

IL PANINO D'AUTORE BRUNO BARBIERI ARQUADE RELAIS GOURMANDS VILLA DEL QUAR, SAN PIETRO IN CARIANO (VR)

# in viaggio

con pane e prosciutto



perché

*Questo panino è il ricordo di un viaggio fatto con un amico*

*nella valle del Baalbeck in Libano.*

*Per strada dei venditori ambulanti*

*ci hanno preparato un panino*

*con gli stessi ingredienti che ho usato*

*nella mia preparazione: il battuto di melanzane,*

*il formaggio fatto con lo yogurt*

*e le erbe secche del Mediterraneo.*

*Mancava il prosciutto, che abbiamo aggiunto noi*

*utilizzando qualche fetta rimasta ancora*

*nelle nostre scorte.*

*A questo punto per poterlo portare in viaggio*

*ce lo siamo fatti incartare.*

*Nasce così l'idea di creare un cartoccio*

*dandogli una forma creativa,*

*quella di una caramella avvolta nella carta da forno,*

*utile anche a scaldare il panino*

*in un qualsiasi momento della giornata.*



bruno barbieri

CLASSE 1962, BRUNO BARBIERI INAUGURA LA SUA CARRIERA A BORDO DELLE NAVI DA CROCIERA PER POI PASSARE ALLO STORICO TRIGABOLO DI ARGENTA. GIÀ CHEF ALLA GROTTA DI BRISIGHELLA (1 STELLA MICHELIN), PROSEGUE ALLA LOCANDA SOLAROLA A CASTELGUELFO DI BOLOGNA (2 STELLE MICHELIN), E, CON IL DEFINITIVO TRASFERIMENTO IN VALPOLICELLA, CONFERMA IL PRESTIGIO E CONSACRA LA BARBIERI FILOSOFIA.

CHE SI RIASSUME IN POCHE E SEMPLICI REGOLE: ACCURATA SCELTA DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME, COTTURE RAPIDE, TECNICHE DI LAVORAZIONE DIVERSIFICATE. PIATTI COLORATI, ALLEGRI E SAPORITI, RICCHI DI ERBE AROMATICHE, FRUTTO DI ACCOSTAMENTI SAPIENTI, CHE SEGUONO L'ANDAMENTO DELLE STAGIONI E SONO FEDELI AL TERRITORIO. BASTA ASSAGGIARE I TORTELLI DI FAGIANELLA E FONDENTE DI SEDANO O L'ELISIR DI POMODORO PER ESSERE CONQUISTATI DALLA CONTAGIOSA SOLARITÀ DI PIATTI CHE SONO UN PO' LO SPECCHIO DI CHI LI HA CREATI, E CONQUISTANO CUORE E VISTA ANCOR PRIMA DEL PALATO.



### Gli ingredienti (per 4 persone)

- 4 panini di grano saraceno
- 12 fette di Prosciutto Parma 20 mesi Negroni
- 1 melanzana
- 350 g di yogurt naturale intero
- 4-5 foglie di menta
- 1 pizzico di erbe secche (timo, origano e peperoncino)
- Sale, pepe, aglio e olio extra vergine d'oliva q.b.



### La preparazione

Tagliare a fette le melanzane, passarle al grill e marinarle con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe e aglio. Successivamente ripassarle in forno per 5\6 minuti aggiungendovi la menta. Battere le melanzane al coltello fino ad ottenere l'aspetto di una composta. In un recipiente amalgamare lo yogurt alle erbe aromatiche secche, salare e pepare. Riporre il composto in una stamina in frigo per 24 ore così da farlo sgocciolare. Trascorso il tempo necessario, si otterrà un formaggio denso e cremoso.

Una volta che gli ingredienti sono pronti, tagliare i panini a metà, tostarli in forno, aggiungere una quenelle di battuto di melanzane, poi il Prosciutto Parma stagionato 20 mesi e ancora, a terminare, una quenelle di formaggio di yogurt con un filo di olio extra vergine di oliva.

Chiudere infine il panino e arrotolarlo con della carta da forno dandogli la forma di una caramella. Legare stretti i due giri della carta con del filo da cucina. Con un coltello elettrico tagliare il panino trasversalmente in due e servirlo in cartoccio.



### PROSCIUTTO DI PARMA 20 MESI NEGRONI

IL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA SI RICAVA DALLE COSCE INTERE DI SUINI ITALIANI PESANTI (OLTRE 165 KG), ALLEVATI E MACELLATI DOPO I NOVE MESI DI ETÀ IN TERRITORI VOCATI.

LA COSCIA, DOPO ESSERE STATA RIFILATA, SALATA, LAVATA E ASCIUGATA, VIENE PRIMA SOTTOPOSTA ALLA FASE DELLA SUGNATURA, IN CUI LA NOCE E LA PARTE MUSCOLARE SONO RICOPERTE CON GRASSO DI MAIALE, SALE, PEPE MACINATO, E QUINDI APPESA.

INFINE LA FASE DI STAGIONATURA, CHE PER IL PROSCIUTTO PARMA NEGRONI DELLA COLLEZIONE ELITE DURA ALMENO 20 MESI E DONA A QUESTO PRODOTTO UN' ARMONIA UNICA TRA AROMA INTENSO, GUSTO DOLCE, CONSISTENZA CORPOSA E VELLUTATA.