissimi fratelli aprono una panineria popolare (Panpo) a Ostia

9 Settembre 2025

di Redazione



ROMA – Un morso per assaporare il Colosseo, un altro per perdersi tra la magia dei vicoli di Roma gustando, attraverso la cucina, le bellezze della città eterna. È la filosofia di Panpo “Panineria popolare”, il nuovo locale di Ostia (Roma), nato da un’idea dei giovanissimi fratelli **Ilary** e **Massimo Fabi**, 19 e 21 anni, con l’obiettivo di portare la città di Roma nel mondo attraverso le sue specialità che prendono la forma di un panino.

Dopo un periodo di rodaggio Panpo apre i battenti: “Panineria popolare – raccontano i giovani titolari – è un posto dove si mangia bene, con cibo accessibile a tutti, ma senza mai rinunciare alla qualità. Ciò che rende Panpo una realtà diversa è innanzitutto la forma del

panino, ma anche gli ingredienti e l'anima contemporanea. Ogni dettaglio è pensato per offrire un'esperienza originale e autentica".

La passione di Ilary e Massimo per il cibo affonda le radici nella tradizione di famiglia: "I nostri panini – spiegano – racchiudono elementi della cucina romana che abbiamo conosciuto a casa, grazie ai nostri nonni e a nostro padre che ce l'hanno tramandata. Negli anni passati abbiamo aiutato, anche se in piccolo, nostro padre nel suo ristorante a Fiumicino".

L'offerta di Panpo è rivolta a tutte le età, dai gruppi di amici alle famiglie con bambini, ai nonni con i nipoti. Il progetto è ambizioso e – annuncia una nota – prevede nuove aperture, a partire da Ostia, per poi andare in altre località italiane: "Vorremmo aprire un punto vendita a Roma e poi allargare il progetto. Quando mordi il nostro panino non devi solo pensare al Colosseo, ma sentirti immerso nei vicoli di Roma ovunque tu sia".

Tradizione romana, artigianalità, qualità

La forma è quella di una pagnotta ripiena realizzata con l'impasto della pizza, frutto di un processo artigianale che prevede 48 ore di lievitazione. Preparato con farine pregiate di tipo 0 e tipo 1 provenienti da mulini artigianali locali, pasta acida di frumento, lievito madre e lievito biga, questo panino, dalla forma sferica di circa 15 cm di diametro, viene tagliato nella parte superiore per accogliere farciture ispirate alla tradizione romana e non solo.

Il "cappello" del panino (la parte superiore), una saporita striscia, non viene buttato ma diventa una tapa sfiziosa, perfetta come aperitivo da spizzicare con le varie preparazioni o come spuntino per i più piccoli.

Panpo esalta le ricette tipiche romane in chiave contemporanea, mantenendo un forte legame con il territorio e i suoi produttori. Particolare attenzione è dedicata alla qualità delle carni, delle verdure e anche del pesce, scelta che si rivela fondamentale soprattutto per il primo punto vendita situato sul mare. Ingredienti selezionati e olio extravergine d'oliva della Toscana completano un prodotto che unisce qualità, creatività e gusto, spaziando dal salato al dessert.



La proposta gastronomica

Il menu cambia in base alle stagioni per offrire sempre prodotti freschi e nuovi sapori. L'elenco è accurato e mette d'accordo tutti. Il panino "più romano" è senza dubbio quello servito con coda alla vaccinara, trippa, polpette al sugo, un omaggio all'autentica cucina tradizionale della Città Eterna. L'anima capitolina si affaccia con prepotenza tra alcune specialità come il panino con zucchine alla giudia con salsa di puntarelle e pezzetti di bufala, fino a stregare il palato con il panino mortazza e crema di cacio e pepe o con il baccalà alla cacciatora.

I buongustai non potranno rinunciare al Panpo con la parmigiana di melanzane o alla fettina panata con maionese al limone, pomodoro e insalata. Per un'opzione più fresca è possibile optare per il panino caprese con pesto di basilico. Disponibili anche le specialità del giorno come ad esempio il panino con i polipetti alla Luciana. Presente in menu una proposta gluten free comprensiva di panino con parmigiana, trippa, coda alla vaccinara, mortadella,

prosciutto e fichi, caprese.

Imperdibili anche i fritti della tradizione romana, dal bucatino all'amatriciana (bucatini, pecorino romano, pepe nero, pomodori pelati, guanciale, uova, pangrattato) al filettone di baccalà in pastella (baccalà, farina, uova, acqua, lievito di birra, sale), passando per il fiore di zucca, mozzarella e alici (fiore di zuccina romanesca, fiordilatte, alici, farina, uova, lievito di birra, sale). Ad accompagnare i panini ci sono le sfiziose chips di patate fatte in casa, da gustare con la salsa cacio e pepe, con quella alla carbonara o con la salsa alla gricia.

Per gli irrinunciabili del dessert da provare il tiramisù tradizionale, ma soprattutto la ricotta di pecora e visciole di Cantiano e la mitica, profumatissima ciambella romana, rigorosamente frita e ricoperta di zucchero, ormai difficile da trovare nella capitale.

Da assaporare anche il tiramisù gluten free e il panino con crema alla nocciola, smarties e zucchero a velo, servito caldo. In abbinamento ai panini una selezione di bibite, birre italiane, acqua e vini in bottiglia.



Panino mortazza, crema di cacio e pepe e pesto di basilico

Design, gusto e innovazione

Il nuovo locale Panpo di Ostia accoglie i clienti in uno spazio di circa 25 mq, a cui si aggiungono 30 mq dedicati alla cucina e al retro, con un'atmosfera moderna e vivace. L'ambiente è caratterizzato dai colori che richiamano il marchio ed evocano le tonalità del travertino e dei colori di Roma. Tra gli archi del locale fa capolino Sughetto, la mascotte ufficiale: una pentola dinamica e iconica, simbolo dello spirito pop del brand che spicca sorridente sul packaging e su tutta la grafica della panineria.

Il locale di Ostia è un ritrovo dall'anima giovane e scanzonata con un'interfaccia tecnologica: il cliente, infatti, può scegliere se ordinare direttamente da un totem oppure dirigersi al bancone dove ogni invitante preparazione è contenuta in fumanti pentole.

Illuminata da luci calde, la "panineria popolare" conta una ventina di comodi posti. Per

gustare il proprio panino all'aperto sono disponibili anche alcune sedute esterne e dei piani di appoggio. Per chi preferisce assaporare le specialità comodamente a casa o sulla spiaggia, per godersi gli ultimi scampoli d'estate, Panpo offre la possibilità di ordinare online tramite le principali piattaforme di delivery o di ritirare i panini direttamente in negozio.