

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica Accademia del Panino Italiano			
	Radiowow.com	26/06/2020	5 PANINI (DELLA RINASCITA) DA MANGIARE QUESTESTATE	3
	Vanityfair.it	26/06/2020	5 PANINI (DELLA RINASCITA) DA MANGIARE QUEST'ESTATE	6
	Lastampa.it	25/06/2020	DA AVOLA AD AOSTA, ECCO I "PANINI DELLA RINASCITA" CHE UNISCONO L'ITALIA	9
	Torinoggi.it	24/06/2020	ANCHE A TORINO I PANINI DELLA RINASCITA - IL MENU DI UNA NUOVA UNITA' D'ITALIA	15
	Torinosportiva.it	24/06/2020	ANCHE A TORINO "I PANINI DELLA RINASCITA - IL MENU DI UNA NUOVA UNITA' D'ITALIA"	17
12	Il Giorno - Ed. Milano	23/06/2020	IL PANINO, SIMBOLO DELLA RINASCITA (P.Galliani)	19
	Gagarin-magazine.it	19/06/2020	I PANINI DELLA RINASCITA, LE PRELIBATEZZE DEL TERRITORIO	20
I	Corriere del Veneto - Ed. Padova e Rovigo (Corriere Sera)	18/06/2020	STREET FOOD RIPARTIRE COL PANINO, MA LOCAL E CREATIVO ECCO CINQUE STORIE	22
I	Corriere del Veneto - Ed. Treviso (Corriere della Sera)	18/06/2020	RIPARTIRE COL PANINO, MA LOCAL E CREATIVO ECCO CINQUE STORIE	24
I	Corriere del Veneto - Ed. Venezia (Corriere della Sera)	18/06/2020	RIPARTIRE COL PANINO, MA LOCAL E CREATIVO ECCO CINQUE STORIE	26
I	Corriere del Veneto - Ed. Vicenza (Corriere della Sera)	18/06/2020	RIPARTIRE COL PANINO, MA LOCAL E CREATIVO ECCO CINQUE STORIE	28
I	Corriere di Verona (Corriere della Sera)	18/06/2020	RIPARTIRE COL PANINO, MA LOCAL E CREATIVO ECCO CINQUE STORIE	30
	Ristonews.com	15/06/2020	I PANINI DELLA RINASCITA	32
	It.paperblog.com	14/06/2020	IL BIGINO DI GASTRONOMIKA	34
	Linkiesta.it	13/06/2020	SETTIMANALE IL BIGINO DI GASTRONOMIKA	36
	Bargiornale.it	12/06/2020	"I PANINI DELLA RINASCITA", 40 LOCALI UNITI PER RIPARTIRE ASSIEME	39
	Efanews.eu	12/06/2020	NASCONO I "PANINI DELLA RINASCITA"	42
	Gastronauta.it	11/06/2020	I PANINI DELLA RINASCITA	43
	Noinotizie.it	11/06/2020	PUCceria DI MONOPOLI E PANINOTECA DI CRISPIANO IN EVIDENZA JUSTEAT PREMIA THE KING PER LA MIGLIORE R	46
	Ennapress.it	10/06/2020	FASE 3, TITOLARI DI LOCALI DI TUTTA ITALIA PROTAGONISTI DEL PROGETTO "I PANINI DELLA RINASCITA". TRA	49
	It.paperblog.com	10/06/2020	LA RINASCITA PASSA ANCHE DAI PANINI	52
X	La Sicilia - Ed. Siracusa	10/06/2020	TRADIZIONE E INNOVAZIONE SI MESCOLOANO SUL PIATTO I CINQUE "PANINI DELLA RINASCITA" IL	55
	Linkiesta.it	10/06/2020	TRA DUE FETTE LA RINASCITA PASSA ANCHE DAI PANINI	56
	Palermotoday.it	10/06/2020	FASE 3, TITOLARI DI LOCALI DI TUTTA ITALIA PROTAGONISTI DE "I PANINI DELLA RINASCITA": C'E' NINO 'U	61
13	Nuovo Quotidiano di Puglia - Ed. Taranto	09/06/2020	PANINI DELLA RINASCITA, IL SYMPOSIUM TRAI 40 LOCALI ITALIANI	63
	Barinewstv.it	08/06/2020	PROGETTO "PANINI DELLA RINASCITA": ECCO DUE RICETTE INEDITE	64
	Corriereditaranto.it	08/06/2020	CRISPIANO: CREATI I PANINI DELLA RINASCITA	65
	Lojonio.it	08/06/2020	ANCHE CRISPIANO TRA I PANINI DELLA RINASCITA	67
	Manduriaoggi.it	08/06/2020	A CRISPIANO I 'PANINI DELLA RINASCITA': SI CHIAMANO ABBRACCIO DI CRISPIANO E VICINI DI TARANTO E...	69
	Pugliain.net	08/06/2020	A CRISPIANO I PANINI DELLA RINASCITA	71
	Puglialive.net	08/06/2020	A CRISPIANO (TARANTO) I OEPANINI DELLA RINASCITA	74
	Puglianews24.eu	08/06/2020	PROGETTO PANINI DELLA RINASCITA: ECCO DUE RICETTE INEDITE	75
	Pugliaplanet.com	08/06/2020	A CRISPIANO I "PANINI DELLA RINASCITA"	77
	Radiolaser.it	08/06/2020	A CRISPIANO I PANINI DELLA RINASCITA	79

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica		Accademia del Panino Italiano	
	Laprovinciapavese.gelocal.it	06/06/2020	<i>GLI ACCADEMICI DEL PANINO UNITI PER LA RINASCITA NAZIONALE</i>	81
	Bari.Repubblica.it	05/06/2020	<i>FASE 3, L'ITALIA RIPARTE CON I 'PANINI DELLA RINASCITA': C'E' ANCHE QUELLO DEDICATO AL PAZIENTE UNO</i>	85
37	La Provincia Pavese	05/06/2020	<i>GLI ACCADEMICI DEL PANINO UNITI PER LA RINASCITA NAZIONALE</i>	88
	Lafune.eu	04/06/2020	<i>L'ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO SBARCA A VITERBO</i>	89
	Sannioportale.it	04/06/2020	<i>L'ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO SBARCA A VITERBO CON "I PANINI DELLA RINASCITA"</i>	93
	Tusciaup.com	04/06/2020	<i>L'ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO SBARCA A VITERBO E COINVOLGE LA PANINERIA LECCABAFFO</i>	98
	Youmark.it	04/06/2020	<i>ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO LANCIA I PANINI DELLA RINASCITA IL MENU DI UNA NUOVA UNITA' DITALIA,</i>	101
	Tusciatimes.eu	03/06/2020	<i>L'ACCADEMIA DEL PANINO ITALIANO SBARCA A VITERBO CON LECCABAFFO</i>	103

WOW MAGAZINE - GOSSIP

5 PANINI (DELLA RINASCITA) DA MANGIARE QUEST'ESTATE

R

\

G

V

X



Il sogno di rinascita può essere custodito anche in un panino, che si rivela un abbraccio in cui speranza e ingredienti stanno vicini: ad attestarlo è l'**Accademia del Panino Italiano** che, nella fase post lockdown, ha promosso l'iniziativa «**I Panini della Rinascita – Il menu di una nuova unità d'Italia**».

Quaranta locali «paninari», da Aosta ad Avola, hanno risposto subito all'appello della fondazione, promotrice della cultura del panino Made in Italy, ben lieti di poter racchiudere il desiderio di ripartenza tra due gustose fette di pane.

Mai visto, Abbraccio, Vicini, Noi e Il Sogno: sono le cinque parole-simbolo, individuate grazie a un brainstorming tra Accademia e proprietari dei locali, guidati da **Guido Bosticco, docente di scrittura creativa all'Università di Pavia nonché ideatore del progetto**, che danno il nome ai panini di un unico menu replicato in ogni angolo d'Italia.

(5 idee di panino nella gallery sopra)

#WOW MAGAZINE



I grandi luoghi dell'arte italiana: la camera degli sposi di Mantegna



5 panini (della rinascita) da mangiare quest'estate



Green è trendy: 5 verdissime idee di design



Macchie viso: 5 creme per eliminarle



Jennifer Aniston, i due tatuaggi «in memoria del cane Norman»

NOW ON AIR

WOW
SELECTION

WOW
SELECTION

#WOW Selection

Una selezione di successi
Wow per tirarvi su dal letto
nella maniera giusta!

Al nome di ogni panino, realizzato in base alla creatività degli esercenti con prodotti tipici del territorio in modo tale da diventarne testimone, segue la localizzazione. A fare da apripista è il panino milanese **Mai visto a Panino Giusto**, realizzato con carne simboleggiante abbondanza dopo un periodo di restrizione e il viola della melanzana che richiama la quaresima e dunque la quarantena: un circolo simbolico tra un primo e un dopo, tra privazione e abbondanza. Il tutto adornato dai colori della bandiera italiana ottenuti con il rosso del pomodoro confit, il bianco della straciatella e il verde del pesto.

Oltre alle tante declinazioni del panino **Mai visto**, che indica il senso di sorpresa e la positività nel cambiamento, vi è poi l'**Abbraccio di Firenze**, ideato dal locale Toscanino con bagel realizzato con l'impasto del tipico sbirulino, fatto con farina GranPrato, lievito madre, sale integrale di Volterra e olio EVO toscano.

Nel panino **Vicini**, invece, si cita e si utilizza un ingrediente di un territorio confinante: ad esempio, un locale di Brescia denomina il suo panino **Vicini di Bergamo**, con una valenza fortemente significativa soprattutto in questo periodo. Spicca quanto picca, poi, il panino **Vicini di Calabria Ton Pippo**, ideato dal locale cosentino «M'indujo-Panino Genuino» con farina biologica calabrese e tipicità del territorio come 'nduja di Spilinga, patate della Sila, tranci di tonno Callipo, olive e cipolla rossa di Tropea.

Grande e generoso nelle proporzioni è il panino **Noi**, nato per essere condiviso: il sapore deciso del panino **Noi di Colonnata** è altrettanto irresistibile quanto quello di **Noi di Milazzo**, in cui spiccano tipicità siciliane come il pomodoro piccadilly, ricotta infornata e melanzane impanate alla palermitana.

Immane, infine, il **panino Il Sogno** che rappresenta la richiesta del cliente sul momento, realizzato su uno specifico desiderio o ricordo gustativo maturato nei mesi di reclusione. Come **Il Sogno di Simone**, realizzato dal locale cagliaritano B-Steak Braceria, che racchiude in una croccante baguette il tipico pecorino al tartufo di Serrenti e il resto «a sentimento».

Così, il progetto «**I Panini della Rinascita – Il menu di una nuova unità d'Italia**», lanciato il 2 giugno ma ancora aperto a nuove adesioni di altri locali italiani, si è rivelato in grado di esprimere un comune senso di rinascita supportando, principalmente sul piano motivazionale e comunicativo, la riapertura delle attività attraverso un percorso partecipativo guidato dall'Accademia del Panino Italiano.

Oltre al «Disciplinare indis disciplinato» con indicazioni, spesso divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, **è prevista la pubblicazione di un libro con tutte le ricette e le storie personali che le hanno create, ma anche la realizzazione di un video i cui gli attori sono proprio i 40 "pionieri" che, con inflessioni diverse, veicoleranno un messaggio unitario di fiducia, speranza e voglia di ricominciare.**

«Questo progetto ci emoziona e coinvolge molto, speriamo di raggiungere ogni locale italiano per dar loro voce, mirando a costituire un caso esemplare, cioè replicabile in altri settori della ristorazione e non. Attraverso questo grande movimento stiamo ridisegnando qualcosa che esprime un nuovo senso di unità d'Italia» dichiara **Barbara Rizzardini, direttrice della Fondazione Accademia del Panino Italiano**. Con lo stesso entusiasmo degli esercenti aderenti che si sono rimessi in gioco con energia e umiltà. Per affrontare, come afferma Roberto Zaccarelli de La Baguetteria del Corso di Brindisi, l'anno zero da cui ripartire, reinventandosi nuovamente.

Info and episodes

UPCOMING SHOWS

WOW Che
Sveglia!
07:00



Citofonare...
WOW!
10:00



TAKABOOM
13:00



WOW Top D
14:00



SMASH!
15:00



ARYFASHIO
18:00



WOW
PLAYLIST
20:00



WOW TV

L'articolo originale [5 panini \(della rinascita\) da mangiare quest'estate](#) lo potete trovare al seguente [Link](#)

YOU MAY ALSO LIKE

<p>WOW MAGAZINE - GOSSIP 0</p> <p>I grandi luoghi dell'arte italiana: la camera degli sposi di Mantegna</p> <p>C</p>	<p>WOW MAGAZINE - GOSSIP 0</p> <p>Green è trendy: 50 verdissime idee di design</p> <p>C</p>	<p>WOW MAGAZINE - GOSSIP 0</p> <p>Macchie viso: 5 creme per eliminarle</p> <p>C</p>
--	---	---

Continue reading

Next post

I grandi luoghi dell'arte italiana: la camera degli sposi di Mantegna

C

Previous post

Green è trendy: 50 verdissime idee di design

C



CONTATTI

<https://radiowow.com>

+393889093800

RADIO WOW

Siamo una nuova emittente radiofonica, ideata e creata appositamente per i giovani .
Trasmettiamo in FM in Veneto e Friuli Venezia

#WOW APP





RISTORANTI

Milano: i migliori locali per un aperitivo all'aperto



RISTORANTI

La Pastiera Fritta e le nuove idee di Franco Pepe, il «Cavaliere» ...



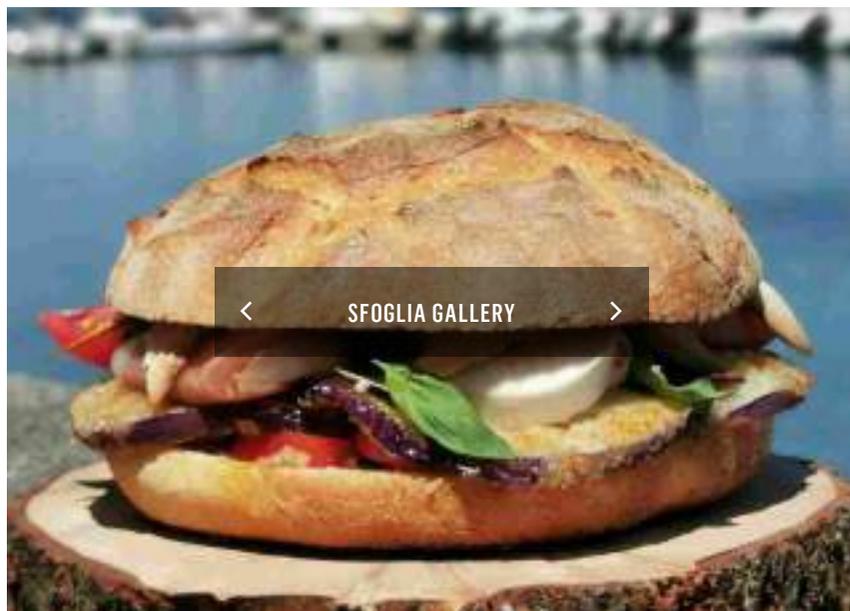
NOVITÀ

Dragon Cocktail, freschi e instagrammabili

FOOD . RICETTE

5 panini (della rinascita) da mangiare quest'estate

26 GIUGNO 2020

di **GABRIELLA CANTAFIO**

Sono i panini del post lockdown, che uniscono l'Italia in un menù condiviso interpretato da 40 locali da nord a sud. Ecco l'idea e 5 ricette irresistibili



Il sogno di rinascita può essere custodito anche in un panino, che si rivela un abbraccio in cui speranza e ingredienti stanno vicini: ad attestarlo è

l'**Accademia del Panino Italiano** che, nella fase post lockdown, ha promosso l'iniziativa «**I Panini della Rinascita – Il menu di una nuova unità d'Italia**».

Quaranta locali «paninari», da Aosta ad Avola, hanno risposto subito all'appello della fondazione, promotrice della cultura del panino Made in Italy, ben lieti di poter racchiudere il desiderio di ripartenza tra due gustose fette di pane.

Mai visto, Abbraccio, Vicini, Noi e Il Sogno: sono le cinque parole-simbolo, individuate grazie a un brainstorming tra Accademia e proprietari dei locali, guidati da **Guido Bosticco, docente di scrittura creativa all'Università di Pavia nonché ideatore del progetto**, che danno il nome ai panini di un unico menu replicato in ogni angolo d'Italia.

(5 idee di panino nella gallery sopra)

Al nome di ogni panino, realizzato in base alla creatività degli esercenti con prodotti tipici del territorio in modo tale da diventarne testimone, segue la localizzazione. A fare da apripista è il panino milanese ***Mai visto a Panino Giusto***, realizzato con carne simboleggiante abbondanza dopo un periodo di restrizione e il viola della melanzana che richiama la quaresima e dunque la quarantena: un circolo simbolico tra un primo e un dopo, tra privazione e abbondanza. Il tutto adornato dai colori della bandiera italiana ottenuti con il rosso del pomodoro confit, il bianco della stracciatella e il verde del pesto.

Oltre alle tante declinazioni del panino ***Mai visto***, che indica il senso di sorpresa e la positività nel cambiamento, vi è poi ***l'Abbraccio di Firenze***, ideato dal locale Toscanino con bagel realizzato con l'impasto del tipico sbrulino, fatto con farina GranPrato, lievito madre, sale integrale di Volterra e olio EVO toscano.

Nel panino ***Vicini***, invece, si cita e si utilizza un ingrediente di un territorio confinante: ad esempio, un locale di Brescia denomina il suo panino ***Vicini di Bergamo***, con una valenza fortemente significativa soprattutto in questo periodo. Spicca quanto picca, poi, il panino ***Vicini di Calabria Ton Pippo***, ideato dal locale cosentino «M'indujo-Panino Genuino» con farina biologica calabrese e tipicità del territorio come 'nduja di Spilinga, patate della Sila, tranci di tonno Callipo, olive e cipolla rossa di Tropea.

Grande e generoso nelle proporzioni è il panino ***Noi***, nato per essere condiviso: il sapore deciso del panino ***Noi di Colonnata*** è altrettanto irresistibile quanto quello di ***Noi di Milazzo***, in cui spiccano tipicità siciliane come il pomodoro piccadilly, ricotta infornata e melanzane impanate alla palermitana.

TOP STORIES



NOVITÀ

Zuppa di melone e prosciutto croccante: la ricetta di Sadler per l'estate

di FRANCESCA MARTINENGO



MANGIAR BENE

6 ricette light per cene che saziano (e non ingrassano)

di FABIANA SALSÌ

Immaneabile, infine, il **panino Il Sogno** che rappresenta la richiesta del cliente sul momento, realizzato su uno specifico desiderio o ricordo gustativo maturato nei mesi di reclusione. Come **Il Sogno di Simone**, realizzato dal locale cagliaritano B-Steak Braceria, che racchiude in una croccante baguette il tipico pecorino al tartufo di Serrenti e il resto «a sentimento».



RICETTE

Avocado toast: il panino gourmet di Joe Bastianich

di FRANCESCA MARTINENGO

Così, il progetto «**I Panini della Rinascita – Il menu di una nuova unità d'Italia**», lanciato il 2 giugno ma ancora aperto a nuove adesioni di altri locali italiani, si è rivelato in grado di esprimere un comune senso di rinascita supportando, principalmente sul piano motivazionale e comunicativo, la riapertura delle attività attraverso un percorso partecipativo guidato dall'Accademia del Panino Italiano.

Oltre al «Disciplinare indisciplinato» con indicazioni, spesso divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, è **prevista la pubblicazione di un libro con tutte le ricette e le storie personali che le hanno create, ma anche la realizzazione di un video i cui attori sono proprio i 40 "pionieri" che, con inflessioni diverse, veicoleranno un messaggio unitario di fiducia, speranza e voglia di ricominciare.**

«Questo progetto ci emoziona e coinvolge molto, speriamo di raggiungere ogni locale italiano per dar loro voce, mirando a costituire un caso esemplare, cioè replicabile in altri settori della ristorazione e non. Attraverso questo grande movimento stiamo ridisegnando qualcosa che esprime un nuovo senso di unità d'Italia» dichiara **Barbara Rizzardini, direttrice della Fondazione Accademia del Panino Italiano**. Con lo stesso entusiasmo degli esercenti aderenti che si sono rimessi in gioco con energia e umiltà. Per affrontare, come afferma Roberto Zaccarelli de La Baguetteria del Corso di Brindisi, l'anno zero da cui ripartire, reinventandosi nuovamente.

MORE

BEAUTY STAR

Chiara Maci: «Gli ingredienti mediterranei? Per essere belle dentro e fuori»

NOVITÀ

Zuppa di melone e prosciutto croccante: la ricetta di Sadler per l'estate

RICETTE

Cena d'estate: fresca, leggera e felice

tuttigusti

topnews

torinosette

tutto**libri**tutto**salute**tutto**scienze**tutto**soldi**

MANGIARE E BERE VIAGGIARE RUBRICHE ▾

TUTTIGUSTI / MANGIARE E BERE

Da Avola ad Aosta, ecco i “panini della rinascita” che uniscono l'Italia

L'iniziativa di una comunità di ristoratori: «Abbiamo reinterpretato un classico italiano in tante varianti regionali. Così è nato l'Abbraccio di Brescia a Bergamo»



"Noi di Campagna". B-Steak Braceria - Street Food (Cagliari, Villasimius)

VALERIA D'AUTILIA

PUBBLICATO IL

25 Giugno 2020

Chi l'ha ordinato aspetta a tavola a occhi chiusi. Oppure viene servito con un selfie a tre. Il cliente, il creativo e poi lui: **il panino**, indiscusso protagonista di un progetto che attraversa l'Italia e unisce luoghi e persone.

Un menu con cinque parole simboliche, *Mai visto*, *Abbraccio*, *Vicini*, *Noi*, *Il sogno*, declinate per aree geografiche e creatività dei ristoratori. Così il panino *Mai visto* a Avola sarà sicuramente diverso dal *Mai visto* in Val d'Aosta.

A CURA DI

ELISABETTA PAGANI

TUTTOSALUTE

• Quando i virus ci fanno guarire: sono un'arma nelle malattie genetiche per sostituire le parti difettose del Dna



"Mai visto ad Aosta". AlPanino (Aosta)

«Con questo progetto vogliamo creare un nuovo senso di appartenenza, anche in cucina» dice Barbara Rizzardini, direttrice della [Fondazione Accademia del panino italiano](#) che con l'iniziativa *I Panini della rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia* ha dato vita a una community di ristoratori che offre novità nel proprio menu alla riapertura post-lockdown e lancia messaggi positivi. Con un panino. Perché, prosegue Rizzardini, «il panino è un'icona del made in Italy: semplice e genuino, ci riporta alle tradizioni ed è in forte ascesa».

La community

Al momento 45 i locali aderenti, disseminati tra varie Regioni: ognuno di loro offre una sua interpretazione delle **cinque parole chiave del menu**, su iniziativa dell'Accademia del Panino e del docente universitario di scrittura creativa Guido Bosticco. Ciascun prodotto è allo stesso tempo frutto della fantasia e del legame con il territorio.

La scelta dei nomi è nata da un brain storming lanciato **tra i «paninari»** con l'idea di ripartire, tutti insieme. *L'abbraccio* indicherà ingredienti diversi ma uniti per l'occasione, mentre *Vicini* omaggerà un Comune confinante, con il quale magari ci si sente in competizione.

