



Spuntini in Rete

A casa prima del previsto, la moglie assente, cosa c'è di meglio di una... cena volante a base di panini? Ad esempio un bel sandwich a sei strati, con tutto dentro. Ma se la vostra fantasia gastronomica non vi suggerisce le combinazioni di ingredienti più inedite, niente paura: ci si può sempre rivolgere alla Rete!

di Raffaello De Masi

Serata d'inverno fredda, piovosa. Natale è ormai passato da un pezzo, i negozi sono tornati a esporre le solite cose, in attesa di tempi (e tempo) migliori. Le strade sono lucide di pioggia, pochi passanti frettolosi col bavero rialzato e il cappello calcolato fino alle orecchie si affrettano verso casa; in qualche bar vecchi vitelloni di provincia giocano stancamente a biliardo e raccontano, per l'ennesima volta, roboanti quanto improbabili avventure vacanziera, in attesa di un soffio di calda brezza che li farà rinascere, come fiori di cactus, a nuova vita. Alla stazione, nella gelida sala d'aspetto illuminata crudelmente dalle lampade al neon, pochi viaggiatori ritardatari sono seduti negli angoli, hanno freddo e non lo dicono. Eppure anche questa stagione, specie per chi, come me, ha la sorte (qualcuno, me compreso, la considera una fortuna) di vivere in un paese di provincia, anche la fredda stagione ha il suo fascino e i suoi lati piacevoli.

Sono uscito per questioni di lavoro e le cose sono andate più lisce del previsto; sono le sette e sono già di ritorno; di andare allo studio, ormai, non ce n'è più voglia, neanche per sentire se c'è qualche chiamata alla segreteria telefonica. Molto meglio tornare a casa; in fondo si tratta di un pezzetto di vacanza inaspettato che è un peccato buttare via. Che fare? La serata non permette gran che, fosse stato d'estate si poteva organizzare una scappata in Costiera amalfitana, ma in questo periodo è peggio che andare a un funerale! No, no, la cosa migliore è riguadagnare il proprio tetto, e, per un'oretta o due, mettersi comodi e fare qualcosa di piacevole.

Casa, all'arrivo, è piacevolmente cal-

da; la moglie ha lasciato un biglietto avvisando di essere andata da un'amica (chissà, per complottare come spendere al peggio qualche biglietto da centomila!); tornerà alle nove-dieci; ci penserà lei a prelevare Anna da una sua amichetta. Abbiamo un paio d'ore di tregua; che fare?

Un panino...

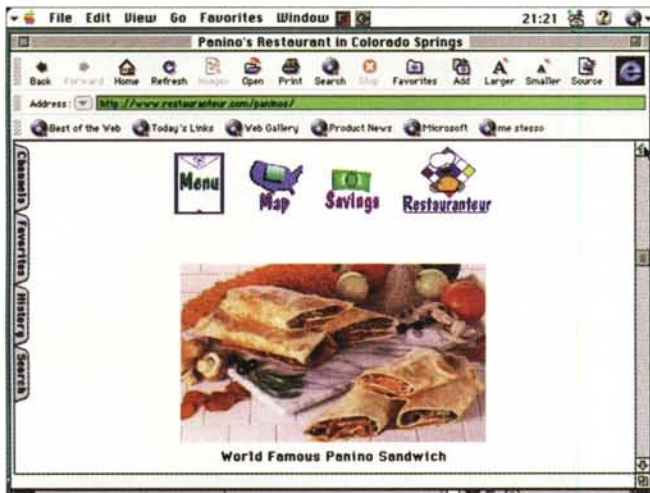
La cosa migliore, subito, è prepararsi un bel panino straripante di tutto; l'insalata e la cotoletta che la signora moglie mi ha preparato per pranzo, nell'illusorio ennesimo tentativo di tenermi a dieta, ha da tempo abbandonato di corsa il mio stomaco. Nessun problema per la scelta degli ingredienti; io mangio qua-

lunque cosa non si muova e non abbia possibilità di difendersi (una volta, quando ero all'università, mi sono preparato un Buondi con in mezzo due fette di pecorino). Già, ma noi siamo navigatori del Grande Mare e certo sapremo prepararci uno con tutti i crismi. Giusto una occhiata alla rete per vedere se ci riserva qualche suggerimento da grand gourmet, e manco a dirlo, la Grande Madre non si fa pregare nel fornire suggerimenti.

