

Disciplinare **PANINO ITALIANO**

0. PREMESSA

La denominazione PANINO ITALIANO è riservata al prodotto di panineria che risponde alle condizioni e requisiti indicati dal presente disciplinare.

1. LE MOTIVAZIONI

Tale Disciplinare vuole riconoscere la veridicità del concetto gastronomico di “Panino Italiano” non solo per il suo esprimersi in lingua italiana, ma per il suo attuarsi secondo una serie di scelte di ordine materiale e attraverso tre concetti dirimenti: TERRITORIO, MAESTRIA, CREATIVITA’ in seguito descritti e approfonditi nelle loro peculiarità.

La diffusione di panini di ogni provenienza territoriale alcuni dei quali globalmente riconoscibili, quali l’*hamburger*, ha infatti imposto in Italia l’esigenza di identificare i propri panini, descriverli, catalogarli, e di evidenziarne i tratti comuni, facendo luce su un mestiere, o meglio un’arte di produrli, a partire dal pane o da fette di pane.

Tale esigenza è stata dettata altresì dall’utilizzo improprio del termine italiano *panino o panini* per definire un prodotto gastronomico affatto riconducibile a quello italiano e pertanto ingannevole, sia nella denominazione principale (panino-panini) sia nei titoli in lingua italiana delle ricette. Tale Disciplinare nasce, pertanto, anche con l’obiettivo di contrastare il fenomeno dell’Italian Sounding.

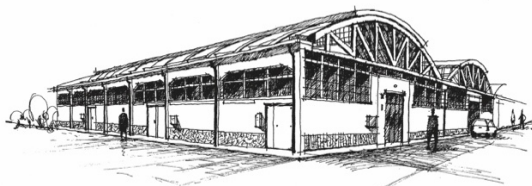
I nomi italiani dei panini, con eventuale o relativa traduzione, saranno uno degli aspetti dell’autenticità e della provenienza, soggetta a controllo, e costituiranno il risultato, il timbro di questa certificazione che ha il fine di descrivere non solo la produzione e la creazione di un artefatto italiano, ma di facilitarne la riconoscibilità culturale grazie ai suoi tratti distintivi, e di favorirne dunque la riproduzione tutelata, la comunicazione e il consumo consapevole.

Il **Panino Italiano** è la ragion d’essere della Fondazione Accademia del Panino Italiano, nata per riconoscerlo e certificarlo.

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it



2. DESCRIZIONE

Il termine Panino Italiano indica una piccola forma di pane fresco, dal peso compreso tra i 40 e i 120 grammi, tagliata *trasversalmente* e farcita con uno o più alimenti, crudi o cucinati, secondo i requisiti descritti nel presente disciplinare.

Per estensione, il termine panino può essere attribuito anche a due fette di pane egualmente farcite, ne è sinonimo anglofono il sandwich. Allo stesso campo semantico e merceologico appartengono quindi il *toast*, due fette di pane a cassetta farcite con diversi ingredienti e la cui intera preparazione viene scaldata dopo la farcitura sotto una piastra elettrica e servita calda; il *tramezzino*, connotato ancora da due fette di pan carré, farcite con diversi alimenti che a differenza del toast, non viene scaldato alla piastra ma consumato freddo. Appartengono allo stesso campo, infine, tutte le denominazioni italiane e dialettali di pani tagliati e farciti da consumo e d'asporto.

3. COLLOCAZIONE STORICA

La sua attestazione ottocentesca quale panino *ripieno* o *gravido* non ne esclude di anteriori, sempre legate alle forme e ai tagli del pane, ma è dai primi anni '80 che la panineria è diventata un'arte e un'impresa in Italia.

4. TERRITORIO

Il Panino Italiano è un valore gastronomico condiviso che esprime il legame con la sua terra d'origine. Con ogni suo ingrediente diventa ambasciatore della straordinaria molteplicità e qualità dei prodotti italiani, sia freschi che trasformati in cucina.