- Addio visite e trasfusioni, ora la Beta-talassemia si cura a partire dalle staminali
- Contro le patologie neurologiche i farmaci diventano "mirati"
- Troppo sale ci fa ammalare. Abbatte la risposta del sistema immunitario

TUTTOSCIENZE

- Il diavolo è nei dettagli: come percorrere l'ultimo miglio del Recovery Fund
- Carlo Bernardini, il fisico che creò ponti tra scienza ed etica
- Una molecola organica nella nube interstellare
- Il segnale che ci racconta il mistero del buco nero grande 25 Soli

TUTTOSOLDI

- Dimissioni e indennità di disoccupazione
- Cerca talenti la start up per la compravendita rapida della casa
- Le opportunità del "Rilancia Italia" per la casa e il superbonus 110%
- 5 trucchi per godersi l'estate senza sfiorare il budget



"Noi di Ventimiglia". Spuntino (Ventimiglia, Imperia)

Nell'Abbraccio di Brescia a Bergamo del «Diamond caffè & restaurant» di Erbusco, in Lombardia, una rosetta accoglie ad esempio testina alla bergamasca e insalata del préòst con patate e peperoncini verdi sott'aceto. In Liguria, «Spuntino» nel *Noi di Ventimiglia* mixa patè di olive taggiasche con hamburger di Fassona, speck della Valtellina, gorgonzola, avocado, cipolle di Tropea caramellate e fagioli bianchi di Pigna



"Mai visto a San Vito". ViaVai caffè (San Vito al Tagliamento)

Dalla provincia di Bari, dove «Centoundici Emporio Gastronomico» di Capurso con *Vicini di pochi Km* mette insieme un pezzo di Puglia nel suo hamburger di carni locali con cicoriella selvatica, pomodorino confit, filetto lardellato martinese, pecorino coratino e maionese al basilico, a quella di Taranto dove l'Abbraccio di Crispiano del «Symposium Cafè» propone una puccia al Primitivo con rape stufate, fegatini all'alloro con interiora di vitello ('gnumeredde), stracciatella fumè e pomodoro dry. Dall'altra parte dell'Italia, in Friuli, al «ViaVai caffè» di San Vito al Tagliamento, una focaccia impastata con patate di

Ovoledo- farcita con caprino di San Gregorio d'Aviano- diventa letto per il lombo di coniglio marinato nel verduzzo e coperto con cipolla di Cavasso stufata. Ad Aosta «ALPanino» farcisce una delle specialità con lingua di vitello, tomino marinato alla birra e salsa verde. Oppure c'è il *Mai visto a Torino*. «Una novità - spiega Luca Muolo dell'**Accademia del Panino** di Torino - composta da battuta di carne cruda di Fassona, rucola, pesca, caramello salato, bacio accademico (crema di nocciole e miele), toma e polvere di caffè».



"Mai visto a Torino". Accademia del Panino (Torino)

In Veneto il «Caffè Roma» di Marostica, presenta un tovagliato simile al gioco dell'oca dove alle caselle corrispondono gli ingredienti. Per ordinare *Il sogno di un marosticense* basta lanciare un dado e affidarsi alla sorte. «Affrontare le incognite, come nella vita» dice Gianpietro Sartori.

Nelle Isole spunti particolari. È il caso di *Noi di Campagna*: salsiccia secca al Nepente di Oliena, casizolu del Montiferru e crema di funghi tra due fette di civraxiu o moddizzosu (pane casereccio). Siamo in Sardegna nella «B-Steak Braceria - Street Food» di Villasimius e Cagliari. La Sicilia sorprende con la «Panineria Vigata» di Porto Empedocle che, ricordando il Commissario Montalbano, nel Sogno abbina sgombro di Lampedusa e fonduta di pecorino siciliano, mentre in *Mai visto a Palermo* da «Nino U' Ballerino» ecco il pani ca' meusa (con milza, polmone e trachea fritti nello strutto) e «maritato» con ricotta fresca e l'aggiunta di cipolla in agrodolce.



"Mai visto a Palermo". Nino U' Ballenino (Palermo)

I nomi da scoprire

L'ospite potrà anche modificare la ricetta a piacimento, come indicato nel Disciplinare Indisciplinato. Il *Mai visto* va servito coperto con un tovagliolo, *Noi* prevede una foto di gruppo e *Vicini* le indicazioni sui luoghi da visitare.



"Mai visto a Bologna". Welldone Lifestyle Kitchen (Bologna, Cesena, Porto Rotondo, ...)

Accade allora che il cameriere di «Caffè Biscottino», a Milano, insieme alla michetta con salame pavese e salsa di gorgonzola allo zafferano, porti uno straccio da cucina raccontando dell'antico vicolo dei lavandai. O che, in Emilia Romagna, il «Welldone Lifestyle Kitchen» nel suo *Mai visto a Bologna* unisca hamburger bovino di selezione, pecorino di Pienza, valeriana e l'ingrediente segreto della pesca ubriaca. Il Sud sfodera il suo carattere da «M'Indujo - Panino Genuino» di Rende con *Vicini di Calabria* - Ton Pippo: 'nduja di Spilinga, patate della Sila, tranci di tonno Callipo, cipolla di Tropea e olive.



"Vicini di Calabria - Ton Pippo". M'Indujo - Panino Genuino (Rende)

Per essere aggiornati, c'è poi la [PaninoMap](#), una guida digitale scaricabile come app per chi cerca una delizia rigorosamente fatta al momento, tra oltre tremila locali in Italia e in Europa. Non è tutto: le ricette dei Panini della Rinascita **diventeranno un libro**, insieme alle storie di chi le ha ideate.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Per saperne di più leggi la nostra [informativa](#). Se clicchi su Accetta acconsenti a tale utilizzo. Per visualizzare la lista dei partner IAB [clicca qui](#). Se invece vuoi personalizzare le tue scelte [clicca qui](#). Potrai sempre modificare le tue preferenze cliccando sul link "Privacy" in fondo alla pagina.

Accetta

CHE TEMPO FA

RUBRICHE

- Fotogallery
- Videogallery
- Backstage
- Immortali
- Via Filadelfia 88
- Il Punto di Beppe Gandolfo
- Nuove Note
- Fashion
- Gourmet
- La domenica con Fata Zucchini
- L'oroscopo di Corinne
- Ambiente e Natura
- Storie sotto la Mole
- Alimentazione naturale
- Ronefor
- Viaggia sicuro con Evolgo
- Felici e veloci
- Idee In Sviluppo
- Strade aperte
- Ridere & Pensare
- Quattro chiacchiere in giardino
- Il Salotto di Madama Giovanna
- Strada dei vigneti alpini
- Macaluso Fabiana Contemporary Artist
- Motori

CERCA NEL WEB

ATTUALITÀ | 24 giugno 2020, 16:34

Anche a Torino "I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia"

L'iniziativa nata da oltre un migliaio di locali dedicati ad uno dei cibi più noti: il panino

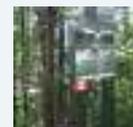


"I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia" è il primo passo che compie la Community del panino, realtà composta da oltre un migliaio di titolari di locali dedicati a una delle più interessanti e variabili espressioni del cibo

IN BREVE

mercoledì 24 giugno

L'estate 2020 di Giaveno all'insegna delle escursioni nel verde della Val Sangone
(h. 19:57)



"Priorità alla scuola", domani iniziativa di Genitori Rivesi Uniti
(h. 19:49)



Tutti in bici e a giocare a frisbee: il San Giovanni dei torinesi è nei parchi (FOTO e VIDEO)
(h. 18:02)



Unito, da settembre tornano gli esami in presenza
(h. 17:55)



Volumi a quota 9,8 miliardi di euro per Banca d'Alba, che annuncia il prossimo sbarco a Genova
(h. 17:27)



Coronavirus, ancora 7 decessi in Piemonte, ma 141 i pazienti guariti
(h. 17:20)





ACCADEVA UN ANNO FA



Cronaca
Era un ladro "affezionato", ma questo non gli ha permesso di scappare alle manette



Politica
Rivalta, alla rotonda di Tetti Francesi ancora tutto uguale dopo l'incidente di un mese fa



Attualità
Nichelino, il comitato di quartiere Juvorra ripulisce i giardini di via 1° Maggio: "Area restituita ai bambini" (FOTO)

[Leggi tutte le notizie](#)

italiano: il panino. Una comunità ideata e aggregata da Accademia del Panino Italiano, sia in modo diretto che attraverso la sua Paninomap, la guida digitale sul panino, in Italia e nel mondo, app scaricabile gratuitamente, che indirizza e informa chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

Il progetto, che vede il suo lancio durante le complesse fasi di post-lockdown, esordisce il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in ogni angolo d'Italia, conta di coinvolgere un numero sempre più alto di partecipanti e invita le imprese alimentari e del food service a sostenere questo progetto di rilancio, non solo commerciale.

Il progetto "I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia" nasce per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività e si svolge con un percorso partecipativo, guidato da Accademia del Panino Italiano, di grande coesione tra gli esercenti. In concreto il progetto vede replicare uno stesso menu, fondato su 5 parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" disseminati su e giù per l'Italia.

Le 5 parole-simbolo che costituiscono il menu della Rinascita, sono emerse in seguito a un brain storming lanciato ai titolari di locali "paninari" da Accademia assieme a Guido Bosticco (docente di scrittura creativa all'Università di Pavia, ideatore del progetto). Il brain storming, tenutosi lo scorso aprile su una piattaforma digitale, ha coinvolto un centinaio di titolari di locali, selezionati e collegati ad Accademia dalla PaninoMap.

La ricerca delle parole-simbolo, in grado di esprimere un comune senso di rinascita, è stata guidata da una comune convinzione: da questa tempesta usciremo vincenti, e ci adatteremo alle sue conseguenze, solo in un modo: tutti insieme. Convinzione che ribalta il concetto di concorrenza, in senso positivo, e che sottolinea la sensazione di essersi rimessi in gioco, con la stessa emozione, energia, umiltà e incertezza che ha caratterizzato l'inizio di ciascuna di queste storie professionali.

Le ricette dei panini che in questo mese ci sono arrivate dopo il brain storming sono brillanti, originali, semplici o sofisticate, tutte diversissime, da Aosta a Cagliari, ma i nomi che li ispirano sono uguali per tutti e il Menu affisso nei locali sarà uguale per tutti.

In tanti ci hanno scritto che lavorare in questo modo, che non avevano mai fatto, li ha rimessi di buon umore e incoraggiati; la community che volevamo creare è davvero nata e nella chat per scambiarci i materiali si aiutano tutti, anche con consigli e richieste di soluzioni. (oltre ad avere creato la community l'anno scorso abbiamo anche creato una app per trovare i migliori panini attorno a te, in Italia e Europa).



MoreVideo: le immagini della giornata

Sport di contatto. L'annuncio di Spadafora: "Regioni pronte a ripartire, manca solo l'ok del ministro della Salute"
(h. 16:58)



L'associazione Ora Rispetto per tutti gli Animali in campo per aiutare le famiglie che non possono più garantire un pasto e l'assistenza al proprio animale domestico
(h. 16:16)



L'idrogeno per "liberare" isole e aree di montagna dalla dipendenza da diesel e carbone: il Politecnico vince con Remote
(h. 15:59)



Moncalieri, panchine e fioriere arricchiranno il rinnovato centro storico
(h. 15:45)



[Leggi le ultime di: Attualità](#)



CHE TEMPO FA

| 24 giugno 2020, 16:34

RUBRICHE

[Multimedia](#)
[Opesport](#)

CERCA NEL WEB

ACCADEVA UN ANNO FA



Altri sport

Volkswagen TriO Series, la piemontese Giorgia Priarone si aggiudica la seconda tappa Oakley TriO Sirmione



Sport acquatici

Mediterranean Cup, Giada Gorlier e Giulia Vetrano chiudono con 10 medaglie



Motori

Flop di iscritti al Rally delle Valli Vesimesi: rinviato a data da destinarsi

[Leggi tutte le notizie](#)

Anche a Torino "I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia"

L'iniziativa nata da oltre un migliaio di locali dedicati ad uno dei cibi più noti: il panino



"I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia" è il primo passo che compie la Community del panino, realtà composta da oltre un migliaio di titolari di locali dedicati a una delle più interessanti e variabili espressioni del cibo italiano: il panino. Una comunità ideata e aggregata da Accademia del Panino Italiano, sia in modo diretto che attraverso la sua Paninomap, la guida digitale sul panino, in Italia e nel mondo, app scaricabile gratuitamente, che indirizza e informa chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

Il progetto, che vede il suo lancio durante le complesse fasi di post-lockdown, esordisce il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in ogni angolo d'Italia, conta di coinvolgere un numero sempre più alto di partecipanti e invita le imprese alimentari e del food service a sostenere questo progetto di rilancio, non solo commerciale.

Il progetto "I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia" nasce per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività e si svolge con un percorso partecipativo, guidato da

IN BREVE

mercoledì 24 giugno

Sport di contatto. L'annuncio di Spadafora: "Regioni pronte a ripartire, manca solo l'ok del ministro della Salute" (h. 16:58)



Alla Mandria arriva la solidarietà: domenica è tempo di "Druento cammina per Telethon" (h. 14:24)



Le Coppe Michelin tornano sulla rampa di lancio (h. 13:28)



Baseball, al via i campionati giovanili 2020 in Piemonte (h. 11:00)



Nei giovedì dal 25 giugno al 6 agosto la Provinciale deòoa Valle di Viù sarà riservata ai ciclisti (h. 10:00)



Il Barricalla Cus Torino Volley conferma coach Mauro Chiappafreddo (h. 09:01)



martedì 23 giugno

Belotti segna, Sirigu para tutto: i soliti due riportano il Toro alla vittoria (h. 23:47)



Accademia del Panino Italiano, di grande coesione tra gli esercenti. In concreto il progetto vede replicare uno stesso menu, fondato su 5 parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" disseminati su e giù per l'Italia.

Le 5 parole-simbolo che costituiscono il menu della Rinascita, sono emerse in seguito a un brain storming lanciato ai titolari di locali "paninari" da Accademia assieme a Guido Bosticco (docente di scrittura creativa all'Università di Pavia, ideatore del progetto). Il brain storming, tenutosi lo scorso aprile su una piattaforma digitale, ha coinvolto un centinaio di titolari di locali, selezionati e collegati ad Accademia dalla PaninoMap.

La ricerca delle parole-simbolo, in grado di esprimere un comune senso di rinascita, è stata guidata da una comune convinzione: da questa tempesta usciremo vincenti, e ci adatteremo alle sue conseguenze, solo in un modo: tutti insieme. Convinzione che ribalta il concetto di concorrenza, in senso positivo, e che sottolinea la sensazione di essersi rimessi in gioco, con la stessa emozione, energia, umiltà e incertezza che ha caratterizzato l'inizio di ciascuna di queste storie professionali.

Le ricette dei panini che in questo mese ci sono arrivate dopo il brain storming sono brillanti, originali, semplici o sofisticate, tutte diversissime, da Aosta a Cagliari, ma i nomi che li ispirano sono uguali per tutti e il Menu affisso nei locali sarà uguale per tutti.

In tanti ci hanno scritto che lavorare in questo modo, che non avevano mai fatto, li ha rimessi di buon umore e incoraggiati; la community che volevamo creare è davvero nata e nella chat per scambiarsi i materiali si aiutano tutti, anche con consigli e richieste di soluzioni. (oltre ad avere creato la community l'anno scorso abbiamo anche creato una app per trovare i migliori panini attorno a te, in Italia e Europa).



Piazza San Carlo, indagati due radiologi: non videro la frattura che rese tetraplegica Marisa Amato
(h. 20:48)



Collegno, per la Bendini un ammodernamento più sostenibile
(h. 16:50)



Crisi di società e impianti natatori, la necessità di interventi sostanziali
(h. 15:00)



Ti potrebbero interessare anche:

Загрузка...

[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#) | [Premium](#)

Copyright © 2013 - 2020 IINazionale.it. Tutti i diritti sono riservati. Partita Iva: IT 03401570043 [Credits](#) | [Privacy](#) | [Preferenze privacy](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Le botteghe che resistono

Il panino, simbolo della rinascita

MILANO

di Paolo Galliani

Hanno sempre un'aria sbarazzina anche quando frusciano divorzati durante un'esclusiva gala. E nell'immaginario collettivo, sono il ventim, il fuerilly, l'informali. Anche geniali: hanno la misteriosa capacità di risultare sempre un po' proletari, insomma il rimpiazzo di un autentico piatto a un prezzo più accessibile, ma da qualche tempo, anche aristocratici, non fosse altro che per avere vinto la ritorsia e la puzza sotto il naso che nei loro confronti avevano sempre avuto, in passato, chef stellati e maestri di cucina. Pura evidenza: le pizze si dovranno arrendere, sono i panini le nuove star della ristorazione nazionale. E adesso anche l'espressione di un cibo, o quece, che sa parlare e comunicare. Dopo gli scossoni del lockdown servivano messaggi positivi che avessero a forza di arrivare al grande pubblico. E la Community del panino ha pensato bene di mobilitare i suoi numerosi aderenti attorno a un progetto ispirato al «Rinascita» (peraltro ideato dall'Accademia Panino Italiani): creare varianti inedite del divertente food declinandole su parole dal forte



I panini sono diventati star della nuova ristorazione post-covid e della ripresa

valore simbolico in questa difficile fase di ripresa come «Abbraccio», «Vicini», «Noi», «Sogni» e «Mai Visto».

Un appello che è diventato virale, specie a Milano che conta alcuni dei locali più iconici di questo comparto. «Panino Giusto» che è un must dei gourmet meneghini, ha inventato un suo «Panino della Rinascita» come metafora dell'Italia che si rialza, carne a simboleggiare l'abbondanza dopo un periodo di restrizione, abbinata al rosso del pomodoro confit, al bianco

della stracciatella e al verde del pesto. «Panino Gel» ha optato, tra gli altri, per «vicini a Bergamo» a base di hamburger, taleggio, pulled pork e bacon grigliato. Mentre «La Baghet» di Emeline Dany ha pensato ad un «Abbraccio di Milano» con una pala di Levito madre farcita con il tradizionale e l'irresistibile jambon brie. L'allusione è sullo sfondo, come si legge sul Panino-map, l'App dell'Accademia: «Mai visto un panino? È un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini».





DOVE ABBONATI! ▾ CHI SIAMO ▾ PUBBLICITÀ ▾ GAGARIN COMUNICAZIONE



ARTE CINEMA CORONAVIRUS GREEN GUSTO LIBRI MUSICA SHOPPING



TEATRO

Home > Gusto > I Panini della Rinascita, le prelibatezze del territorio

GUSTO

I PANINI DELLA RINASCITA, LE PRELIBATEZZE DEL TERRITORIO

Da Redazione - 19 Giugno 2020

👁 9 🗨 0



La Fondazione culturale **Accademia del Panino Italiano** e la sua **Community del Panino**, nata con l'obiettivo di valorizzare e promuovere l'unicità del Panino di qualità, lancia il nuovo progetto di rinascita **"I Panini della Rinascita – il menu di una nuova unità d'Italia"** che coinvolge un centinaio di esercenti di locali italiani di locali dedicati alla speciale ricetta del panino.

Il progetto, nato per supportare la riapertura delle attività, ha preso il via dopo un brain storming condotto insieme all'**esperto di scrittura creativa Guido Bosticco** durante il quale sono state selezionate **5 parole chiave** dal forte valore simbolico che verranno diversamente interpretate dai vari locali aderenti nei loro **menù**: quest'ultimi proporranno così i panini **"Mai visto"**, **"Abbraccio"**, con ingredienti diversi che stanno bene, **"Vicini"**, che utilizza un ingrediente di un territorio confinante, **"Noi"**, un panino

LE ORBITE CULTURALI DEL GIORNO

CONCERTI

MOSTRE

MANGIA E BEVI

SPETTACOLI

INCONTRI

FILM

COSA FARE OGGI

NEWSLETTER

NOME:

INDIRIZZO EMAIL:

ISCRIVITI



area sismica



grande e generoso nelle proporzioni, che si possa dividere, e **"Il Sogno"**, il sogno del cliente, che chiede una variazione della ricetta originaria. L'Accademia del Panino Italiano ha inoltre creato un **"Disciplinare indisciplinato"** per dare alcune indicazioni sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno dei valori-guida fondativi del progetto. All'attuazione del progetto seguirà anche la **pubblicazione di un libro**, con tutte le ricette e le storie personali, e la **realizzazione di un video** con protagonisti i 40 esercenti coinvolti.

In **Emilia-Romagna** sono tre i locali aderenti: *Welldone Lifestyle Kitchen* e i suoi vari locali a Cesena, Porto Rotondo, Reggio Emilia, *Terme del Colesterolo* a Reggio Emilia e *La Mucca Viola locanda gourmet* a Ravenna. **Welldone Lifestyle Kitchen a Bologna** proporrà il **"Mai Visto - Antonietta"**, realizzato con farina biologica e lievito madre, hamburger bovino selezione Welldone, pesca ubriaca, Pecorino della Val D'Orcia "Rosso di Pienza", valeriana e menta. **Terme del Colesterolo** invece presenta il panino **"Abbraccio di amicizia"**, realizzato con porchetta, mela cotta, spolverata di cannella, speck, e formaggio Brie introdotto a freddo e una puntina di piccante. Infine, **La Mucca Viola locanda gourmet** proporrà ben tre panini: l'**"Abbraccio Emiliano-Romagnolo"**, un panino arrotolato a forma di nodo con svizzera di mora romagnola, spinaci saltati e prosciutto crudo di Parma, squaquerone, filetti di pomodoro confit e tarallo sbriciolato; il **"Vicini di Cervia"** ai 7 cereali, con crema di mortadella, svizzera di manzo, cappelletti fritti, salsa al pomodoro e grana a scaglie; e infine il **"Mai Visto in Romagna"** con pane giallo alla curcuma, rucola, guancialetto scottato, svizzera di manzo, marmellata ai frutti di bosco, more e lamponi e mandorle tostate.

info: info@accademiapaninoitaliano.it, accademiapaninoitaliano.it,
[facebook.com/accademiapaninoitaliano](https://www.facebook.com/accademiapaninoitaliano)

Donaci il tuo 5x1000

Iscriviti alla Newsletter

Abbonati

TAGS

Bologna

Ravenna

Reggio Emilia



Articolo precedente

TEATRO GALLI RIAPRE CON "E LA CHIAMANO RIMINI"



Street Food

Ripartire col panino,
ma local e creativo
Ecco cinque storie

di **Martina Tallon**

Un'idea lanciata a Milano dall'accademia del Panino, poi la selezione. Cinque i locali scelti nel nord-est che hanno in menu i Panini della rinascita. Con prodotti locali, e tanta creatività.

a pagina VII

Un'idea lanciata a Milano, poi la selezione in tutta Italia
Cinque sono nel Nordest: ecco proposte e primi bilanci

Creativi e locali, basta un panino per ricominciare

azionale popolare, trasversale, irresistibile. Può il panino rappresentare il cibo del futuro? Qualitativo e scomodamente celebre come veicolo di rinascita: tra due fette di pane si racchiude l'Italia intera, partendo dalle eccellenze gastronomiche e rituali e da un no-core a stime umide, di coraggio, fantasia e resilienza. Sono cinque i locali di Veneto e Friuli Venezia Giulia ad aver puntato su pane e compagnia per rimettersi in gioco dopo la stop forzata del lockdown pandemico aderendo al progetto *Panini della Rinascita* promosso dall'Accademia del Panino Italiano. Un'iniziativa che supporta la riapertura delle attività unendo gli esercizi sotto il segno di cinque parole chiave fortemente simboliche (mai

visto; abbraccio, vicini; noi, il sogno) interpretate dai «paninari» e trasformate in panini d'autore.

Se **Panino Giusto** di Novanta di Piave (TV) non si è ancora rimesso in moto, gli altri sono già operativi. Michela Sartori di **Dal Giffo Bottega & Bistrot** racconta che «la proposta ci ha colpiti molto in un momento incerto e privo di stimoli, ora i Panini della Rinascita sono molto richiesti. In una zona come quella di Rivoli Veronese, a Est del Lago di Garda e tappa della ciclistica del Sole, il territorio è un motore potentissimo: reso perché i Panini della Rinascita sono «un concentrato di prodotti locali. Dalla ricetta di capra di Spiazzi agli asparagi bianchi Isole».

Un'opportunità per ciclisti e climber di mangiare, anche da asporto, quello che secondo Michela è «sempre di più

un piatto unico». Dello stesso avviso Daniela Menegolo di **Marco e Daniela Time** che, a Peschiera del Garda, serve i panini «al piatto, come pasto completo». Il «Sogno Italiano» è un inno alle nostre eccellenze gastronomiche perché «abbiamo prodotti che ci invidia tutto il mondo come crudo di Parma, mozzarella di bufala campana, pomodoro cuoco di Erci, basilico e Tulum est invernale di oliva di Garda che lo compongono». Ma italiani riusciamo sempre a volare fuori la testa alta.

Il trend è chiaro: da «pranzo un panino» non si vede più dalla faccia (ricordate il celebre spot?) a un piatto unico, facile da mangiare ma creativo, anche in realtà di paese estrange all'ondata del gourmet-qualsiasi-cosa. Come San Vito al Tagliamento (PN). Marco Toffolon di **Vivaci Caffè** mette tutta la sua

esperienza nei Panini della Rinascita come «Abbraccio dal Triuli» con prosciutto crudo San Daniele, radicchio Irosa di Gorizia, aceto balsamico, formaggio salato Asino della Val D'Arzino e funghi di Carveva. Non solo un modo per sostenere le aziende artigiane del territorio ma anche una spinta al fare: «In questo periodo è venuto a mancare fortemente l'aspetto sociale della ristorazione ma dialogando si può andare avanti».

