



# Il miglior panino al pomodoro non è affatto un panino

NewsTrend  
13 agosto 2021



di Margo Schachter contributor

È un sandwich aperto, ma non chiamatela bruschetta, e il suo segreto è il burro. La ricetta (da copiare) che sta facendo il giro del web arriva da New York. Cose da americani? No, già Pellegrino Artusi...

“The Best Tomato Sandwich Isn’t a Sandwich at All” titolava la rivista americana Saveur e la cosa non poteva che incuriosire. Il pomodoro è un ingrediente classico dei panini dell’estate ma effettivamente è una brutta bestia da governare: è ricco di acqua e difficile da mordere se la fetta è grande, scappa da tutte le parti se i pomodorini sono piccoli. Il suo posto è nel piatto da mangiare con coltello e forchetta... però si sposa così bene con il pane... che uno chef di New York ha trovato la soluzione che potrebbe diventare un nuovo Instagram Trend. Nuovo? In realtà scavando negli archivi, **il sandwich lo cucinava già Pellegrino Artusi**. Proprio così, italianissimo, con il burro, ma senza il pomodoro.

Come rifare il sandwich americano

Ignacio Mattos, lo chef della celebre ristorante Estela a Manhattan, ha creato così un “open-faced sandwich” come lo chiamano gli americani, ossia con solo una fetta di pane, in cui il pomodoro arriva in bella vista nel piatto, nascondendo gli altri ingredienti: formaggio a pasta fiorita tipo Brie e una fetta di pane ai cereali. La ricetta contenuta nel libro Estela (Artisan Books) è piuttosto semplice e vuole una fetta sottile di pane, molto sottile come quella che si può ottenere con una affettatrice, da passare in padella da entrambi i lati con una noce di burro (garantito, molto meglio dell’olio in questa fase del processo). Una volta perfettamente dorato, il pane bisogna strofinarlo con lo spicchio d’aglio, adagiarsi sopra delle fette sottili di formaggio e infine le fette di pomodoro tipo cuore di bue fino a coprire completamente il pane e nascondere alla fine. Condire con sale in fiocchi e un filo d’olio extravergine di oliva.

In principio fu il TMT

Inutile chiamarlo bruschetta, non lo è per tipo di pane, per presentazione, per taglio del pomodoro e per il burro – ingrediente segreto che dà quel twist in più o a molti dei sandwich che si mangiano al ristorante e che sono così buoni. La bruschetta ha il pane affettato da un filone e il pomodoro a pezzettini, il Tomato Toast che mangiano negli States ha il pomodoro grande a fette e nella sua ricetta più popolare vuole la maionese: TMT, in slang, Tomato Mayo and Toast, un classico. La versione dello chef Ignacio Mattos al posto della salsa del vasetto spalma un pregiato formaggio francese, decisamente più chic e saporito. E non disdegna il burro come invece facciamo oggi.





La versione tratta dal libro Estela di Artisan Book  
Già l'Artusi alla ricetta 114

Ricetta 114 del libro che è un fondamento della cucina italiana, *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Pellegrino Artusi inserisce la ricetta del "Sandwich" (scritto così) nel suo celebre volume già nel 1891 e così la descrive: "Prendete pane finissimo di un giorno, o pane di segale, levategli la corteccia e tagliatelo a fettine grosse mezzo centimetro e all'incirca lunghe 6 e larghe 4. Spalmatele di burro fresco da una sola parte e appiccicatele insieme mettendovi framezzo una fetta sottile o di prosciutto cotto grasso e magro, o di lingua salata". Per lo storico Alberto Capatti ricette come queste "sono indice delle buone maniere di una borghesia italiana che guardava con rispetto ad usi e costumi per bene, nati in Inghilterra, diffusi nel continente". "L'inserimento dei sandwich in un ricettario di casa non era scontato e avveniva nell'ambito ampio e appetitoso dei crostini serviti prima della minestra o dopo, secondo l'uso toscano – scrive su *Panino Italiano* – a differenza di questi, i sandwiches non sono menzionati nei menù di Pellegrino Artusi, a conferma del loro carattere occasionale, adatto ad un the all'inglese o ad una scampagnata. Al Ristorante Casa Artusi lo servono come voleva l'autore, proprio con lingua in umido (ricetta 336) e salsa verde (ricetta 119). Mai lo avrebbe servito infatti con dei pomodori perché nell'Artusi le verdure crude non sono pressoché contemplate. Il pomodoro nella cucina borghese dell'epoca è solo un ingrediente di salse o servito cotto, ripieno, e di insalate come le immaginiamo oggi neanche l'ombra se non un ricetta ricca di altri ingredienti e condita alla russa con la maionese. Paradossalmente quindi il sandwich ha sempre fatto parte della nostra storia culinaria (borghese), i pomodori invece no.

La versione da fare a casa

Gli americani, e gli chef come Ignacio Mattos che ha origini uruguaiane, hanno il pregio di guardare agli ingredienti del Mediterraneo con occhi nuovi e molto pratici, rendendo anche un semplice toast un'esperienza gourmet, che può essere copiata anche a casa per un pranzo leggero. In una versione più italiana della ricetta con il brie si può pensare a del pecorino poco stagionato, a del caciocavallo o perché no a della stracciatella, l'importante che possa essere spalmato o disteso come i pomodori fino a coprire l'intera superficie del pane. Anche della ricotta scanca tipica pugliese può funzionare, forte e intesa, oppure del taleggio, basta che sia di buona qualità. I dettagli fanno la differenza anche in un panino.





La versione di Food52 con foto di Bobbi Lin

