

I panini a 300 piani sono monnezza, ma c'è Cheddar e Cheddar



Andrea Docimo

Certo il testo di [Marco Contursi sul panino gourmet](#) come al solito ha fatto discutere. Certo, il mio titolo è un po' forzato, ma è servito a porre al centro del dibattito un cibo completamente fuori controllo dalla critica tradizionale. In questo blog, sul vino come su tutto, le opinioni sono libere, e a me fa solo piacere vedere queste competenze discutere con passione e impegno.

Dopo quello di [Daniele Berti](#), a voi il parere di Andrea Docimo.

di Andrea Docimo

Partiamo da un presupposto: ho letto l'articolo di [Marco Contursi](#). Più e più volte. Così, avendo evidenziato più di una criticità in un pezzo le cui linee guida mi trovano

d'accordo, credo che fare un po' di chiarezza sia d'obbligo.

Per noi e per chi legge.

In questa disamina, mi lascerò (e ci lasceremo guidare) dalla logica, cercando di non lasciare nessun topic scoperto.

First of all, innovazione e tradizione viaggiano su due binari paralleli, che solo all'infinito (metafora che realmente è resa da "solo a patto di possedere un grande background di conoscenze e notevoli abilità") possono incontrarsi.

E, attenzione (e qui ecco la prima criticità di un concetto non esplicitato), c'è differenza tra innovazione e "monnezza".

Gli hamburger a 300 piani sono, per me, monnezza. Ma non intesa come quella dovuta a materie prime pessime e di dubbia provenienza (anche se nel 90-95% dei casi è così, ma lo vedremo dopo), ma vista sotto il profilo della salute e dell'equilibrio della dieta di ognuno.

E, in questo, mi si perdoni la franchezza, parlare di territorio e dei nostri boni ac antiqui mores è oltremodo superfluo. Non pertinente.

Andiamo avanti, credo finora il discorso fili abbastanza.

Parliamo del costo.

Nell'articolo si parla di 15-18 € per un singolo panino di proporzioni pantagrueliche, che con patate e birra (quale però? C'è birra e birra) sfiorano i 25€. Aggiungiamoci pure coperto, e per qualcuno anche il servizio. Facciamo 30€. E', a prescindere dalle materie prime adoperate (che meritano una sezione a parte e le vedremo dopo), il giusto dazio per il crimine che si sta commettendo contro il proprio organismo.

E su questo non si accettano repliche, è un crimine bello e buono.



Mescita della SSS Triple Stout di De Molen per L' Ottavonano.

E' arrivato il momento di analizzare il tema delle materie prime, non credete?

Primo: esiste il cheddar, ed esiste IL Cheddar, prodotto IGP originario dell'omonimo villaggio del Somerset (UK).

Le sottilette non le reputo Cheddar, e secondo me non sono nemmeno formaggio.

Sottiletta industriale è ok?

Oltretutto, qui lo affermo e sottoscrivo, il Cheddar vero non ha nulla da invidiare anche alla Provola nostrana. Entrambi certamente diversi nelle caratteristiche, ma anche due prodotti dall'ALTISSIMO profilo. Passiamo agli hamburger?



Gigione-a-Pomigliano.-Chianino-in-fossa.

Ci sono quelli prodotti adoperando carne di razze che manco nella Terra di Mezzo tolkeniana, e poi ci sono quelli prodotti con carni di ottima qualità, magari buoni. E nemmeno in questo trovo nulla di male. Non sono un po' come delle polpette allo stato embrionale?

Giusto il discorso di Contursi relativo alle conoscenze del "paninaro": se vuoi fare un discorso di qualità, devi averlo compreso fino in fondo. Vorrei parlare anche del vero Bacon, dei veri Wurstel tedeschi, etc., ma so che mi esporrei a frasi del tipo: "ma, con tutte le cose buone che abbiamo in Italia, dobbiamo per forza andare a pescare all'estero?".

No. Ognuno fa la sua scelta.

Ma, fin quando non accetteremo che il "problema" esiste e non inizieremo a chiamare le cose con il loro VERO nome (es. Cheddar di qualità infima, Bacon immangiabile and so on), faremo sempre la parte dei censori arroccati sui propri pregiudizi. Crescere

come persone e come popolo significa anche questo.
Discorriamo, adesso, dello strizzare l'occhio all'America?



New York bandiera italiana e americana sulla 5th Avenue

In un mondo che cambia di minuto in minuto, globalizzato senza ormai più il benché minimo ritegno, gli States hanno influenzato le vite della quasi totalità degli esseri umani.

I cellulari che utilizzate (e con il quale magari fate i carucci perché sono uno status symbol) magari sono prodotti in Oriente, ma non dimenticate che l'azienda è a stelle e strisce. Logico che, con il passare del tempo, si siano imposti (o forse occorrerebbe dire "hanno imposto") il loro modus vivendi anche sotto il profilo gastronomico.

Ed ora che i loro tentacoli si stanno allungando sulla nostra Italia (che spesso e volentieri resta silente), ed in particolare sulla mia Campania, iniziamo a risentircene. Posso fare un paragone a mio parere calzante?

Livio Andronico nella antica Roma portò l'Odusia: da tale poema epico (traduzione in lingua latina dell'Odissea di Omero) è scaturita tutta la letteratura epica latina.

Ne faccio un altro: le patatine fritte con la sugna non sono una splendida commixtio generis?

Ovvio che siano pesanti e che qualcuno storcerà il naso, eppure mia nonna le ha sempre fatte. E' un esempio, per dire che, se reinterpretiamo qualcosa di non proprio conforme ai nostri standard qualitativi con le frecce al nostro arco, può uscire fuori qualcosa di interessante.

Per quanto riguarda il gourmet, personalmente mi astengo dal commentare. E' un termine che adoperavo anche io in passato, ma ora per me è stato devitalizzato.

Sui presunti food-blogger che magnificano panini "a grattacielo", invitando a "sfondarsi" (mamma che brutto come termine), opterei per definirli JUNK-FOOD-BLOGGER. Che dite, la smettiamo anche in questo di fare di tutta l'erba un fascio?!

E adesso esprimo il pensiero nodale e per quanto mi riguarda più sentito di questo articolo. Noi, così come i nostri costumi (pizza nel forno a legna, cucina mediterranea, ecc.), non andiamo difesi.

Basta con il vittimismo, non se ne può più. Abbiamo secoli di arte e cultura, anche e soprattutto in campo gastronomico, che stanno lì.

Non scappano, così come le nostre meravigliose tradizioni.



Napoli Via dei Tribunali

Le respiro quando cammino a via dei Tribunali con la mia ragazza o con un amico, o quando mi allontano un po' di più con l'auto (o magari, meglio, in treno od autobus) verso luoghi inesplorati della mia regione, le sento sulla pelle quando il solo passare sotto i ponti della Valle di Maddaloni mi rievoca le ciliegie che mio nonno mi portava a mangiare dalla signora Maria quando ero piccolo.

Sì, siamo italiani, ma per una volta mostriamo i nostri attributi accogliendo la diversità, non aborrendola.

Un popolo da sempre aperto come il nostro non deve essere censore, non deve più difendersi, ma HA BISOGNO dire la propria in modo sano e costruttivo.

Non distruttivo.

P.S. Il mio panino preferito è quello con la frittata di cipolle, non sono di parte.