Senza dimenticare che il panino è lo street food per eccellenza, un'espressione autentica delle micro e delle sottoculture del quartiere. Ne è un emblema portacenese Giampietro Sartori, vincitore del premio *Artista del Panino 2018* e patron del **Caffè Roma di Marostica (VI)** secondo il quale «il panino deve raccontare una storia, è questa la filosofia

che seguono sempre. Anche i famosi Panini della Rinascefa lo fanno: con «Abbraccio di un Gastropunk» esprimono una quotidianità tutta da riscrive-

re». Assieme a spianata calabrese piccante, robiola e pezzetti d'arancia c'è lo spruzzo di gin «perché la commistione con beverage è profumata fa

parte dei panini moderni». E il panino in sé è un trend in ascesa o in discesa? Secondo Gianpaolo «il cibo del futuro è accessibile ma di qualità: il

panino può essere il protagonista gastronomico degli anni a venire».

Martina Tallon

www.corriere.it

LA FORZA DEL BENE | CIBO & VINO

170 Grazie conte

È secondo gli storici del cibo di strada, la data di nascita del panino. Anzi del sandwich, due fette di pane con dentro del roastbeef. L'idea venne a John Montagu IV conte di Sandwich (nel Kent) che per non perdere tempo chiese al proprio maggiordomo un pasto veloce, da consumare senza spostarsi.



Wat menu
 Da sinistra il «Panino a vitello» di Panino Gusto, il Soprastallone di Marco e Daniela Tenc, «Vicio di Jappo» di Biologica del Gatto - Sella, «Abbraccio del Frutti di Valle» Caffè e cioccolato di un gastropunk del Latte Roma.



Street Food

Ripartire col panino,
ma local e creativo
Ecco cinque storie

di **Martina Tallon**

Un'idea lanciata a Milano dall'accademia del Panino, poi la selezione. Cinque i locali scelti nel nord-est che hanno in menu i Panini della rinascita. Con prodotti locali, e tanta creatività.

a pagina **VII**



170

Grazie conte

È, secondo gli storici del cibo di strada, la data di nascita del panino. Anzi del sandwich, due fette di pane con dentro del roastbeef. L'idea venne a John Montagu IV conte di Sandwich (nel Kent) che per non perdere tempo chiese al proprio maggiordomo un pasto veloce, da consumare senza spostarsi!



Nel menu
Dassleria, il «Panino ma vallo» di Panino Giusto, «Il Sogno Italiano di Marco e Daniela Time», «Vinci di Jugo» di Bottega del Gallo, Sinto, «Abbraccio del Friuli di Maria Caffè e Abbraccio di un gastropunk» del Caffè Roma

Nazionale popolare, trasversale, irresistibile. Può il panino rappresentare il cibo del futuro? Qualcuno ci scommette e lo celebra come veicolo di rinascita: tra due fette di pane si racchiude l'Italia intera, partendo dalle eccellenze gastronomiche territoriali che danno voce a storie uniche, di coraggio, fantasia e resilienza. Sono cinque i locali di Veneto e Friuli Venezia Giulia ad aver puntato su pane e companatico per rimettersi in gioco dopo lo stop forzato del lockdown pandemico aderendo al progetto I Panini della Rinascita promosso dall'Accademia del Panino Italiano. Un'iniziativa che supporta la riapertura delle attività unendo gli esercenti sotto il segno di cinque parole chiave fortemente simboliche (mai visto; abbraccio; vicini; noi; il sogno) interpretate dai «paninari» e trasformate in panini d'autore.

Se **Panino Giusto** di Novecento di Pieve (VE) non si è ancora rimesso in moto, gli altri sono già operativi. Michela Sartori di **Dal Gillo Bottega & Bistrot** racconta che «la proposta ci ha gasati molto in un momento incerto e povero di stimoli, ora i Panini della Rinascita sono molto richiesti». In una zona come quella di Rivoli Veronese, a Est del Lago di Garda e tappa della Ciclopista del Sole, il territorio è un motore potentissimo: ecco perché i Panini della Rinascita sono «un concentrato di prodotti locali, dalla ricotta di capra di Spalazzi agli asparagi bianchi Rivoli».

Un'opportunità per ciclisti

Un'idea lanciata a Milano, poi la selezione in tutta Italia. Cinque sono nel Nordest: ecco proposte e primi bilanci

Creativi e locali, basta un panino per ricominciare

e climber di mangiare, anche da asporto, quello che secondo Michela è «sempre di più un piatto unico». Dello stesso avviso Daniela Menegolo di **Marco e Daniela Time** che, a Peschiera del Garda, scrive i panini «al piatto, come pasto completo». Il «Sogno Italiano» è un inno alle nostre eccellenze gastronomiche perché «abbiamo prodotti che ci invidia tutto il mondo come crudo di Parma, mozzarella di bufala campana, pomodoro cuore di bue, basilico e fave extravergine di oliva del Garda che lo compongono. Noi italiani riusciamo sempre a venire fuori a testa alta».

Il trend è chiaro: da «a pranzo un panino e non ci vedo più dalla fame» (ricordate il celebre spot?) a un piatto unico, facile da mangiare ma creativo, anche in realtà di pa-



ese estranee all'ondata del gourmet-qualsiasi-cosa, come San Vito al Tagliamento (PN). Marco Toffolon di **Vival Caffè** mette tutta la sua expertise nei Panini della Rinascita come «Abbraccio dal Friuli» con prosciutto crudo San Daniele, radicchio Rosa di Gorizia, aceto balsamico, formaggio salato Asino della Val D'Arzino e fieno di Caneva. Nem solo un modo per so-



stenere le aziende artigiane del territorio ma anche una spinta al fare: «In questo periodo è venuto a mancare fortemente l'aspetto sociale della ristorazione ma dialogando si può andare avanti». Senza dimenticare che il panino è lo street-food per eccellenza, un'espressione autentica delle micro e delle sottoculture di quartiere. Ne è un convinto portavoce Gianple-

tro Sartori, vincitore del premio **Artista del Panino 2018** e patron del **Caffè Roma** di Marostica (VI) secondo il quale «il panino deve raccontare una storia, è questa la filosofia che seguo sempre. Anche i miei Panini della Rinascita lo fanno: con «Abbraccio di un Gastropunk» esprimo una quotidianità tutta da riscrivere». Assieme a splanata calabrese piccante, robiola e pezzetti d'arancia c'è lo spruzzo di gin «perché la commistione con beverage e profumi fa parte dei panini moderni». E il panino in sé è un trend in ascesa o in discesa? Secondo Gianpietro «il cibo del futuro è accessibile ma di qualità: il panino può essere il protagonista gastronomico degli anni a venire».

Martina Tallon
RIPORTAGGIO VENEZIA



A Venezia Giulio Pecchio

Street Food

Ripartire col panino,
ma local e creativo
Ecco cinque storie

di **Martina Tallon**

Un'idea lanciata a Milano dall'Accademia del Panino, poi la selezione. Cinque i locali scelti nel nord-est che hanno in menu i Panini della rinascita. Con prodotti locali, e tanta creatività.

a pagina **VII**



LA FORZA DEL BENE | CIBO & VINO

170
Grazie conte

È secondo gli storici del cibo di strada, la data di nascita del panino. Anzi del sandwich, due fette di pane con dentro del roastbeef. L'idea venne a John Montagu IV conte di Sandwich (nel Kent) che per non perdere tempo chiese al proprio maggiordomo un piatto veloce, da consumare senza spostarsi



Nel menu
Da sinistra, il «Panino squallido» di Pierro Giusto, il Sogliolodotto di Marco e Daniela, il mio «amore di luglio» di Bottega del Sole, Soble, Abbraccio del Friuli di Valia Caffè e «Alterna» di un gastronomo del Caffè Roma



A Venezia
Gulio Fecchio

Un'idea lanciata a Milano, poi la selezione in tutta Italia. Cinque sono nel Nordest: ecco proposte e primi bilanci

Creativi e locali, basta un panino per ricominciare

Nazionale popolare, trasversale, irresistibile. Può il panino rappresentare il cibo del futuro? Qualcuno ci scommette e lo celebra come veicolo di rinascita: tra due fette di pane si racchiude l'Italia intera, partendo dalle eccellenze gastronomiche territoriali che danno voce a storie uniche, di coraggio, fantasia e resilienza. Sono cinque i locali di Veneto e Friuli Venezia Giulia ad aver puntato su pane e companatico per rimettersi in gioco dopo lo stop forzato del lockdown pandemico aderendo al progetto I Panini della Rinascita promosso dall'Accademia del Panino Italiano. Un'iniziativa che supporta la riapertura delle attività unendo gli esercenti sotto il segno di cinque parole chiave fortemente simboliche (mai visto; abbraccio; vicini; noi; il sogno) interpretate dai «paninari» e trasformate in panini d'autore.

Se Panino Giusto di Noventa di Piave (VE) non si è ancora rimesso in moto, gli altri sono già operativi. Michela Sartori di Dal Gillo Bottega & Bistrot racconta che «la proposta ci ha gasati molto in un momento incerto e povero di stimoli, ora i Panini della Rinascita sono molto richiesti». In una zona come quella di Rivoli Veronese, a Est del Lago di Garda e tappa della Ciclopista del Sole, il territorio è un motore potentissimo: ecco perché i Panini della Rinascita sono «un concentrato di prodotti locali, dalla ricotta di capra di Spiazzi agli asparagi Bianchi Rivoli».

Un'opportunità per ciclisti

e climber di mangiare, anche da asporto, quello che secondo Michela è «sempre di più un piatto unico». Dello stesso avviso Daniela Menegolo di Marco e Daniela Time che, a Peschiera del Garda, serve i panini «al piatto, come pasto completo». Il «Sogno Italiano» è un inno alle nostre eccellenze gastronomiche perché «abbiamo prodotti che ci invidia tutto il mondo come crudo di Parma, mozzarella di bufala campana, pomodoro cuore di bue, basilico e olio extravergine di oliva del Garda che lo compongono. Noi italiani riusciamo sempre a venire fuori a testa alta».

Il trend è chiaro: da «a pranzo un panino e non ci vedo più dalla fame» (ricordate il celebre spot?) a un piatto unico, facile da mangiare ma creativo, anche in realtà di pa-



ese estranee all'fondata del gourmet-qualsiasi-cosa, come San Vito al Tagliamento (PN). Marco Tufflon di Valia Caffè mette tutta la sua expertise nei Panini della Rinascita come «Abbraccio dal Friuli» con prosciutto crudo San Daniele, radicchio Rosso di Gorizia, aceto balsamico, formaggio salato Asino della Val D'Arzino e figomoro di Canova. Non solo un modo per so-

stenere le aziende artigiane del territorio ma anche una spinta al fare: «In questo periodo è venuto a mancare fortemente l'aspetto sociale della ristorazione ma dialogando si può andare avanti».

Senza dimenticare che il panino è lo street-food per eccellenza, un'espressione autentica delle micro e delle sottoculture di quartiere. Ne è un convinto portavoce Giangle-

tro Sartori, vincitore del premio Artista del Panino 2018 e patron del Caffè Roma di Marostica (VI) secondo il quale «il panino deve raccontare una storia, è questa la filosofia che segue sempre. Anche i miei Panini della Rinascita lo fanno: con «Abbraccio di un Gastronomo» esprimo una quotidianità tutta da riscrivere». Assieme a spianata calabrese piccante, robiola e pezzetti d'arancia c'è lo spruzzo di gin «perché la commistione con beverage e profumi fa parte dei panini moderni». E il panino in sé è un trend in ascesa o in discesa? Secondo Giangle- «il cibo del futuro è accessibile ma di qualità: il panino può essere il protagonista gastronomico degli anni a venire».

Martina Tallon
@SARACINOVE/DM/ITALIA

Street Food

Ripartire col panino,
ma local e creativo
Ecco cinque storie

di **Martina Tallon**

Un'idea lanciata a Milano dall'accademia del Panino, poi la selezione. Cinque i locali scelti nel nord-est che hanno in menu i Panini della rinascita. Con prodotti locali, e tanta creatività.

in pagina VII

Un'idea lanciata a Milano, poi la selezione in tutta Italia
Cinque sono nel Nordest: ecco proposte e primi bilanci

Creativi e locali, basta un panino per ricominciare

azionale popolare, tra
versale, irresistibile.
Può il panino rappre-
sentare il cibo del futuro?
Qualcuno ci scommette e lo
celebra come veicolo di rin-
scita: tra due fette di pane si
richiude l'Italia intera, par-
tendo dalle eccellenti gastro-
notte che trionfano e che dan-
no voce a stufi, mince, di es-
taggio, fantasia e resilienza.
Sono cinque i locali di Veneto
e Friuli Venezia Giulia ad aver
pubbato su pane e contorni
per rituffarsi in gloria do-
po la stop forzato del
lockdown paninero: ade-
tando al progetto *Panini della
Rinascita* promosso dal-
l'Accademia del Panino italia-
no. Un'iniziativa che supporta
la riapertura delle attività
unendo gli esercenti sotto il
segno di cinque parole chiave
fortemente simboliche (mai
visto; abbraccio; vicino; noi, il

sogno) interpretate dai «pani-
nati» e trasformate in panini
d'autore.

Se **Panino Giusto** di No-
venta di Piave (VT) non si è an-
cora rimesso in moto, gli altri
sono già operativi. Michela
Sartori di **Dal Gibbo Bottega &
Ristorante** racconta che «la pro-
posta ci ha gasati molto in un
momento incerto e povero di
stimoli, ora i Panini della Ri-
nascita sono molto richiesti». In una zona come quella di Bi-
vini Veronese, a Est del Lago di
Garda e tappa della ciclobista
del sole, il territorio è un'at-
tore potentissimo: vero per-
ché i Panini della Rinascita
sono «un concentrato di pro-
dotti locali, dalla ricotta di ca-
pra di Spiazzi agli asparagi
bianchi Rovelli».

Un'opportunità per ciclisti
e climber di mangiare, anche
da asporto, quello che secondo
Michela è «sempre di più
un piatto unico». Dello stesso
avviso Daniela Menegolo di

Marco e Daniela Time che, a
Peschiera del Garda, serve i
panini «al piatto, come pasto
completo». Il «Sogno Italia-
no» è un imo alle nostre ec-
cellenze gastronomiche per-
ché «abbiamo prodotti che ci
invidia tutto il mondo come
crudo di Parma, mozzarella di
bufala campana, pomodoro
cuoco di Erc, basilico e «oliva
estivergine di oliva di I Gar-
da che lo rimpingiamo. Non
falliam rinascita sempre a
volontà, ma la testa alta».

Il trend è chiaro: da «a
pranzo un panino e non ci ve-
do più dalla fame» (ricordate
il celebre spot?) a un piatto
unico, facile da mangiare ma
creativo, anche in realtà di pa-
ese estraneo all'onda del
geomet-qualsiasi-cosa, co-
me San Vito al Tagliamento
(PN). Marco Toffolon di **Viva
viva Caffè** mette tutta la sua
esperienza nei Panini della Ri-
nascita come «Abbraccio dal
Triuli» con prosciutto crudo

San Daniele, radicchio rosa di
Gorizia, aceto balsamico, for-
ruggio salato Asino della Val
D'Arzino e figuonari di Can-
va. Non solo un modo per so-
stenere le aziende artigiane
del territorio ma anche una
spinta al fare «in questo peri-
odo è venuto a mancare forte-
mente l'aspetto sociale della
ristorazione ma dialogando si
può andare avanti».

Senza dimenticare che il
panino è lo street-food per ec-
cellenza, un'espressione au-
tentica delle micro e delle sul-
località di quartiere. Ne è un
convinto portavoce Giampie-
tro Sartori, vincitore del pri-
mo *Artista del Panino 2019* e
patron del **Caffè Roma** di Ma-
testosa (VI) secondo il quale
«il panino deve raccontare
una storia, è questa la filosofia
che seguo sempre. Anche i
miei Panini della Rinascita lo
fanno: con «Abbraccio di un
Gastropunk» esprimo una

quotidianità tutta da riscrive-
te». Assieme a spianata cala-
bra piccante, robiola e pezzel-
li d'arancia c'è lo spruzzo di

gin perché la combustione
con beverage è promossa la
parte dei panini moderni». E
il panino in sé è un trend in

asea o in discesa? Secondo
Giampaola «il cibo del futuro
è accessibile ma di qualità: il
panino può essere il protago-

nista gastronomico degli anni
a venire».

Martina Tallon
MARTINA TALLON

LA FORZA DEL BENE | CIBO & VINO

170

Grazie conte

È, secondo gli storici del cibo di strada, la data di nascita del panino. Anzi del sandwich, due fette di pane con dentro del roastbeef. L'idea venne a John Montagu IV conte di Sandwich (nel Kent) che per non perdere tempo chiese al proprio maggiordomo un pasto veloce, da consumare senza spostarsi



Medievali
Da sinistra il «Panino ma» creato di Pierino Giusto, il Segretario Generale di Marco Damilola. Sotto: «Abruzzo del Prato» di Marco Caffè, «stracchini di un'astoria» di del Caffè Roma.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

142758

Street Food

Ripartire col panino,
ma local e creativo
Ecco cinque storie

di **Martina Tallon**

Un'idea lanciata a Milano dall'accademia del Panino, poi la selezione. Cinque i locali scelti nel Nord-Est che hanno in menu i panini della rinascita. Con prodotti locali, e tanta creatività.

2 pagine | VII

CIBO & VINO

Un'idea lanciata a Milano, poi la selezione in tutta Italia. Cinque sono nel Nordest: ecco proposte e primi bilanci

Creativi e locali, basta **un panino** per ricominciare

azionale popolare, tra
sversale, irresistibile.

Può il panino rappresentare il cibo del futuro? Qualcuno ci scommette e lo celebra come veicolo di rinascita, tra due fette di pane si racchiude l'Italia intera, partendo dalle eccellenze gastronomiche territoriali che danno voce a storie uniche, di coraggio, fantasia e resilienza. Sono cinque i locali di Veneto e Friuli Venezia Giulia ad aver puntato su pane e companati per rimettersi in gioco dopo lo stop forzato del lockdown pandemico aderendo al progetto *Panini della Rinascita* promosso dall'Accademia del Panino Italiano. Un'iniziativa che supporta la riapertura delle attività

avendo gli esercenti sotto il segno di cinque parole chiave fortemente simboliche (mai visto, abbraccio, vicini, noi: il sogno) interpretate dai «paninari» e trasformate in panini d'autore.

Se **Panino Giusto** di Novate di Piave (TV) non si è ancora rimesso in moto, gli altri sono già operativi. Michela Sartori di **Del Gilio Bottega & Bistrot** racconta che «la pasta ci ha guidati molto in un momento incerto e povero di stimuli, con i *Panini della Rinascita* sono molti richiesti». In una zona come quella di Rivoli Veronese, all'Est del Lago di Garda e rappa della Ciclopiasta del Sole, il territorio è un motore potentissimo: con percorsi i *Panini della Rinascita* sono «un ennesimo di pro-

getti locali, dalla ricetta di sopra di Spiazzi agli asparagi bianchi Itisoli».

Un'opportunità per ciclisti e climber di mangiare, anche da asporto, quello che secondo Michela è «sempre di più un piatto unico». Dello stesso avviso Daniela Menegolo di **Marco e Daniela Time** che, a Peschiera del Garda, serve i panini «al piatto, come pasto completo». Il «sogno italiano» è un imno alle nostre eccellenze gastronomiche perché «abbiamo prodotti che ci invidia tutto il mondo come crudo di Parma, mozzarella di bufala campana, pomodoro cuore di lupo, basilico eolio extravergine di oliva del Garda che lo accompagnano. Noi italiani riusciamo sempre a venire fuori a testa alta».

Il trend è chiaro: da «a pranzo un panino e non vivo più dalla fame» (ricordate il celebre spot?) a un piatto unico, facile da mangiare ma creativo, anche in realtà di paese estraneo all'ondata del gourmet-qualsiasi-cosa, come San Vito al Tagliamento (PN), Marco Toffoni di **Vianini Caffè** mette tutta la sua expertise nei *Panini della Rinascita* come «Abbraccio dal Friuli» con prosciutto crudo San Daniele, malinconia Rosa di Gorizia, aceto balsamico, formaggio salato Asino della Val D'Arzino e fegato di Carneva. Non solo un modo per sostenere le aziende artigiane del territorio ma anche una spinta al fare: «In questo periodo è venuto a mancare fortemente l'aspetto sociale della

ristorazione ma dialogando si può andare avanti».

Senza dimenticare che il panino è lo street-food per eccellenza, un'espressione autentica dell'emico e delle sottoculture di quartiere. Ne è un convinto portavoce Giampie

tro Sartori, vincitore del premio Artista del Panino 2015 e patron del Caffè Roma di Marostica (VI) secondo al quale «il panino deve raccontare una storia, è questa la filosofia che seguo sempre. Anche i ricci Panini della Rinascita lo

fanno: con «Abbraccio di un Gastropunk» esprime una quotidianità tutta da riscrivere». Assieme a spianata calabrese piccante, robiola e pezzetti d'arancia c'è lo spruzzo di gin «perché la comunione con beverage è profumata

parte dei panini moderni». Il panino in sé è un trend in ascesa o in discesa? Secondo Giampietro «il cibo del futuro è accessibile ma di qualità: il panino può essere il protagonista gastronomico degli anni a venire».

Martina Tallon

18.06.2020



Nel menu

Davanzola, il «Panino mai visto» di Panino Giusto, il «Sogno italiano» di Marco e Daniela Time, «Vinci al lago» di Botteghe del Giallo - Sotto, «Abbraccio del Friuli» di Vivaldi Caffè e «Abbraccio di un gastropunk» del Caffè Roma



A Venezia
Giulio Fecchio



1700

Grazie conte

È, secondo gli storici del cibo di strada, la data di nascita del panino. Anzi del sandwich, due fette di pane con dentro del roastbeef. L'idea venne a John Montagu IV conte di Sandwich (nel Kent) che per non perdere tempo chiese al proprio maggiordomo un pasto veloce, da consumare senza spostarsi

Scopri la a **BEER&FOOD ATTRACTION** THE EATING-OUT EXPERIENCE SHOW 15-18 GIUGNO 2020 PALAZZO CONGRESSI FIRENZE PAD. A2 - Stand 068 Schär

ristonews.com Cerca

Risto news ACQUA
Il network al servizio della ristorazione italiana

Facebook Twitter

Pizza core
la rivista dedicata al mondo della pizza e della ristorazione

HOME RISTONEWS MONDOPIZZA RISTORANTI LOCALI D.O.C. FOOD SERVICE BEVERAGE ATTREZZATURE EVENTI CONTATTI

HOME / RISTONEWS / ATTUALITÀ, SONDAGGI, NEWS

I Panini della Rinascita

Accademia del Panino Italiano lancia un progetto per supportare la riapertura dei locali "paninari" di tutta Italia

«Hai mai visto un panino? È un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme». Questa frase sintetizza perfettamente **"I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia"**, il progetto lanciato da **Accademia del Panino Italiano** per supportare la riapertura delle attività durante le delicate fasi di post-lockdown.

Nata il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in ogni angolo d'Italia, l'operazione si propone di riportare alla ribalta un'espressione must del made in Italy, il panino, e di coinvolgere un numero sempre più alto di partecipanti, tra imprese alimentari e del food service. Concretamente si tratta di replicare uno stesso menù in tutti i locali "paninari" d'Italia seguendo



Mi piace Piace a 2652 persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

il **fil rouge di 5 parole comuni**, emerse in

seguito a un brain storming lanciato ai titolari degli esercizi commerciali e da Accademia, assieme a Guido Bosticco (docente di scrittura creativa all'Università di Pavia, ideatore del progetto). **MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO** sono le parole scelte per i nomi dei 5 panini che, da Avola ad Aosta, costituiranno il "menu della Rinascita". E il concetto che emerge si intuisce già a un primo sguardo: una tempesta ci ha travolti, ma sapremo reagire e ne usciremo vincenti a patto di combattere INSIEME. Nessuna concorrenza, dunque, ma unità di intenti e solidarietà muovono tutti i locali "paninari" nella direzione di una sorta di nuova unità d'Italia, territoriale e emozionale.

"Questo progetto ci emoziona e coinvolge molto, speriamo di raggiungere ogni locale italiano per dar loro voce, speriamo anche di costituire un caso esemplare, cioè replicabile, in altri settori, della ristorazione e non. Attraverso questo grande movimento stiamo ridisegnando qualcosa che esprime un nuovo senso di unità d'Italia e... siccome ci piace sognare in grande, speriamo che questa notizia raggiunga perfino il nostro Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella", spiega **Barbara Rizzardini, Direttrice della Fondazione Accademia del Panino Italiano**. Ciascun nome è interpretato da un panino realizzato in base alla creatività degli esercenti e fortemente legato al territorio, così da diventarne testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Il Panino MAI VISTO, che indica il senso di sorpresa e la positività nel cambiamento, si declinerà in un "MAI VISTO A AVOLA" che certamente sarà diverso, per interpretazione dal "MAI VISTO A TRENTO". L'ABBRACCIO indicherà ingredienti diversi che stanno bene assieme e, anche in questo caso, sarà interessante scoprire come funziona un "ABBRACCIO DI POLIGNANO A MARE" rispetto all'"ABBRACCIO DI GENOVA". Il Panino "VICINI" invece costituisce un'eccezione, in questo caso infatti si cita (e si utilizza) un ingrediente di un territorio confinante, col quale - magari - ci si sente storicamente in competizione: ad esempio un locale di Brescia potrà titolare il suo panino "VICINI DI BERGAMO". Il panino "NOI" è un panino grande e generoso nelle proporzioni, che si possa dividere/condividere con gli altri e certamente "NOI DI CAGLIARI" avrà un gusto diverso e altrettanto irresistibile di "NOI DI BRINDISI". Il panino IL SOGNO sarà... il sogno del cliente del momento, che chiede una variazione della ricetta originaria, sognata dall'esercente, magari su uno specifico desiderio o ricordo gustativo maturato nei mesi di reclusione.



Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le 5 parole del menu (e tutti i materiali di comunicazione coordinati: logo, vetrofania e menu), ha anche creato un "Disciplinare indisciplinato" per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno dei valori-guida fondativi del progetto. L'iniziativa è supportata

da un piano di comunicazione multimediale che prevede la pubblicazione di un libro, con tutte le ricette e le storie personali che le hanno create, e la realizzazione di un video i cui attori sono gli stessi 40 "pionieri" che con la loro voce e le tante inflessioni diverse, creeranno un messaggio d'insieme di fiducia, speranza, allegria e voglia di ricominciare.

Per partecipare al progetto, **scrivere a: info@accademiapaninoitaliano.it**. Aggiornamenti sui partecipanti su **sito** e **social** di **Accademia del Panino Italiano**.

fonte e foto www.gastronauta.it

15/06/2020

Torna SU ↑



Magazine Cultura

Giochi Autori

In tutti i Magazine

Ricerca un articolo

[HOME](#) > [CULTURA](#)

Il bigino di Gastronomika

Creato il 13 giugno 2020 da [Epierandrei @shotofwhisky](#)

Ci stanno convincendo che la nostra reclusione forzata non abbia avuto solo e per forza risultati negativi, anzi. Non ci stavamo credendo, finché persino Barak Obama, due giorni fa, ha condiviso un articolo di Vox e [ci ha fatto riflettere](#). C'entra anche la cucina, ovviamente. Chissà se anche Barak e Michelle hanno panificato?

Di sicuro l'abbiamo fatto, e tutti i protagonisti del progetto di [rinascita del panino](#) che ci ha raccontato l'Accademia del Panino Italiano. E lo sta facendo anche Gianluca Fusto, enfant prodige della grande pasticceria internazionale, che ha aperto il suo laboratorio a . Invece in Sardegna hanno lasciato momentaneamente il pane per dedicarsi al cioccolato: c'entra anche [Michael Jordan](#), è proprio The Last Cake!

Ma bando ai sentimentalismi, non possiamo certo dimenticare la situazione internazionale, che è sempre molto . E ha avuto anche risvolti impensabili: dopo che HBO ha tolto dal suo palinsesto il film Via col vento, come ci ha ben spiegato la su Linkiesta, per lo stesso motivo la Migros svizzera toglie dalla vendita i , quei funghetti di improbabile impasto gommoso bianco e appiccaticcio ricoperti di cioccolato. La notizia avrà molta meno eco, ci auguriamo, ma a noi ha lasciato comunque perplessi da sentire il bisogno di condividerla.

Adesso noi torniamo alle nostre faccende, vi lasciamo con le notizie degli da leggere con cura, che questa settimana sono particolarmente intense, con un approfondimento sul cibo e sulla cucina sudcoreana , a partire dalle (stupende) immagini di Parasite. E soprattutto alle ricette, ai , al , e ai tanti approfondimenti che abbiamo scritto per voi.

0 Tweet
 Mi piace

Vedi articolo originale
 Segnala un abuso

A proposito dell'autore



Epierandrei
1893 condivisioni
[Vedi il suo profilo](#)
[Vedi il suo blog](#)

I suoi ultimi articoli

- Oggi Guida Soncini è andata al primo collettivo di Domani
- Voglio andare a cena con i contestualizzatori di film controversi
- Quanti bambini europei sono a rischio di povertà o esclusione sociale
- Come andarono gli Stati generali, quelli veri

Vedi tutti

LA COMMUNITY CULTURA

L'AUTORE DEL GIORNO



Agipsyinthekitchen

TOP UTENTI

- [intrattenimento](#)
2124688 pt
- [lory663](#)
1424051 pt
- [maestrosalba](#)
1207905 pt
- [Taxi Drivers](#)
751576 pt

Buona cucina!

Anna Prandoni

Questa è la newsletter di Gastronomika: per averla ogni venerdì, [ci si iscrive qui](#). E abbiamo anche fatto la rima.

Tutto sull'autore

Diventa membro

Mi piace Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Potrebbero interessarti anche



Investi 200€ su Amazon, lavora da casa e potresti creare un secondo stipendio! [\(Investimento Protetto\)](#)



Azioni Amazon: bastano solo 250€ per ottenere un secondo stipendio fisso. Scopri come [\(Azioni Amazon\)](#)



Azioni Amazon: Bastano solo 200€ per Ottenere un Secondo Stipendio Fisso! [\(Marketing Giants\)](#)



Un metodo anti-aging che dovrebbe conoscere ogni donna over 30 [\(CorpoPerfetto.com\)](#)

Powered by

Magazine

Cultura

I GIOCHI SU PAPERBLOG

Arcade

Casino'

Rompicapo



Pacman

Pac-Man è un video gioco creato nel 1979 da Toru..... ▶ Gioca



Nostradamus

Nostradamus è un gioco " shoot them up" con una..... ▶ Gioca



Magical Cat Adventure

Riscopri Magical Cat Adventure, un gioco d'arcade..... ▶ Gioca



Snake

Snake è un videogioco presente in molti..... ▶ Gioca

Scopri lo spazio giochi di

Ritornare alla prima pagina di



Commenti: 0

Ordina per

Meno recenti



Aggiungi un commento...



Cultura

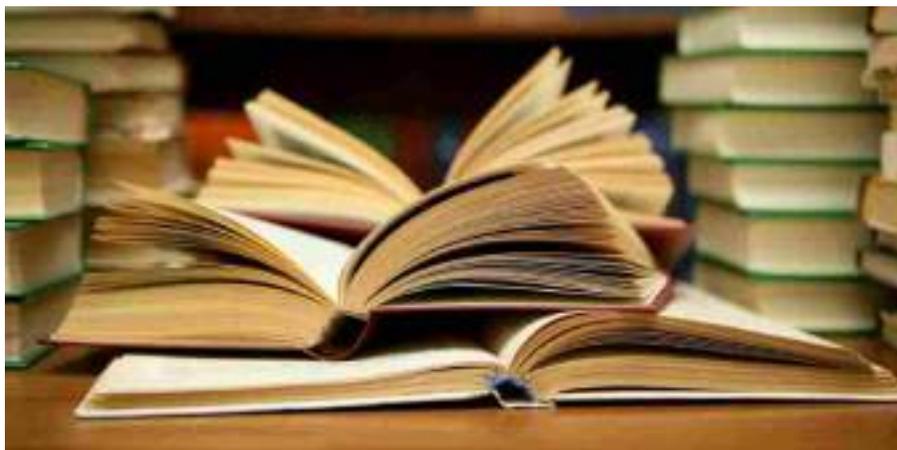
13 Giugno 2020

Settimanale | Il bigino di Gastronomika



di Anna Prandoni

La newsletter che esce ogni venerdì è un riassunto ragionato di quello che abbiamo scritto e pubblicato durante la settimana: un modo per recuperare tutti insieme i pezzi che magari vi siete persi, e per scoprire se c'è ancora qualcosa di nostro che volete leggere



Ci stanno convincendo che la nostra reclusione forzata non abbia avuto solo e per forza risultati negativi, anzi. Non ci stavamo credendo, finché persino Barak Obama, due giorni fa, ha condiviso un articolo di Vox e [ci ha fatto riflettere](#). C'entra anche la cucina, ovviamente. Chissà se anche Barak e Michelle hanno panificato?

Di sicuro l'abbiamo fatto [noi](#), e tutti i protagonisti del progetto di [rinascita del panino](#) che ci ha raccontato l'Accademia del Panino Italiano. E lo sta facendo anche Gianluca Fusto, enfant prodige della grande pasticceria internazionale, che ha aperto il suo laboratorio a [Milano](#). Invece in Sardegna hanno lasciato momentaneamente il pane per dedicarsi al cioccolato: c'entra anche [Michael Jordan](#), è proprio The Last Cake! Tutto questo non fa gran bene alla nostra dieta, in effetti: ma almeno adesso sappiamo perché non riusciamo a [seguirla](#). Guarda caso, è colpa del nostro cervello.

Del resto, se anche le mense sono a misura di [brand](#), è sempre più difficile tenere a bada i nostri istinti affamati.

Per le vacanze siete organizzati? Abbiamo scovato una rete di [piccole realtà](#) che possono fare al caso vostro: e non ci dovete dare nemmeno la percentuale.

Se passate in Sicilia, adesso sapete tutto sulla pesca del [tonno](#), che qui è

Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Linkiesta

Linkiesta Club

sostieni Linkiesta

Più Letti

1

È difficile capire, se non hai capito già | Guccini è uno scrittore che per qualche decennio ha scritto canzoni
di [Guida Soncini](#)

2

Deep Church | L'incredibile lettera dell'arcivescovo Viganò a Donald Trump
di [Linkiesta](#)

3

Contro i bulli di paese | Non si tornerà più alla vita di prima ed è molto meglio così, dice Fabio Volo
di [Arnaldo Greco](#)

4

Nostalgia canaglia | La verità, vi prego, sull'Italia e la Germania negli anni '80
di [Andrea Fioravanti](#)

un'attività che si svolge proprio in questi giorni. Perché anche il pesce ha la sua stagione, lo sapevate?

Ma bando ai sentimentalismi, non possiamo certo dimenticare la situazione internazionale, che è sempre molto [tesa](#). E ha avuto anche risvolti impensabili: dopo che HBO ha tolto dal suo palinsesto il film *Via col vento*, come ci ha ben spiegato la [Soncini](#) su Linkiesta, per lo stesso motivo la Migros svizzera toglie dalla vendita i ['moretti'](#), quei funghetti di improbabile impasto gommoso bianco e appiccaticcio ricoperti di cioccolato. La notizia avrà molta meno eco, ci auguriamo, ma a noi ha lasciato comunque perplessi da sentire il bisogno di condividerla.

Se avete tempo per un altro articolo, il direttore si è commossa intervistando [Giancarlo Morelli](#), uno chef reduce da un terribile incidente che è sopravvissuto a quello e al coronavirus, e ieri ha riaperto il suo ristorante. Lacrime a profusione, ma anche qualche sassolino che esce dalla scarpa di uno dei grandi della cucina milanese.

Adesso noi torniamo alle nostre faccende, vi lasciamo con le notizie degli [altri](#) da leggere con cura, che questa settimana sono particolarmente intense, con un approfondimento sul cibo e sulla [cucina sudcoreana](#), a partire dalle (stupende) immagini di *Parasite*. E soprattutto alle ricette, ai [vini](#), al [design](#), e ai tanti [approfondimenti](#) che abbiamo scritto per voi. Pazzesco: questa settimana non abbiamo scritto nemmeno una volta la parola *delivery*. Ma tanto abbiamo la nostra sezione [apposita](#), non vi lasciamo certo senza qualcosa di buono da ordinare per cena.

PS Se vi state chiedendo che cosa c'entrino le patatine in tutto questo: c'entrano, c'entrano. E se avete voglia di sperimentare, ecco a [voi](#) qualcosa su cui riflettere. O sgranocchiare, fate voi.

Buona cucina!

Anna Prandoni

Questa è la newsletter di *Gastronomika*: per averla ogni venerdì, [ci si iscrive qui](#). E abbiamo anche fatto la rima.

Siamo sempre alla ricerca di nuovi spunti, suggerimenti e idee per capire meglio il mondo del cibo contemporaneo. E anche della nuova ricetta per il piatto più buono del mondo. Se ce l'hai, o vuoi aiutarci a fare un giornale migliore, puoi scriverci qui: gastronomika@linkiesta.it

Condividi:



Linkiesta Club

Entra nel club de Linkiesta

Il nostro giornale è gratuito e accessibile a tutti, ma per mantenere l'indipendenza abbiamo anche bisogno dell'aiuto dei lettori. Siamo sicuri che arriverà perché chi ci legge sa che un giornale d'opinione è un ingrediente necessario per una società adulta.

Se credi che Linkiesta e le altre testate che abbiamo lanciato, **Europa**, **Gastronomika** e la **newsletter Corona Economy**, siano uno strumento utile, **questo è il momento di darci una mano**.

Entra nel Club degli amici de Linkiesta e grazie comunque.

[Sostieni Linkiesta](#)

Notizie dal Network

La grafica Eurostat | Quanti bambini europei sono a rischio di povertà o esclusione sociale

di Europea

Europea

L'abiura del raziocinio | Voglio andare a cena con i contestualizzatori di film controversi

di Simonetta Sciandivasci

Linkiesta

Linkiesta

[Privacy Policy](#) [Cookies](#) [Linkiesta Club](#) [Newsletter](#) [Newsroom](#)

Linkiesta.it S.p.A.

Sede Legale: Via Cosimo del Fante 4 - 20122 Milano

Numero di partita IVA e numero d'iscrizione al Registro Imprese 07149220969 del Registro delle Imprese di Milano

Registrazione presso il Tribunale di Milano, n. 293 del 26 Maggio 2010



Home > Barfood > "I panini della rinascita", 40 locali uniti per ripartire assieme

"I panini della rinascita", 40 locali uniti per ripartire assieme

Di **Roberto Barat** - 12 Giugno 2020



«Hai **mai visto** un panino? È un **abbraccio** dove gli ingredienti stanno **vicini** (loro possono già da ora). E noi? **Noi** abbiamo realizzato un **sogno**. Insieme».

Quelle in neretto sono le cinque parole chiave che stanno alla base de "I Panini della Rinascita -

Edicola web



Twitter



il menu di una nuova unità d'Italia", primo progetto della Community del panino con il quale l'unione creata dall'[Accademia del Panino Italiano](#), vuole supportare la riapertura delle attività dopo il lockdown.

"I Panini della Rinascita", che ha esordito il 2 giugno scorso con 40 locali distribuiti in ogni angolo d'Italia, ruota attorno a vero e proprio menu composto da decine di proposte capaci di raccontare le singole realtà territoriali e le tante filosofie di lavoro che stanno alla base di chi ha voluto contribuire con una o più ricette a questo progetto. E le cinque parole simbolo sono, per l'appunto, la base di ispirazione delle ricette. Emerse grazie a un brain storming lanciato ai titolari di locali "paninari" da Accademia assieme a Guido Bosticco (docente di scrittura creativa all'Università di Pavia, ideatore del progetto), le parole-simbolo esprimono un comune senso di rinascita, guidata da una comune convinzione: "Da questa tempesta usciremo vincenti, e ci adatteremo alle sue conseguenze, solo in un modo: tutti insieme".

Vediamo allora il significato delle parole.

Mai visto a... rappresenta la novità. A una ricetta già esistente è stato aggiunto un ingrediente nuovo, a scelta del cliente o come sorpresa dello "chef" del panino. Il panino va poi servito coperto con un tovagliolo o un coperchio.

Abbraccio di... rappresenta l'unione. Le materie prime che compongono il panino sono state posizionate in modo che richiamino la forma di un abbraccio. E il panino viene servito al cliente offrendo un abbraccio o imitando il gesto portandosi le braccia al petto.

Vicini di... rappresenta il territorio e le origini. Un ingrediente del panino deve provenire dal territorio in cui si trova il locale che lo crea. Per ciascun panino viene poi data un'indicazione curiosa sul luogo vicino da cui proviene l'ingrediente.

Noi di... rappresenta l'insieme grazie a un pane di grandi dimensioni che viene diviso tra il cliente che lo ordina e altri commensali. Un selfie immortalerà questo momento di condivisione ed essere postato con #paniNoi.

Il sogno di... rappresenta il desiderio. Un solo ingrediente a scelta del cliente mentre al resto pensa il creativo: prima di addentarlo il cliente dovrà chiudere gli occhi.

"L'iniziativa è supportata da un piano di comunicazione multimediale - spiega l'Accademia del Panino Italiano - che prevede la pubblicazione di un libro, con tutte le ricette e le storie personali che le hanno create, e la realizzazione di un video i cui attori sono gli stessi 40 "pionieri" che con la loro voce e le tante inflessioni diverse, provenienti da tutta Italia».

I locali aderenti

Infine ecco i 40 locali che hanno aderito alla prima stesura de "I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia"

1. La Baghet (Milano)
2. Diamond café & restaurant (Erbusco, Brescia)
3. Caffè Roma (Marostica)
4. Veni A Tastari (Avola)
5. Il Divin Panino (Torino)
6. Testami (Milano)
7. Baita Street Food House (Polignano a Mare)
8. ToscaNino (Milano, Firenze)
9. La Baguetteria del Corso (Brindisi)
10. Boom Burger Esplosioni di Gusto (Carosino)
11. Caffè Valentina (Cagliari)
12. Alpanino (Aosta)
13. Terme del Colesterolo (Reggio Emilia)
14. Casa Lodi (Milano)

Facebook



Articoli più letti

Gianni Tratzi

Possibili scenari e bar alternativi con Gianni Tratzi

Riapertura, facciamo chiarezza: le istruzioni da seguire

#nonchiamatelamovida

15. Caffè Biscottino (Milano)
16. ViaVai caffè (San Vito al Tagliamento)
17. Marco e Daniela Time (Peschiera del Garda)
18. Senduiccerì (San Benedetto del Tronto)
19. Bottega Dal Gilio (Rivoli Veronese)
20. Panino Geb (Milano)
21. La Fàrcia (Torino, Busto, Asti, ...)
22. Centoundici Emporio Gastronomico (Capurso BA)
23. Symposium Café (Crispiano)
24. Nino U' Ballenino (Palermo)
25. LeBon StreetFood (Pesaro)
26. Panino Giusto (Milano, Monza, Bergamo, ...)
27. Spuntino (Liguria)
28. Accademia del Panino (Torino)
29. M'Indujo – Panino Genuino (Rende)
30. B-Steak Braceria – Street Food (Cagliari, Villasimius)
31. Cubo Burger (Palermo)
32. Rooster (Genova)
33. Welldone Lifestyle Kitchen (Bologna, Cesena, Porto Rotondo, ...) 34. Leccabaffo (Viterbo)
35. AgriPavia (Pavia)
36. La mucca viola locanda gourmet (Ravenna)
37. So Fish (Otranto)
38. Paoletti Norcineria Tosco-Pugliese (Bari)
39. Man vs Food (Grottaglie)
40. Al volo (Pavia)

 Mi piace 0



Lascia un commento

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.

Invia il commento

Nascono i "Panini della rinascita"

Una comunità ideata e aggregata da Accademia del Panino Italiano



Il progetto, che vede il suo lancio durante le complesse fasi di post-lockdown, esordisce il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in ogni angolo d'Italia, conta di coinvolgere un numero sempre più alto di partecipanti e invita le imprese alimentari e del food service a sostenere questo progetto di rilancio, non solo commerciale

"I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia" è il primo passo che compie la Community del panino, realtà composta da oltre un migliaio di titolari di locali dedicati a una delle più interessanti e variabili espressioni del cibo italiano: il panino. Una comunità ideata e aggregata da Accademia del Panino Italiano, sia in modo diretto che attraverso la sua Paninomap, la guida digitale sul panino, in Italia e nel mondo, app scaricabile gratuitamente, che indirizza e informa chi cerca un panino fuori dall'ordinario. Il progetto, che vede il suo lancio

durante le complesse fasi di post-lockdown, esordisce il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in ogni angolo d'Italia, conta di coinvolgere un numero sempre più alto di partecipanti e invita le imprese alimentari e del food service a sostenere questo progetto di rilancio, non solo commerciale.

L'idea nasce per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività e si svolge con un percorso partecipativo, guidato da Accademia del Panino Italiano, di grande coesione tra gli esercenti. In concreto il progetto vede replicare uno stesso menu, fondato su 5 parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" disseminati su e giù per l'Italia.

mtm - 12177

Milano, MI, Italia, 12/06/2020 11:23

© EFA News - European Food Agency Srl

Simili



SALUTE Fase 3. Vino per disinfettare: si brinda in farmacia

Coldiretti: in attesa del decreto applicativo per far disinfettante col vino invenduto, come in Francia

Un intervento finanziato dall'Unione Europea per fronteggiare da un lato la carenza di alcool e dall'altro la profonda crisi del vino in Europa, dove le vendite sono praticamente dimezzate durante il lockdown per il coronavirus [continua](#)

ATTUALITÀ Daviso comunica per Cembra Cantina di Montagna

L'agenzia di relazioni pubbliche è specializzata da molti anni nel settore del vino

L'agenzia di comunicazioni Daviso di Bolzano ha preso in carico le attività di PR e comunicazione per Cembra Cantina di Montagna. La peculiarità dell'azienda è di essere la più alta cantina del... [continua](#)





I NOSTRI PROGETTI:

SPECK ALTO ADIGE IGP

ICETOP

GOURMANDIA

MILANO GOLOSA



NEWS PRODOTTI ARTIGIANI RECENSIONI RICETTE

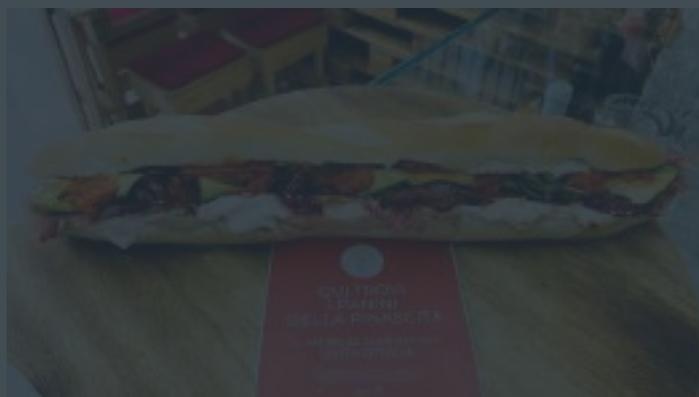
La Redazione
11 giugno 2020

PANINO

I Panini della Rinascita

Accademia del Panino Italiano lancia un progetto per supportare la riapertura dei locali "paninari" di tutta Italia

«Hai mai visto un panino? È un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme». Questa frase sintetizza perfettamente **"I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia"**, il progetto lanciato da **Accademia del Panino Italiano** per supportare la riapertura delle attività durante le delicate fasi di post-lockdown.



Nata il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in ogni angolo d'Italia,

l'operazione si propone di riportare alla ribalta un'espressione must del made in Italy, il panino, e di coinvolgere un numero sempre più alto di partecipanti, tra imprese alimentari e del food service. Concretamente si tratta di replicare uno stesso menù in tutti i locali "paninari" d'Italia seguendo il **fil rouge di 5 parole comuni**, emerse in seguito a un brain storming lanciato ai titolari degli esercizi commerciali e da Accademia, assieme a Guido Bosticco (docente di scrittura creativa all'Università di



La Redazione

Vuoi di più?

Iscriviti alla newsletter settimanale del Gastronauta

INVIA

PIÙ LETTI

La ripartenza dei ristoranti? Inventare più occasioni durante la giornata

Potrebbe essere un'idea per raggiungere il break even

Da **Daide Paolini** il 14 mag 2020

Pavia, ideatore del progetto). **MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO** sono le parole scelte per i nomi dei 5 panini che, da Avola ad Aosta, costituiranno il "menu della Rinascita". E il concetto che emerge si intuisce già a un primo sguardo: una tempesta ci ha travolti, ma sapremo reagire e ne usciremo vincenti a patto di combattere INSIEME. Nessuna concorrenza, dunque, ma unità di intenti e solidarietà muovono tutti i locali "paninari" nella direzione di una sorta di nuova unità d'Italia, territoriale e emozionale.