Data la piega intellettuale che sta prendendo la serata è d'obbligo fare una puntatina per leggere il gustoso, posso dirlo, articolo di Gabriele Riceputi dal titolo "Panini magri e leggeri", presente su <http://www.cucina.italy.net.com/giornali/bargio/183.htm>. Potrete vedere i più moderni trend sul consumo

e sulle specialità dei panini, ma ad onta delle mode che, in questi mesi, stanno portando alla ribalta abbinamenti strani, come scamorza e pere (fuochi di paglia, ve lo dice uno che potrebbe andare nel Guinness dei primati per le pagnottelle che ha ingurgitato) i classici, che ancora vincono, sono sempre quelli farciti di coppa, prosciutto, formaggi di diverso tipo, e, infine, un ignoto (per me) ab-





binamento di mortadella (ah, la regina dei panini) e gorgonzola (ma non deve arrivare domani mattina!). Nei siti nominati, che fanno capo alle pubblicazioni di "Bar Giornale" (da qui una parte dell'URL) Vito Cirrottola, membro della giuria dei Maestri dello Snack, propone ai lettori venti elaborazioni sul tema; qualcuna, giusto per stuzzicare l'appetito:

- scamorza affumicata, prosciutto cotto, carciofini, cicoria novella, olio e pepe servito tra pane francese (vincitore, nel 1992, del primo premio dello Snack Trophy, mica uno scherzo!)

- bresaola, pomodoro, formaggio caprino, rucola, scaglie di grana, salsa cocktail, olio, limone e pepe

- coppa, limone a fette, tonno, caprino, vodka, salsa rosa

- bresaola, caprino, fragole, kiwi, conditi con olio e limone

- e, se mi consentite, una ricetta mia; pane caldo spalmato di burro, mortadella tagliata a punta di coltello, una punta di senape, una sottiletta, una foglia di lattuga e un pomodoro essiccato e conservato sott'olio (secondo

la migliore tradizione del sud).

Se siete di passaggio a Boston non mancate di fare una capatina al ristorante "Il Panino", <http://fishwrap.mit.edu/Marketplace/globe/RestaurantReviews/TRATTORIAILPANINO.html>, rigorosamente italiano, recensito e illustrato addirittura dal Globe. Neppure da rimandare una scappatina in Colorado, dove, alla trattoria "Panino's", <http://www.restauranteur.com/paninos/>, troverete, secondo la migliore tradizione confederale, "pane per i vostri denti".

Ma non c'è bisogno di navigare tanto per portarsi a casa qualche trofeo; la Bottega del Panino, <http://www.inmila-no.it/bottega/>, offre oltre cento tipi di

panini diversi, tutti collaudati. Oltre tutto offre un servizio gratuito di collegamento Internet per ogni tavolo, così si mangia e si fa un po' di chat (e si brucia pure qualche grammo; lo sapevate che un click di mouse consuma 0,02 calorie?).

... e a nanna!

Beh, sono passate da un pezzo le undici e tutto questo gran navigare ci ha messo sonno; è vero che, come dice Fossati, più andiamo avanti e più siamo lontani dal "gran mare che avremmo traversato", ma domattina ho un collaudo in cantiere alle sette, e devo pure farmi un centinaio di chilometri. Delle mie donne neppure l'ombra, hanno telefonato dicendo che andavano per una pizza; allora a letto, ma stasera ci mettiamo eleganti, con una puntatina su <http://www.www.moda.iol.it/appoggio/mol.htm> per scegliere un pigiama raffinato (ce ne sono di ogni stilista, tutti aggiornati alle più attuali tendenze; calma non fraintendetevi!). E, se davvero vogliamo dormire bene, andiamo a prendere "Sonno d'Oro", un cuscino pieno di bucce di grano saraceno e fiocchi di rame che il produttore (Urania, <http://www.italcon.com/urania/homeT.htm>) assicura essere il toccasana per dormire al sicuro da influssi nocivi, correnti parassite e dolori alla cervicale; chissà se è capace di farmi passare anche 'sta acidità di stomaco!

MB