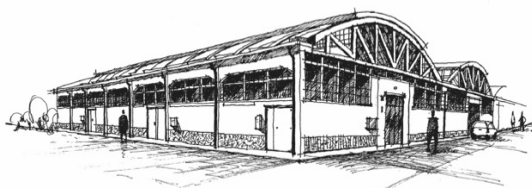
4.1 INGREDIENTI DEL PANINO ITALIANO

Gli ingredienti del Panino Italiano, a cominciare dal pane, sono primaria espressione della varietà del TERRITORIO italiano in cui tali alimenti hanno origine, secondo quanto indicato. Di seguito vengono specificate quali deroghe sono previste dal disciplinare in tema di

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it



ingredienti, ad esempio del comparto alimentare super fresco, affinché possa definirsi italiano anche un panino prodotto fuori dai confini italiani.

4.1.1. IL PANE

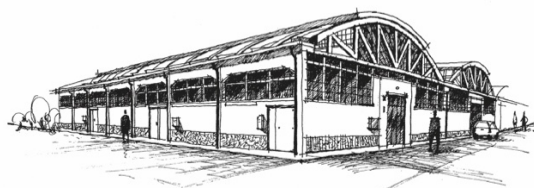
All'origine del panino c'è il pane, principio di tutto il sistema alimentare italiano, accostato ad ogni tipo di alimenti. Il pane italiano è fatto con farina, o miscele di farine, la cui provenienza è imputabile sia ad una coltivazione locale che d'importazione; il frumento ne è il principale referente. L'arte panaria italiana trasforma la farina in una forma, piccola, grande, da asporto o da consumo. Ancor oggi, è il panificatore l'artefice del pane italiano, ne detta le formule in cui declinare farine, lieviti e cotture, le quali sono il segreto del suo mestiere. L'industria opera su una scala non dissimile, con altri obiettivi. Le forme del pane permettono di localizzarne le origini. Il loro inventario è consegnato in atlanti e repertori¹ che recensiscono dalle 200 alle 400 varietà italiane attuali.

La panificazione crea tutti i presupposti del panino, dall'involucro alla capienza, dalla croccantezza alla morbidezza, dal recettore di sapori alla loro espressione.

Data la disponibilità ovunque di farine, lieviti e forni, il pane italiano è replicabile in Europa e fuori Europa, e in tal caso è il panificatore che lo riproduce e lo denomina. Il nome della singola forma, ovunque, è espresso in lingua italiana ed è il primo e fondamentale elemento che connota il panino.

Il pane, da solo, non è il panino. Occorrono uno o più ingredienti per qualificare il panino italiano come tale. Gli ingredienti che certificano il panino italiano devono essere considerati da un duplice punto di vista, in sé e per sé, ed in abbinamento secondo formule consolidate (ad esempio un *caprese*) o creative. Diamo un elenco categoriale dei principali ingredienti italiani, evidenziando la loro pertinenza in Italia, la loro diffusione in Europa ed infine la disseminazione nel mondo con problemi di tutela dei marchi italiani e di riproduzioni commerciali con modalità o disciplinari più o meno confacenti al modello.

¹ Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, *Atlante dei prodotti tipici : il pane*, Milano, Franco Angeli, 1995; *L'Italia del pane, Guida alla scoperta e alla conoscenza*, Bra, Slow Food editore, 2002



4.1.2. I SALUMI

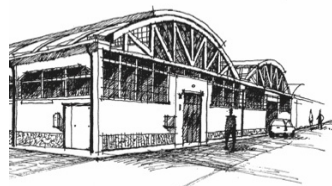
I salumi sono, con i formaggi, il primo ingrediente storico e attuale del Panino Italiano. A fette vengono consumati con il pane, o entrano in esso, dopo il taglio del pane. Rappresentano la prima immagine, con marchi e tutele nazionali ed europee, dell'Italia dei prodotti gastronomici. La loro sostituzione con prodotti simili e concorrenti "*Italian style*" non è ammissibile nel Panino Italiano e inficia qualsiasi certificazione. Il taglio invece del singolo salume rientra in una logica creativa, accolta e incoraggiata. I nomi dei salumi devono essere espressi in lingua italiana conformemente al loro disciplinare.

4.1.3. PESCI

Pesci migratori come il tonno o riscontrabili nelle nostre stesse acque mediterranee, come lo sgombrò, subiscono trattamenti che garantiscono loro il trasporto in scatole e l'identificazione commerciale riconducibile al luogo della pesca che a quello della loro produzione. E' pertanto il processo conservativo a qualificarli come italiani. In questo modo con nome e marchio italiano rientrano nei prodotti accettati nella certificazione del Panino Italiano.