"Questo progetto ci emoziona e coinvolge molto, speriamo di raggiungere ogni locale italiano per dar loro voce, speriamo anche di costituire un caso esemplare, cioè replicabile, in altri settori, della ristorazione e non. Attraverso questo grande movimento stiamo ridisegnando qualcosa che esprime un nuovo senso di unità d'Italia e... siccome ci piace sognare in grande, speriamo che questa notizia raggiunga perfino il nostro Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella", spiega **Barbara Rizzardini, Direttrice della Fondazione Accademia del Panino Italiano**. Ciascun nome è interpretato da un panino realizzato in base alla creatività degli esercenti e fortemente legato al territorio, così da diventarne testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Il Panino MAI VISTO, che indica il senso di sorpresa e la positività nel cambiamento, si declinerà in un "MAI VISTO A AVOLA" che certamente sarà diverso, per interpretazione dal "MAI VISTO A TRENTO". L'ABBRACCIO indicherà ingredienti diversi che stanno bene assieme e, anche in questo caso, sarà interessante scoprire come funziona un "ABBRACCIO DI POLIGNANO A MARE" rispetto all' "ABBRACCIO DI GENOVA". Il Panino "VICINI" invece costituisce un'eccezione, in questo caso infatti si cita (e si utilizza) un ingrediente di un territorio confinante, col quale – magari - ci si sente storicamente in competizione: ad esempio un locale di Brescia potrà titolare il suo panino "VICINI DI BERGAMO". Il panino "NOI" è un panino grande e generoso nelle proporzioni, che si possa dividere/condividere con gli altri e certamente "NOI DI CAGLIARI" avrà un gusto diverso e altrettanto irresistibile di "NOI DI BRINDISI". Il panino IL SOGNO sarà... il sogno del cliente del momento, che chiede una variazione della ricetta originaria, sognata dall'esercente, magari su uno specifico desiderio o ricordo gustativo maturato nei mesi di reclusione.

Nasce Da Mår®, la prima carne al mondo frollata nell'acqua di mare

L'intuizione di Riccardo Succi, patron del ristorante Asina Luna di Peschiera Borromeo

Cristina Rombolà il 29 mag 2020

La filiera della ristorazione sarà pronta a riaprire?

Ristoratori e artigiani del gusto si preparano a ricominciare

Davide Paolini il 13 mag 2020

Ezio Santin, ambasciatore della nouvelle cuisine in Italia

Nostalgia dei piatti di Santin all'Antica Osteria del Ponte

Davide Paolini il 26 mag 2020

IN AGENDA

12 / 14 settembre 2020
GOURMANDIA /5

OpenDream - Treviso

• •



Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le 5 parole del menu (e tutti i materiali di comunicazione coordinati: logo, vetrofania e menu), ha anche creato un "Disciplinare indisciplinato" per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno dei valori-guida fondativi del progetto. L'iniziativa è supportata da un piano di comunicazione multimediale che prevede la pubblicazione di un libro, con tutte le ricette e le storie personali che le hanno create, e la realizzazione di un video i cui attori sono gli stessi 40 "pionieri" che con la loro voce e le tante inflessioni diverse, creeranno un messaggio d'insieme di fiducia, speranza, allegria e voglia di ricominciare.

Per partecipare al progetto, **scrivere a:**

info@accademiapaninoitaliano.it. Aggiornamenti sui partecipanti su **sito** e **social** di **Accademia del Panino Italiano.**

A D V



LEGGI ANCHE



ELECTRONICSTIME
DIVERGENTE AL SICURO

NOINOTIZIE.

ELECTRONICSTIME
DIVERGENTE AL SICURO*"Disapprovo quello che dici, ma difenderò fino alla morte il tuo diritto a dirlo." (Voltaire)*

Edizioni locali ▾ Attualità Cronaca Cultura Politica Sport Articoli più commentati

Cerca su Noi Notizie.

Cerca



10 Giugno 2020 **Regione Puglia: riaperture ORDINANZA** Con effetto immediato strutture termali e centri benessere fra gli altri. Linee guida per le riattivazioni del 15 giugno

10 Giugno 2020 **Puglia, maltempo: allerta, codice giallo per barese e tarantino** Protezione civile, previsioni meteo: possibili temporali

Pucceria di Monopoli e paninoteca di Crispiano in evidenza

JUSTEAT PREMIA THE KING PER LA MIGLIORE RESPONSABILITÀ SOCIALE, NEL TARANTINO I PANINI DELLA RINASCITA



11 Giugno 2020



Da Lifestyle blog:

Il premio di JUST EAT Italia al locale con Miglior Responsabilità Sociale è stato assegnato da LifeGate – advisor e punto di riferimento per la sostenibilità in Italia – a The King Street Food di Monopoli, una pizzeria nel centro storico che serve pizze e delizie pugliesi in un pack sostenibile e biodegradabile facile da riciclare, che offre prodotti a km 0 azzerando quindi il processo della filiera produttiva ed effettua tutte le consegne a corto raggio con mezzi innovativi ed ecologici, come monopattini e bici elettriche.

Di seguito il comunicato:

Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche dagli slogan e dalle parole che accompagnano questo restart. Come nel caso dei “Panini della Rinascita”, il progetto della fondazione Accademia del Panino Italiano che ha voluto creare “il menù di una nuova Unità d’Italia”. L’idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il Symposium Cafè di Crispiano, uno degli otto pugliesi rientranti nell’iniziativa.

L’organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l’unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menu, fondato su cinque parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali “paninari” sparsi per lo Stivale. MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO: questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il “menu della Rinascita”. Ciascun nome-panino è stato interpretato dai vari esercenti in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventarne testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Ecco quindi che il Symposium Cafè ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato “Abbraccio di Crispiano” e “Vicini di Taranto”. Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispianese ha coniugato la tradizione e l’innovazione. E così l’Abbraccio di Crispiano è una puccia al vino primitivo con rape stufate, fegatini di Crispiano, stracciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre Vicini di Taranto è una rosetta con patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

Il Symposium Cafè era già noto per aver portato, nel 2017, un proprio panino tra i dieci finalisti del concorso nazionale “Artista del panino” al Sigep di Rimini.

L’Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menu, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di ricominciare. Inoltre da Milano, dove



ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette dei Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate. Intanto tramite l'app PaninoMap gli utenti possono trovare una guida digitale che indirizza chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

endsac
PACKAGING SOLUTIONS

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE



Mascherina TNT

1,20 €

(acquisto 100 pezzi, iva esclusa)

Basile srl

Martina Franca - Zona ind.
Taranto - Via Umbria, 157

SALDATURA METALLI
Lavorazioni
alluminio e inox
www.saldaturatig.it
MARTINA FRANCA

TARANTO INQUINATA, NO NOINOTIZIE.

Manifattura Italiana

il più grande assortimento di camicie e maglieria
MARTINA FRANCA via Davide Carraro 33-35

UN SOLO PANNELLO
MOLTEPLI SERVIZI
ASSOLUTA AFFIDABILITÀ

Netwiner

NUCLEO PROTEZIONE CIVILE
ASSOCIAZIONE NAZIONALE CARABINIERI

PRIMO SOCCORSO (112) E SOSTEGNO IN EMERGENZA (115)
DA INTERPRETE PER L'INTELLIGIBILITÀ E LA COMPRENSIONE (112)

- IN TUTTI I SERVIZI (SERVIZIO NUCLEO) DI CARABINIERI
- IN TUTTI I SERVIZI DI CARABINIERI IN SERVIZIO E DI COMANDO
- IN TUTTI I SERVIZI (SERVIZIO NUCLEO) PER I PRINCIPI DELLA SALUTE DEL CARABINIERE

SERVIZIO SOCCORSO: TANTO DA TUTTO TANTO DALLA NOSTRA A DISPOSIZIONE DELLA COMUNITÀ (A PARTIRE DALL'ORA) E DALLI ALTRI SOCCORSI PROFESSIONALI.
CONSERVARE: 112, 115, 118, 119, 117, 116, 114, 113, 112, 111, 110, 109, 108, 107, 106, 105, 104, 103, 102, 101, 100, 99, 98, 97, 96, 95, 94, 93, 92, 91, 90, 89, 88, 87, 86, 85, 84, 83, 82, 81, 80, 79, 78, 77, 76, 75, 74, 73, 72, 71, 70, 69, 68, 67, 66, 65, 64, 63, 62, 61, 60, 59, 58, 57, 56, 55, 54, 53, 52, 51, 50, 49, 48, 47, 46, 45, 44, 43, 42, 41, 40, 39, 38, 37, 36, 35, 34, 33, 32, 31, 30, 29, 28, 27, 26, 25, 24, 23, 22, 21, 20, 19, 18, 17, 16, 15, 14, 13, 12, 11, 10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1, 0

Info: Viale Corchia, 7 - Martina Franca (Ta)
Contatti: 099.626.9923 - 099.4282210
www.nucleo112.it

Articoli Top



Tutte le notizie positive di
Enna

Politica Salute sindacati Istituzioni Solidarietà Associazioni
Eventi imprese Ambiente Forze dell'Ordine



EVENTI

FASE 3, TITOLARI DI LOCALI DI TUTTA ITALIA PROTAGONISTI DEL PROGETTO “I PANINI DELLA RINASCITA”. TRA I PARTECIPANTI IL PALERMITANO NINO ‘U BALLERINO

Di Riccardo 10/06/2020

FASE 3, TITOLARI DI LOCALI DI TUTTA ITALIA PROTAGONISTI DEL PROGETTO “I PANINI DELLA RINASCITA”. TRA I PARTECIPANTI IL PALERMITANO NINO ‘U BALLERINO

La riattivazione dei circuiti produttivi, il ritrovato piacere della condivisione e della socialità, la voglia di vivere sintetizzate e racchiuse nel protagonista assoluto della gastronomia italiana: il panino, simbolo della creatività nostrana che si esprime attraverso ingredienti e peculiarità territoriali, declinate ed esaltate attraverso le varie cucine regionali.

Questa l'idea che muove il progetto “I Panini della Rinascita – il menù di una nuova unità d'Italia” messo a punto dall'Accademia del Panino Italiano (<https://www.accademiapaninoitaliano.it/>),

Fondazione culturale nata nel 2017 a Milano con l'obiettivo di promuovere e valorizzare l'assoluta unicità del prodotto, rigorosamente made in Italy, emblema dell'eccellenza nazionale nel mondo.

"I Panini della Rinascita" si sviluppa nelle varie articolazioni territoriali attraverso una community, ideata ed aggregata dall'Accademia stessa, della quale fanno parte oltre un migliaio di titolari di locali, legati dal filo rosso della qualità assoluta, della maestria e dell'artigianalità: il debutto ufficiale è avvenuto lo scorso 2 giugno, in piena fase post lockdown, coinvolgendo già quaranta esercenti ma il numero è destinato a crescere.

In questa mappatura del buon gusto, non poteva certo mancare l'esponente più noto dello street food palermitano in Italia e all'estero: Antonino Buffà, conosciuto come Nino 'U Ballerino, apprezzato soprattutto per il celeberrimo panino con la milza, sia nella versione "schietta" (ovvero condita soltanto con il limone) che "maritata" (con ricotta o caciocavallo a scaglie) e per quello con panelle e croccchè.

Il cibo di strada di Nino è inserito nel progetto che vede replicare lo stesso menù nei locali che aderiscono all'iniziativa, all'insegna di cinque parole chiave che esprimono la finalità dell'azione di comunicazione, volta al coinvolgimento sempre più massiccio di imprese alimentari e del food service e alla riapertura delle attività.

Il processo di co – creazione, durato giorni, si è concluso con l'individuazione di cinque parole, che riflettono il concetto di "insieme" e convivono in un'unica frase: "Hai mai visto un panino? È un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme".

Non a caso, "Mai visto", "Abbraccio", "Vicini", "Noi" e "Il Sogno" sono i nomi dei panini che costituiranno il menù della Rinascita, racchiudendo le cinque parole chiave che compaiono in tutti i materiali della comunicazione, dal logo al menù passando per la vetrofania.

Non è tutto: il progetto, infatti, comprende anche una guida digitale denominata "Paninomap", app scaricabile gratuitamente, che indirizza e informa chi è alla ricerca di un panino originale in Italia e fuori dai confini nazionali.

"Sono felice ed emozionato di dare il mio contributo nell'ambito di questo progetto – afferma Nino – e di mettere a disposizione la mia

esperienza per l'Accademia, una realtà alla quale ho creduto e aderito a partire dalla sua costituzione”.

Novità in vista nel menù, dunque, anche per gli estimatori del famoso street food chef che riaprirà il locale in corso Camillo Finocchiaro Aprile venerdì 12 giugno alle 18:00, dopo mesi di chiusura forzata.

“I miei clienti mi sono mancati – afferma – ma ho lavorato per loro e non vedo l'ora che scoprano tutte le sorprese e le novità messe a punto in quest'ultimo periodo”.

“L'Accademia è nata in Lombardia – prosegue Nino – e io voglio cogliere l'occasione per esprimere i miei sentimenti più sinceri di vicinanza a una regione che ha pagato e continua a pagare un prezzo altissimo in termini di perdite di vite umane, malgrado lo straordinario lavoro svolto da medici e infermieri e operatori della sanità : in particolare, il mio pensiero più affettuoso è indirizzato ai miei colleghi ristoratori e titolari di locali, alle prese con i disagi legati alla ripartenza delle loro attività ma animati da tanto coraggio e determinazione”.

“Esiste un ponte ideale che unisce Sicilia e Lombardia – conclude – e che passa attraverso tutte le regioni italiane : a me piace pensare che questo momento difficilissimo per tutti noi possa trasformarsi in un'occasione per affermare il valore della coesione sociale e territoriale, rinsaldando i legami di stima e affetto che esistono tra gli operatori della ristorazione e tutte le figure professionali che, a vario titolo, operano nel settore per fornire ai clienti i prodotti migliori”.

Visite: 8

← UCCISIONE ADNAN SIDDIQUE.
Venerdì manifestazione per verità e
giustizia

A MESSINA RINVENUTO E →
DISTRUTTO ORDIGNO DELLA 2^a
GUERRA MONDIALE

Cerca ...

CERCA

Non ancora membro?

Proponi il tuo blog

Magazine Cultura

Giochi Autori

In tutti i Magazine Ricerca un articolo

HOME > CULTURA

La rinascita passa anche dai panini

Creato il 10 giugno 2020 da Epierandrei @shotofwhisky



In questi mesi di lockdown abbiamo visto decine di spot-fotocopia, prima su "non ci fermeremo", poi su "riscopriamo i valori", poi su "resisteremo" e infine su "ripartiremo". In mezzo a questo accatastamento di messaggi, alcune imprese hanno privilegiato l'azione alla comunicazione, ottenendo comunque grande visibilità. Hanno deciso di agire, prima che comunicare e lo hanno fatto secondo le proprie inclinazioni e le proprie possibilità, sposando un'idea, un valore, intervenendo

0 Tweet Mi piace

- Vedi articolo originale Segnala un abuso

A proposito dell'autore



Epierandrei 1893 condivisioni Vedi il suo profilo Vedi il suo blog

I suoi ultimi articoli

- Cancellare l'invecchiamento e riparare il cervello: i nuovi limiti che la scienza vuole abbattere
Da Why Not a Rinascita-Scott, le inchieste contro il "sistema" che non c'era
Dimenticare le violenze della polizia è impossibile
Come si pesca un tonno?

Vedi tutti

LA COMMUNITY CULTURA

L'AUTORE DEL GIORNO



Agipsyinthekitchen

TOP UTENTI

- intrattenimento 2124688 pt
lory663 1424051 pt
maestrarosalba 1207905 pt
Taxi Drivers 751576 pt

nel momento del bisogno con un proprio stile. Si chiama *corporate activism* ed è una forma di comunicazione paradossalmente più efficace di molte campagne stucchevoli: fai ciò che sei e racconta ciò che fai.

Se c'è una cosa che il coronavirus ci ha insegnato è che si possono distinguere - e si distingueranno sempre di più - coloro che hanno davvero qualcosa da dire (semplicemente perché ci hanno pensato) da coloro che comunicano solo perché bisogna farlo. **Per sapere se e che cosa hai da dire, prima occorre che ti domandi chi sei**, che ruolo hai e che ruolo vuoi avere, qual è la tua missione, che impatto hanno le tue azioni e, in fondo, perché esisti. Domande filosofiche? Per nulla, anzi. Se provassimo tutti - individui, organizzazioni, aziende - a porci queste domande, scopriremmo quante cose si possono fare che credevamo impossibili.

Un esempio viene da un progetto condotto dall'Accademia del Panino Italiano.

Siamo in pieno lockdown, verso la fine di marzo. È circa un mese che tutti i negozi e i bar sono fermi; davanti il futuro non sembra mostrare spiragli. È un momento di disperazione. Ce la faremo? Chiuderemo per sempre? E le spese? Ma quando riapriremo? Poi cosa succederà?

L'Accademia del Panino Italiano è una fondazione, che ha lo scopo di diffondere nel mondo la cultura del panino come simbolo della cucina italiana, in quanto ne è la sintesi più efficace, semplice e potente. Negli anni ha aggregato una comunità di esercizi del settore, tutti "creativi" del panino, eroga corsi, produce libri e ricerche, una rivista, organizza attività culturali di ogni tipo con lo scopo di trasmettere, racchiusa dentro un panino, la cultura del cibo di qualità, della convivenza, del territorio.

Anche l'Accademia si è trovata spaesata in quei giorni. La splendida sede milanese chiusa, smart working, progetti sospesi. Come tutti. Ma non ha smesso di pensare e di immaginare. E la prima domanda, quella giusta, è stata: che cosa possiamo fare noi, come Accademia, in questo momento per la nostra comunità e per il Paese intero?

Così un gruppo di lavoro (di cui chi scrive ha fatto parte), ristretto e concentrato, ha partorito la prima idea: serve un progetto che unisca la visione del futuro (in quel momento davvero impensabile) con uno slancio emotivo, che aiuti a risollevare il morale, e che infine possa essere anche uno strumento di comunicazione. Comunicazione di valori. Utile a tutti.

La scelta di campo è stata chiara: fra la disperazione e la speranza, **l'Accademia si sarebbe schierata con la speranza.**

Magazine

[Cultura](#)

Tutto sull'autore

Diventa membro

I GIOCHI SU PAPERBLOG

Arcade

Casino'

Rompicapo



Pacman

Pac-Man è un video gioco creato nel 1979 da Toru..... ▶ Gioca



Nostradamus

Nostradamus è un gioco "shoot them up" con una..... ▶ Gioca



Magical Cat Adventure

Riscopri Magical Cat Adventure, un gioco d'arcade..... ▶ Gioca



Snake

Snake è un videogioco presente in molti..... ▶ Gioca

Scopri lo spazio giochi di

E allora i valori cardine su cui impostare il progetto sarebbero stati quelli della fiducia, della rinascita, della libertà e della convivenza. Ma soprattutto la parola chiave doveva essere "insieme".

Con queste poche ma salde idee è arrivato il primo workshop con un centinaio di partecipanti, naturalmente in videoconferenza: un pomeriggio d'aprile per riflettere insieme e per chiedere a tutti di scrivere pensieri, parole, idee sparse che potessero scaturire da questo quadro di valori. L'obiettivo dichiarato era quello di arrivare - alla fine del processo di co-creazione - a cinque nomi, cinque nomi di panini. **"I Panini della rinascita"**, che costituissero il menu di una nuova unità d'Italia: gli stessi cinque nomi da Nord a Sud, ma interpretati da ciascuno con una propria ricetta. Uguali ma diversi. Ancora una settimana di pensieri, con una chat di WhatsApp che pareva bruciare, sempre in movimento, e sono arrivate qualcosa come 150 proposte di nomi, idee, riflessioni e da questi sono emersi i magnifici cinque: **Mai visto, Abbraccio, Vicini, Noi, Il sogno.**

Accanto ai nomi, è nato un "Disciplinare indisciplinato", cioè una serie di suggerimenti un po' eccentrici su come preparare e servire i panini. Sulla base di esso ciascuno ha potuto creare le proprie ricette. E così è stato. Qualcuno ne ha create cinque qualcuno soltanto una. Ma tutti hanno deciso di far entrare nel proprio menu i "Panini della Rinascita".

Arriviamo a metà maggio e si può cominciare a riaprire. Così, da un processo di co-creazione, che ha creato coinvolgimento emotivo e ha risollevato il morale della comunità, grazie a un pugno di valori forti attorno ai quali si è stretto il gruppo e si è espresso nei suoi prodotti, si è passati a un processo di comunicazione. Una grafica comune, un video, le attività di ufficio stampa, di diffusione e - in un prossimo futuro - un libro. **Dal processo di comunicazione, questo è l'auspicio, si attiverà un processo di rilancio anche economico.**

Ecco dunque un esempio semplice e tangibile di come si possa **pensare la comunicazione come un elemento conseguente all'azione**, uno degli strumenti di impatto, interno ed esterno rispetto a un gruppo o a un'organizzazione. Un esempio che, inoltre, sarà un piacere sperimentare di persona, in questa estate di vacanze italiane. Occhio, quindi, quando farete una pausa in viaggio, perché potreste incontrare i Vicini di Massafra, Noi di Cagliari, l'Abbraccio di Brescia a Bergamo, il Sogno di un marosticense o un Mai visto a Viterbo.

AVOLA

Tradizione e innovazione si mescolano sul piatto i cinque "panini della rinascita"

Il progetto gastronomico. Massimo Dell'Albani tra i protagonisti nazionali

Si riparte dal "gusto" con il progetto del "menù di una nuova unità d'Italia" promosso dall'Accademia del panino italiano. Si tratta de "I panini della rinascita" al quale ha aderito anche un panificio di Avola. L'accademia ha chiesto ai tecnici di locali e panificatori di partecipare con le loro ricerche. L'idea è nata per supportare e principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività dopo il lockdown e tra i locali italiani selezionati c'è anche "Veni a gustarti". La piccola bottega avolese di Massimo Dell'Albani, l'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menù, fondato



Massimo Dell'Albani

su parole di forte valore simbolico e diversamente interpretate in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. Massimo Dell'Albani ha deciso di puntare su ben 5 panini che ha chia-

mato: "Mai visto" "vicini a Pachino" "L'abbraccio" "Sogno mio ro purtari" "Noi Santino". Si tratta di ricette speciali che coniugano la tradizione e l'innovazione, con l'utilizzo di materie prime del territorio come le mandorle di Avola e i pomestini di Iregna di Pachino. Si mescolano ingredienti di primissima qualità e ricordi di infanzia in questi cinque "panini della rinascita". «Un progetto che ci ha tenuti impegnati durante il periodo durissimo di lockdown. Alla fine dell'emergenza ci incontreremo tutti e da questa esperienza nascerà anche un libro», dice Massimo. «Saranno raccolte le nostre storie. Debiamo rinascere, tutti uniti, nel segno del lavoro che amiamo».

ANNA MURF





Cultura

10 Giugno 2020

Tra due fette | La rinascita passa anche dai panini



di Guido Bosticco

Nasce dall'Accademia del Panino Italiano un progetto che unisce la visione del futuro con uno slancio emotivo che risollevi il morale e possa essere uno strumento di comunicazione di valori. Tra due fette di pane



Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Linkiesta

Linkiesta Club

sostieni Linkiesta

Più Letti

1

Fascisti asintomatici | I trafficanti di fake news e la tragedia degli intellettuali colpiti dal virus anni Trenta
di Francesco Cundari

2

È difficile capire, se non hai capito già | Guccini è uno scrittore che per qualche decennio ha scritto canzoni
di Guia Soncini

3

Tra due fette | La rinascita passa anche dai panini
di Guido Bosticco

4

Nuove ricerche | La diffusione del Covid-19 da parte di asintomatici è da ritenere rara, dice l'Oms
di Linkiesta

In questi mesi di lockdown abbiamo visto decine di spot-fotocopia, prima su “non ci fermeremo”, poi su “riscopriamo i valori”, poi su “resisteremo” e infine su “ripartiremo”. In mezzo a questo accatastamento di messaggi, alcune imprese hanno privilegiato l’azione alla comunicazione, ottenendo comunque grande visibilità. **Hanno deciso di agire, prima che comunicare** e lo hanno fatto secondo le proprie inclinazioni e le proprie possibilità, sposando un’idea, un valore, intervenendo nel momento del bisogno con un proprio stile. Si chiama *corporate activism* ed è una forma di comunicazione paradossalmente più efficace di molte campagne stucchevoli: fai ciò che sei e racconta ciò che fai.

Se c’è una cosa che il coronavirus ci ha insegnato è che si possono distinguere – e si distingueranno sempre di più – coloro che hanno davvero qualcosa da dire (semplicemente perché ci hanno pensato) da coloro che comunicano solo perché bisogna farlo. **Per sapere se e che cosa hai da dire, prima occorre che ti domandi chi sei**, che ruolo hai e che ruolo vuoi avere, qual è la tua missione, che impatto hanno le tue azioni e, in fondo, perché esisti. Domande filosofiche? Per nulla, anzi. Se provassimo tutti – individui, organizzazioni, aziende – a porci queste domande, scopriremmo quante cose si possono fare che credevamo impossibili.

Un esempio viene da un progetto condotto dall’Accademia del Panino Italiano.

Siamo in pieno lockdown, verso la fine di marzo. È circa un mese che tutti i negozi e i bar sono fermi; davanti il futuro non sembra mostrare spiragli. È un momento di disperazione. Ce la faremo? Chiuderemo per sempre? E le spese? Ma quando riapriremo? Poi cosa succederà?

