

IL PANINO D'AUTORE SALVATORE TASSA COLLINE CIOCIARE, ACUTO (FR)

negronetto gourmet



perché

“Negronetto Gourmet” è un panino semplice e di sostanza, che celebra due brand dell’eccellenza italiana come Negroni e Ducati. È un omaggio alle tradizioni gastronomiche del territorio romano (e laziale) ed alla personalità e allo spirito del mito Ducati: uno spirito semplice e “rude” al tempo stesso, da cui deriva la corposità e genuinità di questo panino. Se la ricotta conferisce struttura al pane ed è il supporto ideale per esaltare le qualità del salame, il pepe, oltre ad allungare il sapore durante l’assaggio, dona aromaticità al panino. Il broccolo romanesco, infine, saltato e ripassato in padella, rappresenta la romanità in cucina. Un mix di ingredienti semplici e allo stesso tempo “robusti”, in omaggio ai profumi e ai sapori di una volta.



salvatore tassa

UN GIOCOLIERE SAPIENTE, CHE SA COME UTILIZZARE AL MEGLIO LE MATERIE PRIME DELLA SUA TERRA. SONO I SAPORI DELLA CIOCIARIA, INFATTI, I PROTAGONISTI ASSOLUTI DELLA CUCINA DI QUESTO ARTIGIANO DELLA TRADIZIONE LAZIALE CHE SA COME CREARE, DA INGREDIENTI POVERI, PIATTI DI STRAORDINARIA ELEGANZA. CHE PERÒ, ALLE COLLINE CIOCIARE, NON FANNO RIMA CON AFFRETTATA RICERCATEZZA (CHE PURE SAREBBE CONCESSA, VISTA LA NUOVA IMPRESA DA LUI FIRMATA A PARIGI, REGNO DELLA RISTORAZIONE BLASONATA): QUI, PIUTTOSTO, SI TRATTA DI RUSTICA FINEZZA, O FINE RUSTICITÀ. CHE SI EVINCE, AD ESEMPIO, ANCHE DAL CARNET DI ASSAGGI VEGETARIANI, TRA CUI LA CIPOLLA DI PATATA RIPIENA, IL SANDWICH DI PATATE AL TARTUFO E GLI SPAGHETTI AL POMODORO BRUCIATO E PECORINO, IN CUI IL TERRITORIO SI RACCONTA IN UN PERCORSO DI SAPORI NITIDI E RAFFINATI. È UN UOMO DI TERRA, SALVATORE, CHE NON AMA METTERSI IN MOSTRA, E CHE NELLA TRATTORIA DI FAMIGLIA HA COSTRUITO LA SUA PERSONALISSIMA E INCONFONDIBILE CIFRA STILISTICA, FATTA DI CULTURA, CREATIVITÀ E ISTINTO.

IL PANINO D'AUTORE SALVATORE TASSA COLLINE CIOCIARE, ACUTO (FR)



Gli ingredienti (per 4 persone)

500 grammi di broccolo romanesco
40 fettine di salame Negronetto
Per il pane: 250 g di farina di Manitoba, 100 g di farina integrale, 150 g di farina 00, 15 g di lievito chimico, 10 g di sale, 50 g di strutto, 15 g di pepe di Sarawak schiacciato, 150 g di acqua tiepida, 50 g di ricotta



La preparazione

La prima cosa da fare è preparare i panini. Sciogliere il lievito con un po' di acqua tiepida e mescolare insieme tutte le farine. Aggiungere lo strutto a pezzi (a temperatura ambiente) e, a seguire, il lievito sciolto con l'acqua. Cominciare ad impastare. A metà preparazione aggiungere il sale. Continuare a mescolare (in maniera energica) e versare l'impasto in un recipiente per farlo lievitare una prima volta a temperatura ambiente. Quando avrà raggiunto il doppio del volume aggiungervi il pepe di Sarawak - precedentemente schiacciato

- e la ricotta. Amalgamare nuovamente, sempre in maniera energica. A composto terminato dare forma ai panini (30/35 grammi ognuno) e farli lievitare una seconda volta. A questo punto cuocerli in forno per circa 15 minuti ad una temperatura di 200°. Una volta cotti, tagliare i panini a metà ed aggiungervi 3/4 fettine di salame Negronetto e il broccolo romanesco, ripassato precedentemente in padella con aglio olio e peperoncino e schiacciato con una forchetta. Servire nel piatto.



NEGRONETTO

IL SALAME NEGRONETTO È, DA OLTRE 75 ANNI, IL SIMBOLO DI NEGRONI. NATO DA UNA FELICE INTUIZIONE DI PAOLO NEGRONI CHE, IN OCCASIONE DELLA FIERA DI NIZZA DEL 1931, PER AGGIRARE IL DIVIETO AI PRODUTTORI ITALIANI DI AFFETTARE SALUMI, NE FA PRODURRE UNO DI DIMENSIONI RIDOTTE, MA CON LE STESSE QUALITÀ, DA DISTRIBUIRE AI VISITATORI, IL NEGRONETTO RAPPRESENTA IL PRIMO GRANDE ESEMPIO DI BRANDIZZAZIONE NEL MERCATO ITALIANO DI SALUMI.

IL "PICCOLO" DI CASA NEGRONI È UN SALAME DI PURA CARNE SUINA NAZIONALE E PREVEDE L'UTILIZZO DI INGREDIENTI DI PRIMA SCELTA. L'INIMITABILE COLORE E IL PROFUMO DELIZIOSO E LIEVEMENTE SPEZIATO SONO ESALTATI DALLA STAGIONATURA. IL PESO VARIA DAI 210 AI 240 GRAMMI.