4.1.4. FORMAGGI e LATTICINI

I formaggi, e in particolare i latticini, possono costituire una criticità per l'identità del panino italiano. In Italia, il problema si pone solo nel confronto fra quelli tutelati e disciplinati da denominazioni d'origine e quelli offerti in concorrenza, ad un prezzo inferiore, con caratteristiche simili o dissimili. Fuori dall'Europa, e nell'Europa stessa, l'approvvigionamento, la scelta e la contraffazione si complicano e moltiplicano. Quelli a lunga conservazione, non pongono problemi di trasporto nel mondo. Altro discorso è per quelli freschi o a pasta molle. Il più noto problema di certificazione è dato dalla mozzarella, riprodotta nel mondo -proprio perché inadatta a lunga conservazione e al trasporto- con il nome italiano, anche quando prodotta in maniera non conforme alla modalità originaria. La mozzarella, come altri latticini quali la ricotta e la burrata, e molti formaggi a pasta molle, prodotti all'estero con latti non italiani, possono essere ammessi in questa certificazione, previo esame del latte, della filiera, della procedura, alla luce dei disciplinari italiani, e a valutazione organolettica. Non sono invece ammessi gli ibridi.



4.1.5. SALSE e INGREDIENTI CUCINATI

Il primo ingrediente culinario del panino italiano sono le salse. La più ovvia è la salsa verde e le sue infinite varianti. L'introduzione invece di cosiddette salse barbecue e di maionesi è soggetta a cautele : la prima, con worcestersauce non è accettabile, la seconda presente in Italia dal 1790, con una attestazione nell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi anteriore a qualsiasi altra francese.

Siccome un cuoco può riformularne la ricetta, diversa, anzi unica, essa è da noi accettata e la stessa cosa vale per le senapi.

Ma le salse sono solo un preludio. La cucina ha mille modi di confluire nel panino, dal manzo a lesso alle frittate e, con ingredienti italiani e la maestria di un artigiano, ha modo di estrinsecare la versatilità dell'offerta. Ad essa assegniamo i limiti imposti dal nome del cucinato, dalla materia prima e dalla attestazione nei ricettari, quest'ultimo requisito eludibile con il talento e la creatività di un maestro.

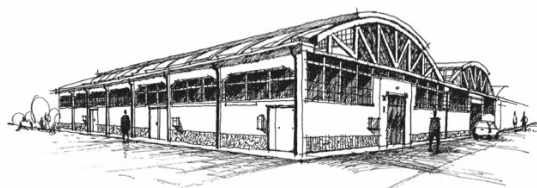
4.1.6. VERDURE

Gli ortaggi di campo e di serra sono fondamentali nella panineria sia crudi che cotti e la ricchissima biodiversità del territorio italiano ne fa una risorsa per il panino italiano.

Una fetta di pomodoro e una foglia di insalata sono valori nell'arte del condimento e nel gioco armonico di consistenze e cromatismi. E' evidente che per questi delicati elementi "super freschi" non sia possibile il loro impiego in un panino italiano che dovesse essere realizzato all'estero. Ci si atterrà quindi, nella certificazione, ai caratteri di maggiore somiglianza con i prodotti del territorio italiano, dove da secoli si coltivano specie di ortaggi provenienti d diversi angoli del mondo, come i pomodori e le patate.

La loro provenienza pertanto, fuori dall'Europa, non è soggetta ad un controllo, se non per quanto riguarda le specie, la stagione, i metodi produttivi e la qualità.

La crescita della panineria vegetariana e vegana impone una attenzione analitica alle varietà di ortaggi e legumi e una interdizione dei derivati della soia come il tofu. Tutta la frutta, purché stagionale, è soggetta a regole analoghe.



4.1.7. OLIO e ACETO

L'olio deve essere d'olive italiane ed extra-vergine, con specifica designazione territoriale: non sono ammessi gli oli di oliva qualificati "europei" nell'etichetta. L'aceto segue le medesime regole di osservanza nazionale, in particolare quello balsamico di Modena, sia D.O.P. sia I.G.P.; si escludono quindi i *balsamic vinegar* californiani.