L’Accademia del Panino Italiano è una fondazione, che ha lo scopo di diffondere nel mondo la cultura del panino come simbolo della cucina italiana, in quanto ne è la sintesi più efficace, semplice e potente. Negli anni ha aggregato una comunità di esercizi del settore, tutti “creativi” del panino, eroga corsi, produce libri e ricerche, una rivista, organizza attività culturali di ogni tipo con lo scopo di trasmettere, racchiusa dentro un panino, la cultura del cibo di qualità, della convivenza, del territorio.



Il panino della Rinascita di Panino Giusto

Anche l'Accademia si è trovata spaesata in quei giorni. La splendida sede milanese chiusa, smart working, progetti sospesi. Come tutti. Ma non ha smesso di pensare e di immaginare. E la prima domanda, quella giusta, è stata: che cosa possiamo fare noi, come Accademia, in questo momento per la nostra comunità e per il Paese intero?

Così un gruppo di lavoro (di cui chi scrive ha fatto parte), ristretto e concentrato, ha partorito la prima idea: serve un progetto che unisca la visione del futuro (in quel momento davvero impensabile) con uno slancio emotivo, che aiuti a risollevarlo il morale, e che infine possa essere anche uno strumento di comunicazione. Comunicazione di valori. Utile a tutti.

La scelta di campo è stata chiara: fra la disperazione e la speranza, **l'Accademia si sarebbe schierata con la speranza**. E allora i valori cardine su cui impostare il progetto sarebbero stati quelli della fiducia, della rinascita, della libertà e della convivenza. Ma soprattutto la parola chiave doveva essere "insieme".

Con queste poche ma salde idee è arrivato il primo workshop con un centinaio di partecipanti, naturalmente in videoconferenza: un pomeriggio d'aprile per riflettere insieme e per chiedere a tutti di scrivere pensieri, parole, idee sparse che potessero scaturire da questo quadro di valori. L'obiettivo dichiarato era quello di arrivare - alla fine del processo di co-creazione - a cinque nomi, cinque nomi di panini. **"I Panini della rinascita"**, che costituissero il menu di una nuova unità d'Italia: gli stessi cinque nomi da Nord a Sud, ma interpretati da ciascuno con una propria ricetta. Uguali ma diversi. Ancora una settimana di pensieri, con una chat di WhatsApp che pareva bruciare, sempre in movimento, e sono arrivate qualcosa come 150 proposte di nomi, idee, riflessioni e da questi sono emersi i magnifici cinque: **Mai visto, Abbraccio, Vicini, Noi, Il sogno**.

Accanto ai nomi, è nato un “Disciplinare indisciplinato”, cioè una serie di suggerimenti un po’ eccentrici su come preparare e servire i panini. Sulla base di esso ciascuno ha potuto creare le proprie ricette. E così è stato. Qualcuno ne ha create cinque qualcuno soltanto una. Ma tutti hanno deciso di far entrare nel proprio menu i “Panini della Rinascita”.



Il Panino della Rinascita di Al Volo a Pavia

Arriviamo a metà maggio e si può cominciare a riaprire. Così, da un processo di co-creazione, che ha creato coinvolgimento emotivo e ha risollevato il morale della comunità, grazie a un pugno di valori forti attorno ai quali si è stretto il gruppo e si è espresso nei suoi prodotti, si è passati a un processo di comunicazione. Una grafica comune, un video, le attività di ufficio stampa, di diffusione e - in un prossimo futuro - un libro. **Dal processo di comunicazione, questo è l’auspicio, si attiverà un processo di rilancio anche economico.**

Ecco dunque un esempio semplice e tangibile di come si possa **pensare la comunicazione come un elemento conseguente all'azione**, uno degli strumenti di impatto, interno ed esterno rispetto a un gruppo o a un'organizzazione. Un esempio che, inoltre, sarà un piacere sperimentare di persona, in questa estate di vacanze italiane. Occhio, quindi, quando farete una pausa in viaggio, perché potreste incontrare i Vicini di Massafra, Noi di Cagliari, l'Abbraccio di Brescia a Bergamo, il Sogno di un marosticense o un Mai visto a Viterbo.



Condividi:



Linkiesta Club

Entra nel club de Linkiesta

Il nostro giornale è gratuito e accessibile a tutti, ma per mantenere l'indipendenza abbiamo anche bisogno dell'aiuto dei lettori. Siamo sicuri che arriverà perché chi ci legge sa che un giornale d'opinione è un ingrediente necessario per una società adulta.

Se credi che Linkiesta e le altre testate che abbiamo lanciato, **Europea, Gastronomika e la newsletter Corona Economy**, siano uno strumento utile, **questo è il momento di darci una mano.**

Entra nel Club degli amici de Linkiesta e grazie comunque.

Sostieni Linkiesta



Economia / Zisa

Fase 3, titolari di locali di tutta Italia protagonisti de "I panini della rinascita": c'è Nino 'u ballerino

L'idea" si sviluppa nelle varie articolazioni territoriali attraverso una community, della quale fanno parte oltre un migliaio di titolari di locali, tra i quali figura il celeberrimo street food chef di corso Olivuzza



marianna

10 GIUGNO 2020 17:35



Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di PalermoToday

La riattivazione dei circuiti produttivi, il ritrovato piacere della condivisione e della socialità, la voglia di vivere sintetizzate e racchiuse nel protagonista assoluto della gastronomia italiana: il panino, simbolo della creatività nostrana che si esprime attraverso ingredienti e peculiarità territoriali, declinate ed esaltate attraverso le varie cucine regionali. Questa l'idea che muove il progetto "I Panini della Rinascita - il menù di una nuova unità d'Italia" messo a punto dall'Accademia del Panino Italiano (<https://www.accademiapaninoitaliano.it/>), Fondazione culturale nata nel 2017 a Milano con l'obiettivo di promuovere e valorizzare l'assoluta unicità del prodotto, rigorosamente made in Italy, emblema dell'eccellenza nazionale nel mondo.

"I Panini della Rinascita" si sviluppa nelle varie articolazioni territoriali attraverso una community, ideata ed aggregata dall'Accademia stessa, della quale fanno parte oltre un migliaio di titolari di locali, legati dal filo rosso della qualità assoluta, della maestria e dell'artigianalità: il debutto ufficiale è avvenuto lo scorso 2 giugno, in piena fase post lockdown, coinvolgendo già quaranta esercenti ma il numero è destinato a crescere. In questa mappatura del buon gusto, non poteva certo mancare l'esponente più noto dello street food palermitano in Italia e all'estero: Antonino Buffa, conosciuto come Nino 'U Ballerino, apprezzato soprattutto per il celeberrimo panino con la milza, sia nella versione "schiatta" (ovvero condita soltanto con il limone) che "maritata" (con ricotta o caciocavallo a scaglie) e per quello con panelle e crocchè. Il cibo di strada di Nino è inserito nel progetto che vede replicare lo stesso menù nei locali che aderiscono all'iniziativa, all'insegna di cinque parole chiave che esprimono la finalità dell'azione di comunicazione, volta al coinvolgimento sempre più massiccio di imprese alimentari e del food service e alla riapertura delle attività.

I più letti

- Orlando firma l'ordinanza: negozi aperti anche la domenica
- Sanitaria Vizzini, l'allarme: "Sempre più vicino il licenziamento dei 12 lavoratori"
- Aperture domenicali, Rifondazione comunista e Lega quasi d'accordo: "Siano garantiti diritti"
- Limite al contante dal 1° luglio, Fabi Palermo: "Necessario per contrastare mafia"

Il processo di co - creazione, durato giorni, si è concluso con l'individuazione di cinque parole, che riflettono il concetto di "insieme" e convivono in un'unica frase: "Hai mai visto un panino? È un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme". Non a caso, "Mai visto", "Abbraccio", "Vicini", "Noi" e "Il Sogno" sono i nomi dei panini che costituiranno il menù della Rinascita, racchiudendo le cinque parole chiave che compaiono in tutti i materiali della comunicazione, dal logo al menù passando per la vetrofania. Non è tutto: il progetto, infatti, comprende anche una guida digitale denominata "Paninomap", app scaricabile gratuitamente, che indirizza e informa chi è alla ricerca di un panino originale in Italia e fuori dai confini nazionali. "Sono felice ed emozionato di dare il mio contributo nell'ambito di questo progetto - afferma Nino - e di mettere a disposizione la mia esperienza per l'Accademia, una realtà alla quale ho creduto e aderito a partire dalla sua costituzione".

Novità in vista nel menù, dunque, anche per gli estimatori del famoso street food chef che riaprirà il locale in corso Camillo Finocchiaro Aprile venerdì 12 giugno alle 18:00, dopo mesi di chiusura forzata. "I miei clienti mi sono mancati - afferma - ma ho lavorato per loro e non vedo l'ora che scoprano tutte le sorprese e le novità messe a punto in quest'ultimo periodo". "L'Accademia è nata in Lombardia - prosegue Nino - e io voglio cogliere l'occasione per esprimere i miei sentimenti più sinceri di vicinanza a una regione che ha pagato e continua a pagare un prezzo altissimo in termini di perdite di vite umane, malgrado lo straordinario lavoro svolto da medici e infermieri e operatori della sanità : in particolare, il mio pensiero più affettuoso è indirizzato ai miei colleghi ristoratori e titolari di locali, alle prese con i disagi legati alla ripartenza delle loro attività ma animati da tanto coraggio e determinazione". "Esiste un ponte ideale che unisce Sicilia e Lombardia - conclude - e che passa attraverso tutte le regioni italiane : a me piace pensare che questo momento difficilissimo per tutti noi possa trasformarsi in un'occasione per affermare il valore della coesione sociale e territoriale, rinsaldando i legami di stima e affetto che esistono tra gli operatori della ristorazione e tutte le figure professionali che, a vario titolo, operano nel settore per fornire ai clienti i prodotti migliori".

[Tweet](#)

CANALI

Cronaca Consigli Acquisti
Sport Cosa fare in città
Politica Zone
Economia e Lavoro Segnalazioni

APPS & SOCIAL



Panini della Rinascita, il Symposium tra i 40 locali italiani

Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche dagli slogan e dalle parole che accompagnano questo re-start. Come nel caso dei "Panini della Rinascita", il progetto della fondazione Accademia del Panino Italiano che ha voluto creare "il menù di una nuova Unità d'Italia". L'idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il Symposium Café di Crispiano, uno degli otto pugliesi rientranti nell'iniziativa.

L'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menù, fondato su cinque paro-

le di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. "Mai visto", "Abbraccio", "Vicini", "Noi", "Il sogno": questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il "menù della Rinascita". Ciascun nome-panino è stato interpretato dai vari esercenti in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventare testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione.

Ecco quindi che il Symposium Café ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato "Abbraccio di Crispiano" e "Vicini di Taranto". Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispianesse ha coniugato la tradizione e l'innovazione. E così l'Abbraccio di Crispiano è una puccia al vino primitivo

con rape stufate, fegatini di Crispiano, stracciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre Vicini di Taranto è una rosetta con patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

L'Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menù, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di ricominciare. Inoltre da Milano, dove ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette dei Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da sinistra "Abbraccio di Crispiano" e "Vicini di Taranto"

Da Crispiano
il "menù"
della ripartenza
con i nomi
chiave: "Vicini"
e "Abbraccio"



PROGETTO "PANINI DELLA RINASCITA": ECCO DUE RICETTE INEDITE

Si chiamano **Abbraccio di Crispiano** e **Vicini di Taranto** e sono le due ricette che rientrano nel progetto dell'Accademia del Panino Italiano **CRISPIANO (TA)** - Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche degli slogan e dalle parole che accompagnano questo restart. Come nel caso dei "Panini della Rinascita", il progetto della fondazione Accademia del Panino Italiano che ha voluto creare "il menù di una nuova Unità d'Italia". L'idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura della attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il Symposium Café di Crispiano, uno degli otto pugliesi rientranti nell'iniziativa.

L'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menu, fondato su cinque parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. **MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO**: questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il "menu della Rinascita". Ciascun nome-panino è stato interpretato dai vari esercenti in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventarne testimone.

Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Ecco quindi che il Symposium Café ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato "Abbraccio di Crispiano" e "Vicini di Taranto". Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispianese ha coniugato la tradizione e l'innovazione. E così l'Abbraccio di Crispiano è una puccia al vino primitivo con rape stufate, fegatini di Crispiano, stracciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre Vicini di Taranto è una rosella con patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

Il Symposium Café era già noto per aver portato, nel 2017, un proprio panino tra i dieci finalisti del concorso nazionale "Artista del panino" al Sigep di Rimini.

L'Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menu, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di ricominciare. Inoltre da Milano, dove ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette dei Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate. Intanto tramite l'app PaninoMap gli utenti possono trovare una guida digitale che indirizza chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

L'articolo Progetto "Panini della Rinascita": ecco due ricette inedite sembra essere il primo su [Puglia News 24](#).

[PROGETTO "PANINI DELLA RINASCITA": ECCO DUE RICETTE INEDITE]

Corriere di Taranto

MARTA

PAST FOR FUTURE

MUSEO
ARCHEOLOGICO
NAZIONALE
DI TARANTO



Crispiano: creati i "Panini della Rinascita"



REDAZIONEONLINE

PUBBLICATO IL 08 GIUGNO 2020, 16:55

3 MINS  

Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche dagli slogan e dalle parole che accompagnano questo restart. Come nel caso dei **"Panini della Rinascita"**, il progetto della fondazione **Accademia del Panino Italiano** che ha voluto creare **"il menù di una nuova Unità d'Italia"**. L'idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il **Symposium Café di Crispiano**, uno degli otto pugliesi rientranti nell'iniziativa.

L'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menu, fondato su cinque parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. **MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO**: questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il "menu della Rinascita".

Ciascun nome-panino è stato interpretato dai vari esercenti in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventarne testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione.

Ecco quindi che il Symposium Café ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato **"Abbraccio di Crispiano"** e **"Vicini di Taranto"**. Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispanese ha coniugato la tradizione e l'innovazione. E così l'Abbraccio di Crispiano è una puccia al vino primitivo con rape stufate, fegatini di Crispiano, stracciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre Vicini di Taranto è una rosetta con patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

Il Symposium Café era già noto per aver portato, nel 2017, un proprio panino tra i dieci finalisti del concorso nazionale "Artista del panino" al Sigep di Rimini.

L'Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menu, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di ricominciare.

Inoltre da Milano, dove ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette dei Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate. Intanto tramite l'app PaninoMap gli utenti possono trovare una guida digitale che indirizza chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

Condividi:



Articolo Precedente

Giugno=Medimex, che nostalgia!

COMMENTA

Nome (*)

E-mail (*) (non verrà pubblicata)

Sito web

Il tuo commento...



LUNEDÌ, GIUGNO 8, 2020

Sfoglialo Settimanale Privacy Policy



HOME

ITALIA

BARI

BAT

BRINDISI

FOGGIA

LECCE

MATERA

TARANTO



Home > Taranto > Attualità > ANCHE CRISPIANO TRA I "PANINI DELLA RINASCITA"

GRUPPO *autosat*

CONCESSIONARIA UFFICIALE



Jeep



USATO GARANTITO

ATTUALITÀ TARANTO

ANCHE CRISPIANO TRA I "PANINI DELLA RINASCITA"

Protagonista il Symposium Cafè

Di Redazione

8 Giu 8, 2020

ADVERTISING

Condividi



22



Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche dagli slogan e dalle parole che accompagnano questo restart. Come nel caso dei "Panini della Rinascita", il progetto della **fondazione Accademia del Panino Italiano** che ha voluto creare "il menù di una nuova Unità d'Italia". L'idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il **Symposium Cafè di Crispiano**, uno degli otto pugliesi rientranti nell'iniziativa.

L'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menu, fondato su cinque parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI NOI, IL SOGNO: questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il "menu della Rinascita". Ciascun nome-panino è stato interpretato

SEGUICI SU



3,664

Like



909

Followers



Google+

Follow Us



484

Subscribers



77

Followers



Instagram

Follow Us

dal vari esercenti in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventare testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Ecco quindi che il Symposium Café ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato **"Abbraccio di Crispiano"** e **"Vicini di Taranto"**. Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispianese ha coniugato la tradizione e l'innovazione. E così l'*Abbraccio di Crispiano* è una puccia al vino primitivo con rape stufate, fegatini di Crispiano, stracciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre *Vicini di Taranto* è una rosetta con patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

Il Symposium Café era già noto per aver portato, nel 2017, un proprio panino tra i dieci finalisti del concorso nazionale "Artista del panino" al Sigep di Rimini.

L'Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menu, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di ricominciare. Inoltre da Milano, dove ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette dei Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate. Intanto tramite l'app PaninoMap gli utenti possono trovare una guida digitale che indirizza chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

Stampa | Print | Print

Condividi  Facebook  Twitter  Google+ 

22



Redazione

← PRECEDENTE

PROSSIMO →

IMPORTANTE SUCCESSO PER IL DR. ALESSANDRO DE STEFANO

COMMISSARI ILVA IN FABBRICA PER L'ISPEZIONE. I SINDACATI: NO AGLI ESUBERI

POTREBBE INTERESSARTI

Altri Post Dell'autore



COMMISSARI ILVA IN FABBRICA PER L'ISPEZIONE. I SINDACATI: NO AGLI ESUBERI

PROSSIMO >



IMPORTANTE SUCCESSO PER IL DR. ALESSANDRO DE STEFANO



ASILI NIDO, DAL 10 POSSIBILI I RINNOVI DELLE ISCRIZIONI



ANCH'ES CRISPIANO TRA I "PANINI DELLA RINASCITA"

08/06/2020

TARANTO



COMMISSARI ILVA IN FABBRICA PER L'ISPEZIONE. I SINDACATI: NO AGLI ESUBERI



IMPORTANTE SUCCESSO PER IL DR. ALESSANDRO DE STEFANO

08/06/2020



ASILI NIDO, DAL 10 POSSIBILI I RINNOVI DELLE ISCRIZIONI

08/06/2020

PROSSIMO > 1 di 1416

ULTIME NEWS

CRONACA

COMMISSARI ILVA IN FABBRICA PER L'ISPEZIONE. I...

REDAZIONE - 3 risultati

ATTUALITÀ

ANCH'ES CRISPIANO TRA I "PANINI DELLA...

REDAZIONE - 4 risultati

ATTUALITÀ

IMPORTANTE SUCCESSO PER IL DR. ALESSANDRO DE STEFANO

REDAZIONE - 40 risultati

LUNEDÌ 08 GIUGNO 2020

ManduriaOggi



HOME IN PRIMO PIANO MANDURIA AVETRANA SAVA MARUGGIO PROVINCIA DI TARANTO SALENTO SPORT

Ricerca



A Crispiano i 'Panini della Rinascita': si chiamano Abbraccio di Crispiano e Vicini di Taranto e sono le due ricette che rientrano nel progetto dell'Accademia del Panino Italiano

08/06/2020 19:38:09 - Provincia di Taranto - Attualità

Dopo il lockdown la fondazione culturale che valorizza l'unicità del panino italiano di qualità ha voluto supportare la riapertura delle attività e dare un messaggio di fiducia e unità



Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche dagli slogan e dalle parole che accompagnano questo restart. Come nel caso dei "Panini della Rinascita", il progetto della fondazione Accademia del Panino Italiano che ha voluto creare "il menù di una nuova Unità d'Italia". L'idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il Symposium Café di Crispiano, uno degli otto pugliesi rientranti nell'iniziativa.

L'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menu, fondato su cinque parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO: questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il "menu della Rinascita". Ciascun nome-panino è stato interpretato dai vari esercenti in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventare



Cucina d'asporto e Catering
con Consegna a domicilio

menu di Lunedì 8 Giugno

ORECCHIETTE SPADA E MELANZANE

TROFIE ZUCCHINE E GAMBERETTI

RISOTTO SALSICCIA E ZAFFERANO

PARMIGIANA

LASAGNA EMILIANA

INSALATA DI PASTA

INSALATA DI RISO

FAVE E FRIGITELLI

PENNE ALLA CRUDAOLA

RISO NERO VENERE GAMBERETTI E
POMODORINI

FARRO FAGIOLINI E TONNO

FILETTI DI PLATESSA GRATINATI

SEPPIE RIPIENE

TAGLIATA DI ENTRECOTE GRANA E
RUDDLA

TRIPPA CON PATATE

SPEZZATINO DI VITELLO

COTOLETTE DI POLLO

FAGOTTINI DI POLLO CON PATATE

SALSICCIA AL FORNO

VERZA A MINISTRA

CICORIE GRATINATE

BIETOLE LESSE

CICORIE LESSE

FAGIOLINI LESSI

PATATE PREZZEMOLATE

testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Ecco quindi che il Symposium Café ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato "Abbraccio di Crispiano" e "Vicini di Taranto". Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispianese ha coniugato la tradizione e l'innovazione. E così l'Abbraccio di Crispiano è una puccia al vino primitivo con rape stufate, fegatini di Crispiano, stracciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre Vicini di Taranto è una rosetta con patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

Il Symposium Café era già noto per aver portato, nel 2017, un proprio panino tra i dieci finalisti del concorso nazionale "Artista del panino" al Sigep di Rimini.

L'Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menu, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di ricominciare. Inoltre da Milano, dove ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette dei Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate. Intanto tramite l'app PaninoMap gli utenti possono trovare una guida digitale che indirizza chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

Vincenzo Parabita



Provincia di Taranto Attualità

Notizie che potrebbero interessarti



TARANTO - Decollata la consegna del modulo di terapia intensiva Covid-19 al Moscati
08/06/2020 18:28:22

Il presidente Emiliano domani a Taranto per la consegna del modulo con venti posti letto attrezzati che, insieme al padiglione di Malattie infettive, costituisce il... [leggi](#)



Fratelli d'Italia «La tarantola dei ritardi calabresi. Fratelli recoli la delibera innervata»
08/06/2020 18:12:51

La dichiarazione dei consiglieri regionali di Fratelli d'Italia Erio Congedo, Giannicola De Leonardi, Luigi Manca, Renato Perrini, Francesco Ventola e Ignazio... [leggi](#)



A Martina Franca a Taranto la Giornata della Memoria... per una dimenticata maf
08/06/2020 19:03:15

Il programma delle iniziative in memoria delle vittime di incidenti sul lavoro. Anche quest'anno, grazie alla iniziativa di Cosimo Semeraro, presidente del... [leggi](#)



TARANTO - Sono solo due ora i ricoverati nel reparto di Malattie infettive del Moscati
08/06/2020 10:03:23

Entrambi sono asintomatici e in fase quindi di guarigione L'ASL Taranto comunica che l'Hub Covid "San Giuseppe Moscati" ospita 2 pazienti... [leggi](#)



TARANTO - Ospedale San Cataldo, Tarco - Decisione Consiglio di Stato vs sulla giusta direzione
08/06/2020 09:57:29

«Ora si proceda con aggludicazione. Taranto merita qualità» Una splendida notizia per Taranto e i tarantini che meritano un'assistenza... [leggi](#)

Prenota Ora

00000 00000.0

Manduria

Oggi

Sera

Nubi sparse

Domani - 09/06

Mattino

Sereno

Pomeriggio

Poco nuvoloso

Sera

Poco nuvoloso



ManduriaOggi

MI piace

Follow @manduriaoggi



CRONACA - POLITICA - ECONOMIA - AMBIENTE - CULTURA - GUSTO - LIFESTYLE - TURISMO - SPORT - SPECIALI -



Home » Gusto » A Crispiano i "Panini della Rinascita"

A Crispiano i "Panini della Rinascita"



~ Advertisement ~

costo Prodotti

REDAZIONE 2 MINUTI FA 0



ULTIMI ARTICOLI

- Advertisement -

Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche dagli slogan e dalle parole che accompagnano questo restart. Come nel caso dei **"Panini della Rinascita"**, il progetto della **fondazione Accademia del Panino Italiano** che ha voluto creare "il menù di una nuova Unità d'Italia".

L'idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il **Symposium Cafè di Crispiano**, uno degli otto pugliesi rientranti nell'iniziativa.

L'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menu, fondato su cinque parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO: questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il "menu della Rinascita".

- Advertisement -

Ciascun nome-panino è stato interpretato dai vari esercenti in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventarne testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Ecco quindi che il Symposium Cafè ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato **"Abbraccio di Crispiano"** e **"Vicini di Taranto"**. Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispianese ha coniugato la tradizione e l'innovazione. E così l'*Abbraccio di Crispiano* è una puccia al vino primitivo con rape stufate, fegatini di Crispiano, stracciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre *Vicini di Taranto* è una rosetta con



Sanità, Conca: "Emiliano, come al solito, si autopromuove e mistifica la..."

