

Finite le vacanze, è dura riprendere a pieno ritmo il solito trantran. La mente ritorna inevitabilmente ai viaggi svolti durante il periodo estivo, a quello che abbiamo vissuto, a ciò che abbiamo ammirato, a tutte le cose buone che abbiamo mangiato. I panini sono uno dei piatti preferiti durante l'estate: pratici, veloci e si trovano in ogni dove. Qualsiasi meta in tutto l'emisfero è sempre caratterizzata da un **panino speciale**. Alcuni risultano difficili da rifare in casa perché gli ingredienti magari non sono facilmente reperibili, altri li possiamo riprodurre tranquillamente. Ecco 10 panini raccolti in giro per il mondo e altri nati dalla nostra fantasia da preparare a casa e che possono costituire un pasto facile ma ricco di gusto.



1 Banh mi: chi è stato in Vietnam non può non averlo provato. Il **Banh mi** è un panino che mette insieme due tradizioni culinarie, francese e vietnamita. Gli ingredienti di base sono: pane del tipo baguette, cilantro (trattasi di coriandolo) e paté vietnamita di fegato di maiale. Il paté magari non si trova proprio dovunque, ma si può sostituire tranquillamente con carne di pollo tagliata sottile o un paté che avete a disposizione, ad esempio. Completate il tutto con listarelle di carote e cetrioli.

2 Fichi, prosciutto e mozzarella: torniamo un attimo in Italia. Chi conosce il Cilento sa bene che i fichi e la mozzarella sono due prodotti che lo rappresentano degnamente nel mondo gastronomico. E se provassimo a metterli insieme, magari con del prosciutto crudo di buona qualità? Sul pane non ci sono preferenze, potete usare due fette morbide o un panino croccante, l'importante è che si tratti di fichi cilentani e di mozzarella di bufala.

3 Sandwich cubano: questo lo conoscono in molti. Gli amanti dei Caraibi e di Cuba non possono non averlo provato una volta lì. Per farlo a casa vi occorrono una baguette, arrosto di maiale (meglio se si tratta della spalla), prosciutto cotto, cetriolini, formaggio cheddar (o provolone piccante se preferite) e senape.

4 Panino francese: la cultura del pane in Francia ha una lunga storia, l'arte fornaia è tipica di questo territorio. L'emblema è indubbiamente la baguette, adottata in tutto il resto del globo, utilizzata soprattutto per essere farcita a mo' di panino. Uno dei modi più comuni di farcirla è questo: formaggio brie, prosciutto crudo e paté di olive.

5 Bauru: in Brasile il panino tipico si identifica con il Bauru. Durante i mondiali 2014 ha spopolato e realizzarlo è molto semplice: il panino è farcito con mozzarella, cetrioli, pomodori, roastbeef o in sostituzione può andare anche bene il prosciutto cotto.

6 Cemita: ci dirigiamo verso l'America Centrale e ci soffermiamo in Messico. Del Cemita ci sono varie versioni, ma quella ufficiale è composta così: panino con semi di sesamo riempito con carne (potete scegliere quella che volete), avocado, formaggio e salsa piccante. Attenti a non ustionarvi la lingua!

7 Agrodolce: ebbene sì, c'è chi ha voluto dedicare un panino al nostro sito. Si tratta di Giuseppe Auriemma, di **Blackburger** a Fratta Maggiore (provincia di Napoli), che ha ideato un panino che rappresentasse in qualche modo la nostra redazione. Il panino a noi dedicato è farcito con hamburger, cipolla ramata di Montoro in agrodolce, scaglie di caciocavallo podolico e chips di peperoni. Se trovate gli ingredienti, chi non vive in Campania può riproporlo a casa; altrimenti vi toccherà un viaggio per assaggiare l'originale.

8 Pere e formaggio: arriviamo ai consigli per panini più casalinghi. Il più delle volte ci impelaghiamo in scelte e abbinamenti che poi non ci soddisfano, ma con il giusto connubio di pere e formaggio non si sbaglia mai. Si tratta di un panino leggero, anche abbastanza fresco, molto pratico perché non ci vuole nulla a prepararlo, basta solamente acquistare i prodotti migliori, che soddisfino le vostre esigenze.

9 Panino con pesce spada: questa è una soluzione nata buttando un occhio qua e là su alcuni abbinamenti di ingredienti messi a punto da alcuni chef. Il pane consigliato è sempre la baguette, e se proprio volete dargli una nota croccante, potete aprirla in due e riscaldarla brevemente nel forno per pochissimi minuti. Farcite con pesce spada affumicato, fichi e paté di olive o altre salse di vostro gradimento.

10 Panino con salmone: rimaniamo in tema di pesce. Il salmone ben si sposa con i formaggi spalmabili ed è per questo che vi consigliamo di utilizzare per la farcitura del vostro panino del salmone affumicato, un formaggio come la robiola. Completate con insalata, cetrioli o erba cipollina ed il gioco è fatto.