

IL PANINO D'AUTORE MARCO BISTARELLI IL POSTALE, CITTA' DI CASTELLO (PG)

# altrochebacon è pancetta



perché

*L'idea per la realizzazione di questo panino deriva dagli ingredienti utilizzati, uova e pancetta, che richiamano la tradizione del breakfast nei paesi anglosassoni.*

*La rivisitazione in chiave creativa sostituisce al bacon un classico della salumeria italiana, la pancetta di Zibello, e aggiunge ingredienti del territorio*

*quali la borragine, le erbe aromatiche e il cipollotto.*

*Fondamentale per la buona riuscita di questo panino*

*è il pane, che deve essere inizialmente morbido*

*per poterlo rendere croccante all'esterno*

*con una cottura in forno per un paio di minuti a 190°.*

*La sensazione di croccante fuori e morbido e squisito dentro fanno l'essenza vera di questo panino.*



## marco bistarelli

LA SUA AVVENTURA COMINCIA PROPRIO QUI, A CITTÀ DI CASTELLO, DOVE NEL 1992 PRENDE IN GESTIONE IL RISTORANTE ANNESSO ALL'HOTEL TIFERNO INSIEME ALLA COMPAGNA DI VITA E DI LAVORO BARBARA. QUINDI L'INSERIMENTO NEI "JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE", PRIMO RICONOSCIMENTO IMPORTANTE AL TALENTO DI QUESTO GIOVANE CHEF PATRON, E FINALMENTE, NEL 1997, LA REALIZZAZIONE DI UN SOGNO: DA UNA VECCHIA AUTORIMESSA DI PULLMAN POCO FUORI CITTÀ NASCE IL POSTALE.

UNA STELLA MICHELIN E I PUNTEGGI PIÙ ALTI NELLE GUIDE ITALIANE SEGNANO LA CONSACRAZIONE AI VERTICI DELL'ALTA GASTRONOMIA, GRAZIE AD UNO STILE DI CUCINA IN CUI LA RILETTURA CREATIVA DI MARCO ESALTA E SUBLIMA LA TRADIZIONE REGIONALE.

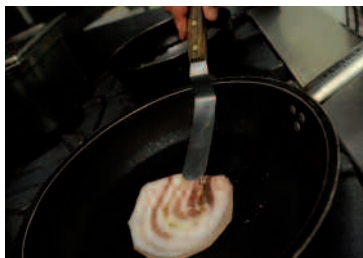
ECCO CHE LA SCALOPPA DI FEGATO GRASSO E GELATO DI PERE ALLA SENAPE, INSIEME AI TORTELLI DI PARMIGIANO E AL PICCIONE ARROSTITO CON LA COSCIA FARCITA, ESALTANO IN MODO ACCATTIVANTE E INNOVATIVO I PRODOTTI DELL'ORTO E DEL CORTILE TIPICI DI QUESTO MERAVIGLIOSO SPICCHIO D'ITALIA.

## IL PANINO D'AUTORE MARCO BISTARELLI IL POSTALE, CITTA' DI CASTELLO (PG)



### Gli ingredienti (per 4 persone)

- 4 panini
- 4 uova intere
- 4 fette di pancetta di Zibello Villa Gambara Negrone
- Erbe aromatiche, timo, maggiorana, rosmarino, salvia, dragoncello
- 1 cipollotto
- 300 g di borragine



### La preparazione

Mettere a scaldare i panini in forno a 180° per quattro minuti fino a renderli croccanti. Contemporaneamente si prepara una frittatina con erbe aromatiche tritate al coltello e cipollotto fresco tagliato molto sottile.

Fare attenzione che la frittata abbia uno spessore di 4 millimetri. Lasciarla dorare per qualche secondo in una padella antiaderente. In un'altra padella si fa rosolare una fetta di pancetta di Zibello alta un paio di mm da entrambi i lati.

Ancora si fanno saltare in padella, con un filo di olio all'aglio, le foglie di borragine precedentemente lavate.

A questo punto si compone il panino. La pancetta di Zibello si mette sulla base, si taglia la frittatina quadrata a misura del panino e si mettono sopra le foglie di borragine e qualche pezzo di cipollotto fresco.

Prima di servire si consiglia di scaldare leggermente il panino.



### PANCETTA DI ZIBELLO VILLA GAMBARA NEGRONI

SALUME SUPERBO CON LE SUE VENATURE CHE LA RENDONO INVOLONTARIAMENTE ELEGANTE E MAGNIFICA, LA PANCETTA HA TROVATO A ZIBELLO UNA SUA FANTASTICA INTERPRETAZIONE. È UNA PANCETTA DI SUINO ITALIANO PESANTE, RIFILATA A FORMA RETTANGOLARE. DOPO UNA PRIMA FASE DI SALATURA E AROMATIZZAZIONE, VIENE ARROTOLATA FINO AD ASSUMERE LA FORMA CILINDRICA QUINDI ASCIUGATA E MESSA A STAGIONARE.

LAVORAZIONE TRADIZIONALE, SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA NAZIONALE E STAGIONATURA CONFERISCONO ALLA PANCETTA DI ZIBELLO VILLA GAMBARA NEGRONI UN SAPORE DOLCE, DELICATAMENTE SPEZIATO E UN PROFUMO INTENSO.