Redazione 8 Giugno 2020

Emiliano canta da Mara Venier in diretta tv, ma quando si tratta di sanità in Puglia le cose cambiano. Il commento di Mario Conca



Fisioterapisti e Paese Italia: un compleanno per ripartire insieme #AIFI (VIDEO)

8 Giugno 2020



A "Gli Angeli di Padre Pio" di San Giovanni Rotondo arriva...

8 Giugno 2020



Xylella, abbattuti dall'Arif i 5 ulivi di Lecorotondo

8 Giugno 2020



Segui il canale
Treni e stazioni



ASSOCIAZIONE DICO NO ALLA DROGA PUGLIA

Scopri la realtà della droga
www.nodroga.it

patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

Il Symposium Cafè era già noto per aver portato, nel 2017, un proprio panino tra i dieci finalisti del concorso nazionale "Artista del panino" al Sigep di Rimini.

L'Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menu, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di ricominciare. Inoltre da Milano, dove ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette del Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate. Intanto tramite l'app PaninoMap gli utenti possono trovare una guida digitale che indirizza chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

Telegram Puglian

Per seguire in tempo reale tutte le news iscriviti gratuitamente al nostro canale Telegram

[CLICCA QUI](#)

TAGS [cristiano](#) [Panini](#)



ARTICOLO PRECEDENTE

**Assessore Borraccino:
"Chiudiamo con ArcelorMittal e
avviamo il Piano per
l'ambientalizzazione"**



Redazione

#raccontiamoipuglia. Quotidiano online indipendente di carattere generalista con un occhio particolare alle tante eccellenze della nostra regione.



A Crispiano (Taranto) i "Panini della Rinascita"

08/06/2020

Si chiamano Abbraccio di Crispiano e Vicini di Taranto e sono le due ricette che rientrano nel progetto dell'Accademia del Panino Italiano. Dopo il lockdown la fondazione culturale che valorizza l'unicità del panino italiano di qualità ha voluto supportare la riapertura delle attività e dare un messaggio di fiducia e unità.

Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche dagli slogan e dalle parole che accompagnano questo restart. Come nel caso del "Panini della Rinascita", il progetto della fondazione Accademia del Panino Italiano che ha voluto creare "il menù di una nuova Unità d'Italia". L'idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il Symposium Café di Crispiano, uno degli otto pugliesi rientranti nell'iniziativa.

L'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menù, fondato su cinque parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO: questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il "menù della Rinascita". Ciascun nome-panino è stato interpretato dai vari esecutori in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventare testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Ecco quindi che il Symposium Café ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato "Abbraccio di Crispiano" e "Vicini di Taranto". Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispianese ha coniugato la tradizione e l'innovazione. E così l'Abbraccio di Crispiano è una puccia al vino primitivo con rape stufate, fegolini di Crispiano, stracciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre Vicini di Taranto è una rosetta con patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

Il Symposium Café era già noto per aver portato, nel 2017, un proprio panino tra i dieci finalisti del concorso nazionale "Artista del panino" al Sigep di Rimini.

L'Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menù, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di raccomandare. Inoltre da Milano, dove ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette dei Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate. Intanto tramite l'app PaninoMap gli utenti possono trovare una guida digitale che indirizza chi cerca un panino fuori dall'ordinario.





BARI LECCE BARLETTA-ANDRIA-TRANI TARANTO FOGGIA BRINDISI ATTUALITÀ EVENTI



Home > Notizie in Provincia > Progetto "Panini della Rinascita" ecco due ricette inedite

Notizie in Provincia Taranto

Progetto "Panini della Rinascita": ecco due ricette inedite

8 giugno 2020

0 3

Mi piace 0



Si chiamano Abbraccio di Crispiano e Vicini di Taranto e sono le due ricette che rientrano nel progetto dell'Accademia del Panino Italiano

CRISPIANO (TA) – Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche dagli slogan e dalle parole che accompagnano questo restart. Come nel caso del "Panini della Rinascita", il progetto della fondazione Accademia del Panino Italiano che ha voluto creare "il menù di una nuova Unità d'Italia". L'idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il Symposium Café di Crispiano, uno degli otto pugliesi rientranti

Ultime notizie



Progetto "Panini della Rinascita": ecco due ricette inedite

Notizie in Provincia

8 giugno 2020



Su Facebook incontro con David Sassoli e imprese pugliesi

Attualità Puglia

7 giugno 2020



Rou Picone Poggioreale: i cortometraggi finali di Generation

Arti

7 giugno 2020



Assemblea a palazzo di città a Trani per il nuovo presidente...

Barletta-Andria-Trani notizie

7 giugno 2020

nell'iniziativa.

L'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menu, fondato su cinque parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO: questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il "menu della Rinascita". Ciascun nome-panino è stato interpretato dai vari esercenti in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventarne testimone.

Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Ecco quindi che il Symposium Café ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato "Abbraccio di Crispiano" e "Vicini di Taranto". Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispiense ha coniugato la tradizione e l'innovazione. E così l'Abbraccio di Crispiano è una puccia al vino primitivo con rape stufate, fegatini di Crispiano, straciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre Vicini di Taranto è una rosetta con patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

Il Symposium Café era già noto per aver portato, nel 2017, un proprio panino tra i dieci finalisti del concorso nazionale "Artista del panino" al Sigeip di Rimini.

L'Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menu, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di ricominciare. Inoltre da Milano, dove ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette dei Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate. Intanto tramite l'app PaninoMap gli utenti possono trovare una guida digitale che indirizza chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

TAGG Crispiano

ARTICOLI CORRELATI

ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE



Canosa di Puglia, ripartono i cantieri in città



Nardò, invariata la TARI del 2016 non ci sarà l'aumento del 30%



Manduria, dal 9 giugno ripresa del mercato settimanale



Molfetta, richieste di rimborso del trasporto scolastico entro il 17 luglio



Molfetta, mensa scolastica. Entro il 17 luglio le richieste di rimborso



Manfredonia, il 16 giugno scade termine versamento acconto IMU 2020

A Crispiano i "Panini della Rinascita"

24

SOCIAL PUGLIA PLANET

	19.783 Fans	MI PIACE
	2.192 Followers	SEGUI
	14.700 Iscritti	ISCRIVITI

ULTIMI ARTICOLI



Le 15 località pugliesi premiate con la Bandiera blu 2020

[Video Puglia](#)

Cuore Amico: Domenica di festa con Mons. Michele Seccia

[News Puglia](#)

Martedì 9 giugno Pierluigi Balducci, Sergio Amaro e Billy Lester per il quarto appuntamento...

[News Puglia](#)

Si chiamano Abbraccio di Crispiano e Vicini di Taranto e sono le due ricette che rientrano nel progetto dell'Accademia del Panino Italiano. Dopo il lockdown la fondazione culturale che valorizza l'unicità del panino italiano di qualità ha voluto supportare la riapertura delle attività e dare un messaggio di fiducia e unità

Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche dagli slogan e dalle parole che accompagnano questo restart. Come nel caso dei "Panini della Rinascita", il progetto della fondazione Accademia del Panino Italiano che ha voluto creare "il menù di una nuova Unità d'Italia". L'idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura

delle attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il Symposium Cafè di Crispiano, uno degli otto pugliesi rientranti nell'iniziativa.

L'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menu, fondato su cinque parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO: questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il "menu della Rinascita". Ciascun nome-panino è stato interpretato dai vari esercenti in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventarne testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Ecco quindi che il Symposium Cafè ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato "Abbraccio di Crispiano" e "Vicini di Taranto". Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispianese ha coniugato la tradizione e l'innovazione. E così l'Abbraccio di Crispiano è una puccia al vino primitivo con rape stufate, fegatini di Crispiano, stracciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre Vicini di Taranto è una rosetta con patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

Il Symposium Cafè era già noto per aver portato, nel 2017, un proprio panino tra i dieci finalisti del concorso nazionale "Artista del panino" al Sigep di Rimini.

L'Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menu, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di ricominciare. Inoltre da Milano, dove ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette dei Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate. Intanto tramite l'app PaninoMap gli utenti possono trovare una guida digitale che indirizza chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

TAGS crispiano

👍 Mi piace 2

Articolo precedente:

Crispiano, storia e leggenda del Signore di Fogliano

Articolo successivo:

Martedì 9 giugno Pierluigi Balducci, Sergio Amaroù e Billy Lester per il quarto appuntamento di "DodiciLune presenta"

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Informativa

Questo sito o gli strumenti di terze parti in esso integrati trattano dati personali (es. dati di navigazione o indirizzi IP) e fanno uso di cookie o altri identificatori necessari per il funzionamento e per il raggiungimento delle finalità descritte nella cookie policy. Per saperne di più, consulta la [cookie policy](#).

Dichiaro di accettare l'utilizzo di cookie o altri identificatori chiudendo o nascondendo questa informativa, proseguendo la navigazione di questa pagina, cliccando un link o un pulsante o continuando a navigare in altro modo.

HOME PALINSESTO MUSICA LO STAFF TUTTE LE NEWS - FREQUENZE CONTATTI PODCAST PLAYER

A Crispiano i "Panini della Rinascita"

8 Giugno 2020 | Redazione | 05. Appuntamenti, Arte, Associazioni, Cultura, Gastronomia, Informazione, Primo piano | 0

Accademia Panino Italiano

Si chiamano *Abbraccio di Crispiano* e *Vicini di Taranto* e sono le due ricette che rientrano nel progetto dell'Accademia del Panino Italiano. Dopo il lockdown la fondazione culturale che valorizza l'unicità del panino italiano di qualità ha voluto supportare la riapertura delle attività e dare un messaggio di fiducia e unità.

Il sistema economico italiano pian piano si sta rimettendo in moto e lo si capisce anche dagli slogan e dalle parole che accompagnano questo restart. Come nel caso dei **"Panini della Rinascita"**, il progetto della **fondazione Accademia del Panino Italiano** che ha voluto creare "il menù di una nuova Unità d'Italia". L'idea è nata per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, la riapertura delle attività dopo il lockdown. E tra i 40 locali italiani selezionati nel progetto vi è il **Symposium Café di Crispiano**, uno degli otto pugliesi rientranti nell'iniziativa.

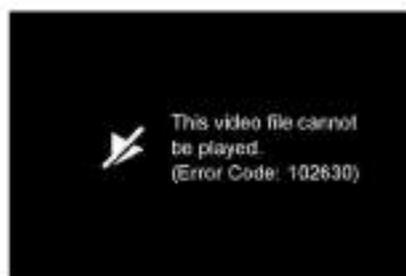
L'organizzazione culturale nata per promuovere e valorizzare l'unicità del panino italiano in Italia e nel mondo ha deciso di proporre uno stesso menù, fondato su cinque parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" sparsi per lo Stivale. **MAI VISTO, ABBRACCIO, VICINI, NOI, IL SOGNO**: questi i nomi dei panini che, da Avola ad Aosta, costituiscono il "menù della Rinascita". Ciascun nome-panino è stato interpretato dai vari esercenti in base alla creatività e rispettando il legame con il proprio territorio, così da diventare testimone. Infatti a ogni parola-simbolo segue la localizzazione. Ecco quindi che il Symposium Café ha deciso di puntare su due panini che ha chiamato **"Abbraccio di Crispiano"** e **"Vicini di Taranto"**. Si tratta di due ricette inedite attraverso cui la cucina del locale crispianese ha coniugato la tradizione e l'innovazione. E così l'**Abbraccio di Crispiano** è una puccia al vino primitivo con rape stufate, fegatini di Crispiano, stracciatella affumicata e pomodoro dry. Mentre **Vicini di Taranto** è una rossetta con patate al rosmarino, involtini di trippa, cozze in pastella e crema di fagioli.

Il Symposium Café era già noto per aver portato, nel 2017, un proprio panino tra i dieci finalisti del concorso nazionale "Artista del panino" al Sigeo di Rimini.

L'Accademia del Panino Italiano non si è limitata a consegnare le cinque parole del menù, ma ha creato anche un disciplinare per dare alcune indicazioni, anche divertenti, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno



STREAMING VIDEO



SCARICA L'APP AUDIO E VIDEO



SEGUICI SUI SOCIAL



del messaggio-guida che è alla base del progetto, quello di fiducia, allegria e voglia di ricominciare. Inoltre da Milano, dove ha sede la fondazione, fanno sapere che presto le ricette dei Panini della Rinascita saranno raccolte in un libro, insieme alle storie di chi le ha ideate. Intanto tramite l'app PaninoMap gli utenti possono trovare una guida digitale che indirizza chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

Vincenzo Parabita



CERCA

GLI APPUNTAMENTI



Gli accademici del panino uniti per la rinascita nazionale



Agripavia e Panino al Volo partecipano all'iniziativa con due interpretazioni originali del panino simbolo dell'unità nazionale

ELEONORA LANZETTI

05 GIUGNO 2020



Da nord a sud, uniti nel nome di un panino che è condivisione e vicinanza, proprio come gli ingredienti che si uniscono alle due fette di pane. Che siano ciabattine croccanti, rosette, pane pugliese o cafone: è l'Italia che si rilancia con il cibo più semplice, ma spesso gourmet, da mangiare in compagnia. La campagna, lanciata dall'Accademia del Panino Italiano, ha già chiamato a raccolta 43 chef paninari d'eccellenza. «Hai mai visto un panino? E un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme». In questa frase sono racchiusi i nomi dei panini che sono diventati dei semi di speranza in un momento di difficoltà. Due i rappresentanti pavesi: AlVolo Cibi da Strada, noto tempio dei panini preparati magistralmente, con presidi slow food da tutto lo Stivale, e Agripavia, che privilegia il km zero e ingredienti del territorio. «Il nostro panino della rinascita si chiama Mai Visto a Pavia -spiegano Laura Cagnetti e Roberta Di Florio - E' un pane al sesamo del panificio Pane&Riso, farcito con Porchetta del Parco delle Madonie, stracciatella di Andria, datterino spadellato, peperone crusco di Senise, olio evo e basilico a chiusura».

Altro giro, altro panino. Da Agripavia, due sono le proposte legate all'iniziativa (ma anche infinite, visto che si può scegliere il panino del Sogno con accostamenti a scelta): «Abbiamo il Mai Visto da Agripavia con prosciutto crudo La Cirenaica, pere della Valle Staffora, noci di Bressana Bottarone, formaggio Pizzocorno di Oranami di Ponte Nizza -racconta Erika Donato -. E una proposta di sogno con Salame di Varzi dop, rucola, maionese allo zafferano di Mornico Losana». —

eleonora lanzetti

[ORA IN HOMEPAGE](#)



Coronavirus, impennata dei dati (ma in Lombardia esaminati 19mila tamponi contro i 3mila del giorno prima). Nove regioni con zero decessi

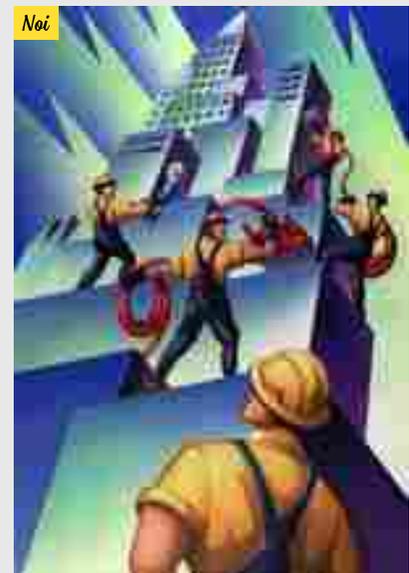
Asili nido, il governo ha detto sì alla riapertura: le famiglie adesso sperano

MARIA FIORE

Noi il virologo e il ritorno dei bimbi al Grest: «Ok, ma con distanziamento e igiene»

GIOVANNI SCARPA

LA COMUNITÀ DEI LETTORI



Enel e Anas cercano ingegneri strutturalisti e tecnici specializzati per la rete elettrica e il controllo dei viadotti

STEFANIA PRATO

Con
GUSTO

cibo vino & tempo libero



05 giugno 2020



Fase 3, l'Italia riparte con i 'panini della rinascita': c'è anche quello dedicato al paziente uno di Codogno

di ANNA PURICELLA



All'iniziativa dell'Accademia del panino italiano partecipano più di 40 titolari di attività (8 dalla Puglia). Ognuno ha declinato cinque parole-chiave in ricette che esaltano i prodotti locali

Per scacciare i brutti pensieri degli ultimi mesi basta dare un morso a un panino. Arrivata alla Fase 3 della lotta al Coronavirus, l'Italia prova a ripartire anche dalla gola: l'Accademia del panino italiano ha dato vita al progetto 'I panini della rinascita - Il menu di una nuova unità d'Italia' chiedendo ai titolari di locali e paninoteche del Paese di partecipare con le loro ricette.

Il senso di comunità si fa così più forte dopo la quarantena, e si muove partendo da cinque parole-chiave individuate dalla stessa Accademia con i proprietari delle varie attività, prendendo spunto da una frase: "Hai mai visto un panino? È un

abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme". Evidenziando allora "mai visto", "abbraccio", "vicini", "noi" e "sogno" la parola è passata ai paninari, che scegliendo gli ingredienti giusti e aggiungendovi la loro creatività hanno così dato forma ai loro "panini della rinascita".



Finora al progetto hanno aderito in più di 40, e la Puglia ha risposto bene. Sono otto le attività che hanno raccolto l'invito, partendo da Bari ed estendendosi in tutta la regione. Nell'elenco figurano allora Paoletti norcineria (Bari), Baita street food house (Polignano a Mare), Centoundici emporio gastronomico (Capurso), La baguetteria del corso (Brindisi), Man vs food (Grottaglie), Symposium café (Crispiano), Boom burger - Esplosioni di gusto (Carosino), So fish (Otranto).

Cosa c'è nei loro panini? Vi si trova la Puglia intera, con i suoi prodotti più noti, quelli che sono diventati simbolo del territorio: stracciatella, burrata, pomodori secchi, ricotta forte, pomodori appesi, capocollo di Martina Franca, carota di Polignano, puccia salentina, marmellata di cipolla rossa, cime di rapa e anche vino primitivo, che spesso fanno il paio - si abbracciano, come negli intenti della stessa Accademia - con prelibatezze provenienti da altre parti d'Italia.



Interessanti anche le motivazioni che hanno portato gli chef a creare le loro ricette: Baita street food house di Polignano, per esempio, ha voluto dedicare i suoi "panini della rinascita" agli abitanti di Alzano Lombardo, a medici e infermieri e anche a Mattia, il paziente uno di Codogno. Per chi ha ripreso a viaggiare l'Accademia del panino offre anche una guida digitale sul panino in Italia e nel mondo, un'app che si scarica gratuitamente (info accademiapaninoitaliano.it). E l'idea dei "panini della rinascita" diventerà anche un libro con le ricette e le storie personali di chi le ha create, oltre a un video che raccoglie le testimonianze dei partecipanti.

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Per saperne di più leggi la nostra [informativa](#). Se clicchi su Accetta acconsenti a tale utilizzo. Per visualizzare la lista dei partner IAB [clicca qui](#). Se invece vuoi personalizzare le tue scelte [clicca qui](#). Potrai sempre modificare le tue preferenze cliccando sul link "Privacy" in fondo alla pagina.

Accetta

IL VIDEO CHE SPOPOLA

Gli accademici del panino uniti per la rinascita nazionale

Agripavia e Panino al Volo partecipano all'iniziativa con due interpretazioni originali del panino simbolo dell'unità nazionale

Da nord a sud, uniti nel nome di un panino che è tradizione e vicinanza, proprio come gli ingredienti che si uniscono alle due fette di pane. Che siano ciabattine croccanti, corderie pugliesi e ciceroni o il

rollio che si rilancia con il cibo più semplice, ma spesso gourmet, da mangiare in compagnia. La ciabattina, inventata dall'Accademia del Panino Italiano, ha già chiamato in causa 42 chef paninari d'eccezione. «La mia veste è un panino». È un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (non possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un panino. Insieme». In questa frase sono

sono diventati dei serai desolato in un momento di difficoltà. Due rappresentanti pavesi: Alvin Cebada Suardi, in tempo dei panini preparati magistralmente nei presidi slow food da tutto lo Sivale, e Agripavia che privilegia il lavoro e ingredienti del territorio. «Il ceppo capone della iniziativa chiama Mai Visto a Pavia», spiegano Laura Cagnetti e Roberta Di Florio. «È un pane al vapore del parroco Pa-

nefèrso, farcito con Porchetta del Parco delle Madonie, stracquella di Andria, datterini spadellato, peperoni crudi di Senise, olio d'ovo e basilico calabrese».

Altro giro, altro panino. Da Agripavia, due sono le proposte legate all'iniziativa (una anche in fritto, visto che si può scegliere il panino del Sogno con arroccamento a scelta). «Abbiamo il Mai Visto da Agripavia con prosciutto crudo La Girasola, pere della Valle Staffora, noci di Bressana Bottarone, formaggio Fizzocchino di Oranami di Ponte Nizza», racconta Erika Donato. «È una proposta di sogno con Salame di Vanzo dop, rucola, maionese allo zuferano di Monico Cosulich».

ELEONORA LANZETTI



Laura Cagnetti mostra il panino "Mai visto a Pavia"





- HOME
- STORIE
- INTERVISTE
- REPORTAGE
- VIDEO
- CHI SIAMO
- CONTATTI



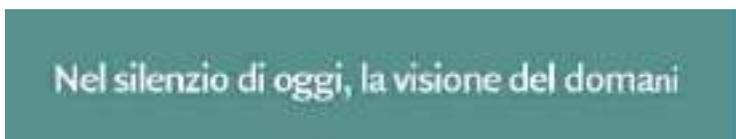
per comunicare la tua attività



4 Giugno 2020, di La Fune

L'Accademia del Panino Italiano sbarca a Viterbo

HOMEPAGE - VITERBO - Coinvolge il locale Leccabaffo in un progetto di rilancio commerciale e culturale: "I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia"



A Dimensione Font Stampa

[Facebook](#) [Twitter](#)



VITERBO - L'Accademia del Panino Italiano sbarca a Viterbo e coinvolge la Panineria Leccabaffo in un interessante progetto di rilancio commerciale e culturale: "I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia" è il primo passo che compie la Community del panino, realtà composta da oltre un migliaio di titolari di locali dedicati a una delle più interessanti e variabili espressioni del cibo italiano: il panino.

Il progetto, che vede il suo lancio durante le complesse fasi di post-lockdown, esordisce il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in ogni angolo d'Italia.

Dopo il riconoscimento "Panino nel Piatto" assegnato da Campagna Amica alla Panineria viterbese, Leccabaffo viene scelta in rappresentanza della Tuscia anche in questa lodevole iniziativa: alla presenza del sindaco Arena, del vice-sindaco Contardo, dell'assessore alla Cultura e Turismo De Carolis e dell'assessore al Ced Salcini, è stato presentato nelle sale del Comune, uno dei panini scelti per la manifestazione: "Abbraccio della Tuscia".

In concreto il progetto vede replicare uno stesso menu, fondato su 5 parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" disseminati su e giù per l'Italia.

La ricerca delle parole-simbolo, in grado di esprimere un comune senso di rinascita, è stata guidata da una comune convinzione: da questa tempesta usciremo vincenti, e ci adatteremo alle sue conseguenze, solo in un modo: tutti insieme.

«Hai mai visto un panino? È un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme».

Leccabaffo, aderendo all'iniziativa, propone 5 dei suoi numerosi panini:

- MAI VISTO a Viterbo: Filetto di sgombrò fresco dei nostri mari



- ABBRACCIO della Tuscia: Salsiccia dell'azienda agricola Stefanoni e scamorza affumicata dell'azienda Ferri Angela di Campagna Amica accompagnate da insalata mista e melanzane "a funghetto". In questo pane bio 100%, prodotto con farina di kamut dal panificio Bassini, si



racchiudono gli autentici Sapori della Toscana.

- VICINI di Maremma: Tagliata di seitan marinata con erbe e aromi

- NOI del Lazio: Mix di verdure grigliate al forno con mozzarella locale

- IL SOGNO d'Etruria: Fiori di zucca gratinati al forno con colatura di alici di Cetara, pomodoro piastato, mozzarella fresca e alici del Mar Adriatico

L'iniziativa è supportata da un piano di comunicazione multimediale che prevede la pubblicazione di un libro, con tutte le ricette e le storie personali che le hanno create, e la realizzazione di un video i cui attori sono gli stessi 40 "pionieri" che con la loro voce e le tante inflessioni diverse, provenienti da tutta Italia, creeranno un messaggio d'insieme di fiducia, speranza, allegria e voglia di ricominciare.