4.1.8. ALIMENTI SURGELATI O CONGELATI

Il Panino Italiano nel suo insieme non può essere un prodotto surgelato poiché uno dei suoi caratteri essenziali è che debba essere un prodotto fresco, preparato espresso e subito consumato. Invece i singoli prodotti che lo compongono possono subire il processo di surgelamento o congelamento.

5. MAESTRIA

Il Panino Italiano testimonia la capacità italiana del saper fare, e bene, qualsiasi prodotto artigianale, nel campo del cibo come in quello della moda e del design. Il Panino Italiano è un caso esemplare di arte artigiana che si esprime in campo gastronomico.

5.1. ESECUZIONE

Il Panino Italiano testimonia la capacità italiana del saper fare, e bene, qualsiasi prodotto artigianale.

A tal fine l'esecuzione deve essere trattata secondo alcuni principi imprescindibili:

- Il panino italiano deve essere assemblato al momento della richiesta e a mano.
- Il pane può essere scaldato o somministrato freddo.
- Il pane deve essere scaldato in maniera autonoma rispetto agli ingredienti contenuti.
- Ogni ingrediente deve essere trattato in modo tale che sia riconoscibile dal punto di vista percettivo e sensoriale.



5.2. UTENSILERIA

Il Panino Italiano non prevede l'uso di macchinari industriali volti all'assemblaggio degli ingredienti, ma è indicato l'impiego di una affettatrice per il taglio dei salumi e l'utilizzo di piastre elettriche o forni per scaldare il pane.

6. CREATIVITA'

Il Panino Italiano è un laboratorio aperto alla progettualità. Gli strumenti a disposizione degli artefici del panino sono, oltre alla conoscenza, la maestria e all'infinita selezione di prodotti, la capacità di combinare e armonizzare i sapori. Il panino italiano pertanto:

- Deve essere una composizione di valore estetico, bella da vedere e armonico nel gusto.
- Per la sua composizione occorre prima dividere gli ingredienti, poi iniziare ad unirle secondo una logica che unisce attrattiva e bilanciamento di sapori e consistenze.

Anche i nomi utilizzati per nominare le ricette dei panini, oltre a essere espressi in lingua italiana, devono rispondere a una ricerca, fondata sulla conoscenza della storia e di tutte quelle discipline che concorrono alla definizione e composizione del panino.

7. RICONOSCIBILITA'

- Al fine di valorizzare e tutelare il prodotto Panino Italiano è stato registrato il marchio "Panino Italiano" che ne permetta la riconoscibilità su scala mondiale.

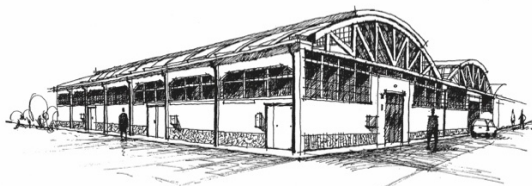
Panino Italiano

- Questo logo deve essere applicato ai propri materiali secondo le indicazioni dettate dalla Fondazione Accademia del Panino Italiano che vengono rilasciate in sede di certificazione. La Fondazione stessa è tenuta a dare supporto di comunicazione del prodotto certificato tramite la propria App e gli strumenti di comunicazione.

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it



8. CERTIFICAZIONE E CONTROLLI

La certificazione del Panino Italiana viene rilasciata a coloro che ne fanno esplicita richiesta sulla base della modulistica predisposta e se conforme a quanto stabilito dal presente documento.

Sarà il comitato predisposto dalla Fondazione Accademia del Panino Italiano ad analizzare il prodotto e poterne decretare l'effettiva conformità. Lo stesso ne effettuerà periodici controlli verificando l'effettiva corrispondenza delle materie prime e verificandone la corretta esecuzione. In caso di mancato rispetto delle singole regole del disciplinare si provvederà a richiedere l'adeguamento non appena constatata la violazione e, se dopo 30 giorni, si verifica la persistenza dell'inadempimento si provvederà ad eliminarne la certificazione precedentemente rilasciata.

Il comitato predisposto è composto da tre persone facenti parte dell'Advisory Board della Fondazione Accademia del Panino Italiano.

La Fondazione Accademia del Panino Italiano si riserva la facoltà di istituire delegazioni estere con protocolli d'intesa che riguardano i fattori di controllo.

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it