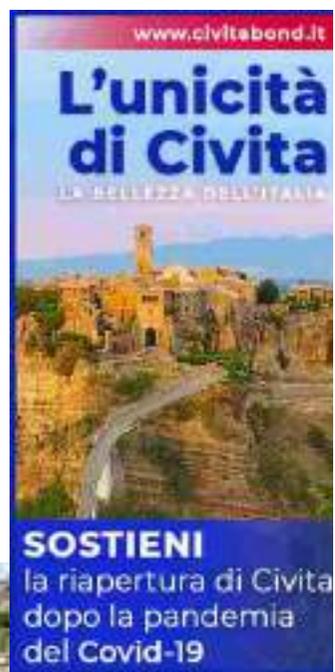
Spiega Barbara Rizzardini, Direttrice della Fondazione Accademia del Panino Italiano: "Questo progetto ci emoziona e coinvolge molto, speriamo di raggiungere ogni locale italiano per dar loro voce, speriamo anche di costituire un caso esemplare, cioè replicabile, in altri settori, della ristorazione e non.

Attraverso questo grande movimento stiamo ridisegnando qualcosa che esprime un nuovo senso di unità d'Italia e... siccome ci piace sognare in grande, speriamo che questa notizia raggiunga perfino il nostro Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella".

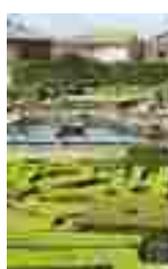


per comunicare la tua attività

per comunicare la tua attività



Homepage



Scegli **lafune.eu**

Villa Lante chiusa, sabato la manifestazione di protesta dei bagnaioli contro il Mibact



Chiusura Villa Lante, Scardozzi: "Ho messo a disposizione anche la Protezione Civile per i controlli, ancora nessuna risposta. Troili faccia scrivere a Franceschini dagli amici del Pd"



Operazione Silver Axe, sequestrate 16,9 tonnellate di pesticidi illegali a Vetralla



La Fune
 ✉ Email: info@lafune.eu **f** Facebook: [lafuneviterbo](https://www.facebook.com/lafuneviterbo) **t** Twitter: [@lafunevt](https://twitter.com/lafunevt)

Scegli lafune.eu

Scegli lafune.eu

Scegli lafune.eu

Scegli lafune.eu

Scegli lafune.eu

Scegli lafune.eu



- OFFERTE E SCONTI
 - NEWS
 - SANITÀ
 - DAL WEB
 - GOSSIP
 - TECNOLOGIA
 - BENESSERE
 - CINEMA TV
- OROSCOPO
 - + AMATE
 - + VISTE
 - TOOLS



L'Accademia del Panino Italiano sbarca a Viterbo con "I panini della Rinascita"

ID Articolo: 2328419 **DAL WEB** 🕒 giovedì 4 giugno 2020 🔥 Tusciatimes.eu 👁 1244

f FACEBOOK

🐦 TWITTER

CREA PDF DELLA PAGINA

ATTENZIONE

Tutto il materiale presente in questo articolo è coperto da Copyright Tusciatimes.eu e ne è vietata la riproduzione, anche parziale.

VITERBO – L'Accademia del Panino Italiano sbarca a Viterbo e coinvolge la Panineria Leccabaffo in un interessante progetto di rilancio

IN OFFERTA



vidaXL Armadio a Parete Stile Industriale in Metallo Grigio Nero - EUR 140.99



VEDI IL PRODOTTO

AGGIORNATE ORA

- NEWS 1
- SCUOLA 1
- GOSSIP 3
- ATTUALITÀ 2
- CITTADINI 2
- SOCIALE 4
- DALWEB 3
- CULTURA 1
- EUROPA 1

Sannioportale
981 "Mi piace"

Mi piace

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Sannioportale
10 minuti fa

LEGGI SU TUSCIATIMES.EU



SANNIOPORTALE.IT
Iscrizione in una s...
Sarebbe successo in u...

CORRELATI

IL WORLD ECONOMIC FORUM RIDISEGNA IL PROSSIMO VERTICE DI DAVOS, SARÀ "THE GREAT RESET"

UOMINI E DONNE, ANTICIPAZIONI PUNTATA DI OGGI 4 GIUGNO 2020: I TRE MOSCHETTIERI IN STUDIO PER GIOVANNA

MICHELLE HUNZIKER INCINTA PER LA QUARTA VOLTA? IL RUMORS A DETTO FATTO

OROSCOPO BRANKO DOMANI VENERDI 5 GIUGNO 2020, PREVISIONI TUTTI I SEGNI

L'EREDITÀ, FLAVIO INSINNA E L'ANNUNCIO IN DIRETTA "UNA SETTIMANA IMPORTANTISSIMA"

DL LIQUIDITÀ: AL VIA AL SENATO DISCUSSIONE PRIMA DI VOTO FIDUCIA

CORONAVIRUS: CONTE AL SENATO MERCOLEDÌ 17 PRIMA DI CONSIGLIO UE

CORONAVIRUS, IL BILANCIO NEL MONDO: NUOVO RECORD DI VITTIME IN BRASILE

LA PRIMA PARTENZA DEL FRECCIAROSSA DA REGGIO CALABRIA: "TANTI VANTAGGI PER I VIAGGIATORI, ANCHE SICILIANI E PENDOLARI DELLO STRETTO" [FOTO E VIDEO INTERVISTA]

CORONAVIRUS, UN DOCENTE DELL'UNICAL: "RIAPRIRE SUBITO LE UNIVERSITÀ"

OROSCOPO: **GEMELLI**
LUNA CRESCENTE DA
PRIMO QUARTO

PIÙ LETTI

REPUBLICCA.IT

BASKET NBA, VERSO IL SÌ AL PROGETTO RIPARTENZA: 22 SQUADRE DAL ...
REPUBLICCA.IT

REPUBLICCA.IT

MORTE FLOYD, LA PROTESTA SI ESTENDE ALL'AMERICA LATINA...
REPUBLICCA.IT

Ad



Bristol...
Traw...
GBPC...
Spe

DAL WEB

IL WORLD ECONOMIC FORUM RIDISEGNA IL PROSSIMO VERTICE DI DAVOS, ...
FORBESITALIA.COM

DAL WEB

UOMINI E DONNE, ANTICIPAZIONI PUNTATA DI OGGI 4 GIUGNO 2020: ...
CONTROCOPERTINA.COM

DAL WEB

MICHELLE HUNZIKER INCINTA PER LA QUARTA VOLTA? IL RUMORS A DETTO ...
CONTROCOPERTINA.COM

DAL WEB

OROSCOPO BRANKO DOMANI VENERDI 5 GIUGNO 2020, PREVISIONI TUTTI ...
CONTROCOPERTINA.COM

DAL WEB

L'EREDITÀ, FLAVIO INSINNA E L'ANNUNCIO IN DIRETTA "UNA SETTIMANA ...
CONTROCOPERTINA.COM

DAL WEB

DL LIQUIDITÀ: AL VIA AL SENATO DISCUSSIONE PRIMA DI VOTO FIDUCIA...
STRETTOWEB.COM

REPUBLICCA.IT

M5S, SOSPESO PER UN MESE L'EUOPARLAMENTARE IGNAZIO CORRAO PER ...
REPUBLICCA.IT

amazon.it
Scopri

Scopri Amazon.it
Libri, Musica,

DAL WEB

CORONAVIRUS: CONTE AL SENATO
MERCLEDÌ 17 PRIMA DI CONSIGLIO ...
STRETTOWEB.COM

DAL WEB

CORONAVIRUS, IL BILANCIO NEL
MONDO: NUOVO RECORD DI VITTIME ...
STRETTOWEB.COM

REPUBLICCA.IT

SONDAGGIO AGI/YOU
TREND: IN CALO PD E
LEGA, NUOVO RECORD
PER ...
REPUBLICCA.IT

DAL WEB

LA PRIMA PARTENZA DEL
FRECCIAROSSA DA REGGIO CALABRIA:
"TANTI ...
STRETTOWEB.COM

DAL WEB

ENRICO LETTA E IL GRADITO REGALO A
BASE DI 'NDUJA: "VIVA LA ...
STRETTOWEB.COM

REPUBLICCA.IT

NUOVO PONTE SUL
POLCEVERA, NON CI
SARÀ IL CONCERTO, SE
LE FAMIGLIE ...
REPUBLICCA.IT

DAL WEB

AUTO DANNEGGIATE NELLA NOTTE A
OSTIA: INDAGINI IN CORSO...
CINQUEQUOTIDIANO.IT

DAL WEB

CORONAVIRUS, ASSOTUTELA: "TUTTI
INFERMIERI E MEDICI CAVALIERI ...
CINQUEQUOTIDIANO.IT

Glooke

"MANFREDINI Set 2
formapalline ghiaccio
Utensili da cucina" -
EUR 3.69

VEDI IL PRODOTTO

amazon.it
Scopri

Scopri Amazon.it
Libri, Musica,

DAL WEB

5 MOTIVI PER CUI LA SOSTENIBILITÀ
AMBIENTALE DEFINISCE UN'ECONOMIA
...
AMBIENTEBIO.IT

DAL WEB

SFREGIA GIORGETTI E DEMOLISCE
ZINGARETTI: "PERCHÉ TACE". LE ...
LIBEROQUOTIDIANO.IT

REPUBLICCA.IT

CASAPOUND, "REATO DI
OCCUPAZIONE
ABUSIVA": LA PROCURA
SEQUESTRA ...
REPUBLICCA.IT

DAL WEB

GIUSTIZIA: CORTE CONTI LOMBARDIA,
NEL 2019 IMPORTO SENTENZE ...
LIBEROQUOTIDIANO.IT

DAL WEB

"SIAMO SCOMODI AL REGIME". QUELLE
VOCI SULLA DIGOS: GIORGIA ...
LIBEROQUOTIDIANO.IT

REPUBLICCA.IT

ATLANTIA TORNA IN
CALO IN BORSA DOPO
LE PAROLE DI CONTE
SULLA ...
REPUBLICCA.IT

DAL WEB

SALA "AVANTI CON LO SMART
WORKING AL COMUNE DI MILANO"...
LIBEROQUOTIDIANO.IT

DAL WEB

"ALLORA, MAMHOOD: CHI POTREBBE
FARLO?". L'INCREDIBILE DOMANDA ...
LIBEROQUOTIDIANO.IT

REPUBLICCA.IT

LIQUIDITÀ, SACE: "DA
FCA IMPEGNI SU 5
MILIARDI DI
INVESTIMENTI, ...
REPUBLICCA.IT

Ad

Sostienici con un caffè

FlashWector - P.iva 01386810624 - Via G.Pasquali, 31 - 82100 Benevento - Hosting : FlashWector.com

Tutto il materiale presente nel sito è coperto da Copyright dei legittimi proprietari e ne è vietata la riproduzione, anche parziale.

Sannioportale usa tecnologie feed rss, molti contenuti del sito sono inseriti automaticamente tramite la lettura di terze parti.

Coordinamento ed altri aggiornamenti: FlashWector



Il rispetto della tua privacy è la nostra priorità

We and our partners use technologies, such as cookies, and process personal data, such as IP addresses and cookie identifiers, to personalise ads and content based on your interests, measure the performance of ads and content, and derive insights about the audiences who saw ads and content. Continue using this website or click below to consent to the use of this technology and the processing of your personal data for these purposes. You can change your mind and change your consent choices at any time by returning to this site.

NON

ACC

[Mostra
finalità](#)
[Visualizza
i
fornitori](#)

Offerto da Quantcast



HOME

ARTE & CULTURA

SPETTACOLI

EVENTI

VISITE GUIDATE

I LOVE TUSCIA

SPORT

BENESSERE

TREND

Home > Mangiare e bere > L'Accademia d...

Mangiare e bere

L'Accademia del Panino Italiano sbarca a Viterbo e coinvolge la Panineria Leccabaffo

4 giugno 2020

Share on Facebook

Tweet on Twitter

G+

p



EVENTI

 ! 4 4 6 A GIUGNO 2020

L	M	M	G	V	S
1	2	3	4	5	6

Eventi di giugno **4th**

11:00

STOP 5G SIT-IN DAVANTI LA SEDE DELL'ISS ●

8	9	10	11	12	13
15	16	17	18	19	20
22	23	24	25	26	27
29	30	1	2	3	4

L'Accademia del Panino Italiano sbarca a Viterbo e coinvolge la Panineria Leccabaffo in un interessante progetto di rilancio commerciale e culturale: "I Panini della Rinascita – il menu di una nuova unità d'Italia" è il primo passo che compie la Community del panino, realtà composta da oltre un migliaio di titolari di locali dedicati a una delle più interessanti e variabili espressioni del cibo italiano: il panino.

Il progetto, che vede il suo lancio durante le complesse fasi di post-lockdown, esordisce il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in ogni angolo d'Italia.

Dopo il riconoscimento "Panino nel Piatto" assegnato da Campagna Amica alla Panineria viterbese, Leccabaffo viene scelta in rappresentanza della Tuscia anche in questa lodevole iniziativa: alla presenza del sindaco Arena, del vice-sindaco Contardo, dell'assessore alla Cultura e Turismo De Carolis e dell'assessore al Ced Salcini, è stato presentato nelle sale del Comune, uno dei panini scelti per la manifestazione: "Abbraccio della Tuscia".

In concreto il progetto vede replicare uno stesso menu, fondato su 5 parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" disseminati su e giù per l'Italia.

La ricerca delle parole-simbolo, in grado di esprimere un comune senso di rinascita, è stata guidata da una comune convinzione: da questa tempesta usciremo vincenti, e ci adatteremo alle sue conseguenze, solo in un modo: tutti insieme.

«Hai mai visto un panino? È un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme».



ULTIME NEWS

"Fai bella l'Italia" assieme al
Fondazione Fai, Cisl studi...

Eventi 4 giugno 2020

Il Tuscia film fest dal 7 al 13
al teatro dell'Unio...

Cinema 4 giugno 2020

L'Accademia del Panino Ital
sbarca a Viterbo e coinvolge

Mangiare e bere 4 giugno 2020

Claudio Strinati scopre un n
al museo di Acquapen...

Arte & Cultura 4 giugno 2020

Leccabaffo, aderendo all'iniziativa, propone 5 dei suoi numerosi panini:

- MAI VISTO a Viterbo: Filetto di sgombro fresco dei nostri mari
- ABBRACCIO della Tuscia: Salsiccia dell'azienda agricola Stefanoni e scamorza affumicata dell'azienda Ferri Angela di Campagna Amica accompagnate da insalata mista e melanzane "a funghetto". In questo pane bio 100%, prodotto con farina di kamut dal panificio Bassini, si racchiudono gli autentici Sapori della Tuscia.
- VICINI di Maremma: Tagliata di seitan marinata con erbe e aromi
- NOI del Lazio: Mix di verdure grigliate al forno con mozzarella locale
- IL SOGNO d'Etruria: Fiori di zucca gratinati al forno con colatura di alici di Cetara, pomodoro piastrato, mozzarella fresca e alici del Mar Adriatico

L'iniziativa è supportata da un piano di comunicazione multimediale che prevede la pubblicazione di un libro, con tutte le ricette e le storie personali che le hanno create, e la realizzazione di un video i cui attori sono gli stessi 40 "pionieri" che con la loro voce e le tante inflessioni diverse, provenienti da tutta Italia, creeranno un messaggio d'insieme di fiducia, speranza, allegria e voglia di ricominciare.

Spiega Barbara Rizzardini, Direttrice della Fondazione Accademia del Panino Italiano: "Questo progetto ci emoziona e coinvolge molto, speriamo di raggiungere ogni locale italiano per dar loro voce, speriamo anche di costituire un caso esemplare, cioè replicabile, in altri settori, della ristorazione e non.

Attraverso questo grande movimento stiamo ridisegnando qualcosa che esprime un nuovo senso di unità d'Italia e... siccome ci piace sognare in grande, speriamo che questa notizia raggiunga perfino il nostro Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella".

Ufficio stampa Leccabaffo

COMMENTA SU FACEBOOK

CONDIVIDI      Mi piace 0  tweet

ARTICOLI CORRELATI **ALTRI DALLA TUSCIA**

Mangiare e bere

La patata dell'Alto Viterbese, oltre all'Igp, un altro ricon...

Mangiare e bere

"Ripartiamo dal cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti"...

Mangiare e bere

Settore benessere e pubblici esercizi, voglia di ricominciar...





YOU MARK

Accademia del Panino Italiano lancia 'I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia', 5 parole simbolo per interpretare lo stesso menu, a sostegno delle riaperture dei locali

4 Giugno 2020



Alcune funzionalità sono ridotte dalle tue preferenze!

Questo accade perché la funzionalità "Google Youtube" usa dei cookie che hai scelto di disabilitare. Per vedere il sito completo abilita i cookies: [Modifica le tue preferenze.](#)

I Panini della Rinascita - il menu di una nuova unità d'Italia' e il primo passo che compie la Community del panino, realtà composta da oltre un migliaio di titolari di locali dedicati al panino. Una comunità ideata e aggregata da **Accademia del Panino Italiano**, sia in modo diretto che attraverso la sua **Paninomap**, guida digitale sul panino, in Italia e nel mondo, app scaricabile gratuitamente, che indirizza e informa chi cerca un panino fuori dall'ordinario.

Il progetto, che ha visto il suo lancio durante le fasi di post-lockdown, ha esordito il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in Italia, contando di coinvolgere un numero sempre più alto di partecipanti e **invitando le imprese alimentari e del food service a sostenere questo progetto di rilancio, non solo commerciale.**

Il progetto nasce per supportare, principalmente sul piano motivazionale e di comunicazione, **la riapertura delle attività e si svolge con un percorso partecipativo**, guidato da Accademia del Panino Italiano, di coesione tra gli esercenti. **In concreto il progetto vede replicare uno stesso menu, fondato su 5 parole dal valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali .**

Le 5 parole-simbolo che costituiscono il menu della Rinascita, sono emerse in seguito a un brain storming lanciato ai titolari di locali da Accademia assieme a Guido Bosticco (docente di scrittura creativa all'Università di Pavia, ideatore del progetto). Il brain storming, tenutosi lo scorso aprile su una piattaforma digitale, ha coinvolto un centinaio di titolari di locali, selezionati e collegati ad Accademia dalla PaninoMap.

Il processo di co-creazione è durato giorni e alla sua conclusione le 5 parole focalizzate da Accademia rispecchiano il concetto di 'insieme' e convivono in un'unica frase: "Hai mai visto un panino? E' un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme".

Mai Visto, Abbraccio, Vicini, Noi, Il Sogno, sono i nomi dei 5 panini che costituiranno il menu della Rinascita.

Accademia del Panino, oltre a consegnare le 5 parole del menu (e tutti i materiali di comunicazione coordinati: logo, vetrofania e menu) ha creato anche un 'Disciplinare indisciplinato' per dare alcune indicazioni, sulla preparazione e sul servizio con i quali vengono proposti questi panini, sempre nel segno dei valori-guida fondativi del progetto.

L'iniziativa è supportata da un piano di comunicazione multimediale che prevede la pubblicazione di un libro, con tutte le ricette e le storie personali che le hanno create, e la realizzazione di un video i cui attori sono gli stessi 40 esercenti che con la loro voce e le tante inflessioni diverse vogliono creare un messaggio d'insieme di fiducia.

Per partecipare al progetto, scrivere a: info@accademiapaninoitaliano.it. Aggiornamenti sui partecipanti su sito e social di Accademia del Panino Italiano.



[About us](#) [Contact us](#) [Advertising](#) [Informativa privacy](#) [Cookie Policy](#) [Credit](#)

© 2018 Youmark - P.IVA e CF: 05763070967 - sede sociale Viale Coni Zugna 23, 20144 Milano - RI Milano N° 05763070967
- REA 1847551 - Youmark comunicazione marketing media reg. trib. di Milano n°353 del 28 maggio 2007

Developed by GAG



... quotidiano online della Tuscia!

TusciaTimes.eu

(.it)
(.COM)

Quotidiano online di Viterbo e della provincia. Notizie, Cultura, Sport, Meteo, Cronaca e tant'altro ...



- [HOME](#)
- [ARCHIVIO »](#)
- [ATTUALITÀ](#)
- [CRONACA](#)
- [POLITICA](#)
- [CULTURA](#)
- [SANITÀ](#)
- [SPORT](#)
- [COMUNI](#)
- [ECONOMIA](#)
- [UNITUS](#)
- [SOCIALE](#)
- [IN CITTA'](#)

DATA E ORA



Viterbo

Oggi è Giovedì 4 Giugno 2020

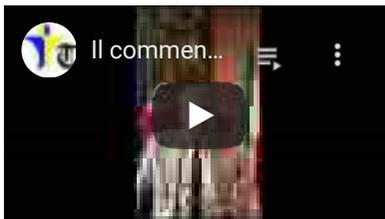
PUBBLICIZZA LA TUA AZIENDA

Cerca sul nostro Giornale con Google

ENHANCED BY Google



IL NOSTRO CANALE YOUTUBE



Seguite il nostro canale YouTube

LA DIOCESI COMUNICA



SEGUI LE DIRETTE SU FACEBOOK SEGUI
LE DIRETTE SU YOUTUBE

I NOSTRI SPONSOR



L'Accademia del panino italiano sbarca a Viterbo con Leccabaffo

3 Giugno 2020 Redazione Cronaca

VITERBO – L'Accademia del Panino Italiano sbarca a Viterbo e coinvolge la Panineria Leccabaffo in un interessante progetto di rilancio commerciale e culturale: "I Panini della Rinascita – il menu di una nuova unità d'Italia" è il primo passo che compie la Community del panino, realtà composta da oltre un migliaio di titolari di locali dedicati a una delle più interessanti e variabili espressioni del cibo italiano: il panino.

Il progetto, che vede il suo lancio durante le complesse fasi di post-lockdown, esordisce il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in ogni angolo d'Italia.

Dopo il riconoscimento "Panino nel Piatto" assegnato da Campagna Amica alla Panineria viterbese, Leccabaffo viene scelta in rappresentanza della Tuscia anche in questa lodevole



iniziativa: alla presenza del sindaco Arena, del vice-sindaco Contardo, dell'assessore alla Cultura e Turismo De Carolis e dell'assessore al CED Salcini, è stato presentato nelle sale del Comune, uno dei panini scelti per la manifestazione: "Abbraccio della Tuscia".

In concreto il progetto vede replicare uno stesso menu, fondato su 5 parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali "paninari" disseminati su e giù per l'Italia.

La ricerca delle parole-simbolo, in grado di esprimere un comune senso di rinascita, è stata guidata da una comune convinzione: da questa tempesta usciremo vincenti, e ci adatteremo alle sue conseguenze, solo in un modo: tutti insieme.

«Hai mai visto un panino? È un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme».



Leccabaffo, aderendo all'iniziativa, propone 5 dei suoi numerosi panini:

MAI VISTO a Viterbo: Filetto di sgombro fresco dei nostri mari

ABBRACCIO della Toscana: Salsiccia dell'azienda agricola Stefanoni e scamorza affumicata dell'azienda Ferri Angela di Campagna Amica accompagnate da insalata mista e melanzane "a



funghetto". In questo pane bio 100%, prodotto con farina di kamut dal panificio Bassini, si racchiudono gli autentici Sapori della Toscana.

VICINI di Maremma: Tagliata di seitan marinata con erbe e aromi

NOI del Lazio: Mix di verdure grigliate al forno con mozzarella locale

IL SOGNO d'Etruria: Fiori di zucca gratinati al

forno con colatura di alici di Cetara, pomodoro piastrato, mozzarella fresca e alici del Mar Adriatico

L'iniziativa è supportata da un piano di comunicazione multimediale che prevede la pubblicazione di un libro, con tutte le ricette e le storie personali che le hanno create, e la realizzazione di un video i cui attori sono gli stessi 40 "pionieri" che con la loro voce e le tante inflessioni diverse, provenienti da tutta Italia, creeranno un messaggio d'insieme di fiducia, speranza, allegria e voglia di ricominciare.

Spiega Barbara Rizzardini, Direttrice della Fondazione Accademia del Panino Italiano: "Questo progetto ci emoziona e coinvolge molto, speriamo di raggiungere ogni locale italiano per dar loro voce, speriamo anche di costituire un caso esemplare, cioè replicabile, in altri settori, della ristorazione e non. Attraverso questo grande movimento stiamo ridisegnando qualcosa che esprime un nuovo senso di unità d'Italia e... siccome ci piace sognare in grande, speriamo che questa notizia raggiunga perfino il nostro Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella".



CERCA TRA GLI ARTICOLI



LE NOSTRE RUBRICHE



Like 6

ACCADEMIA PANINO ITALIANO

LECCABAFFO

Sabato Informatico 	Alimentazione & Salute 
Il Vangelo della domenica 	Turismo d'Italia 
Controcultura	Di Martedì, Poesia. Parole e Voce

« Istat, lavoro. Paolo Capone, Leader UGL: "Crollo occupazione numeri agghiacciati" »

Anvm plaude articolo della prestigiosa rivista National Geographic Italia »