

Da Brera a Hong Kong

Da quarant'anni è quello «giusto»

Il cliente-zero, il primo che ha mangiato un Panino Giusto, era un milanese sui cinquant'anni. Appeso il loden verde intriso di brina, dopo un'occhiata al menu ordinò un Giusto. Consumò e pagò: senza caffè, 1700 lire. Uscendo, disse ad alta voce: «se preparerete sempre panini così, avrete fortuna». Era l'8 febbraio 1979, nel primo locale Panino Giusto, in corso Garibaldi, verso corso Como, allora zona buia e quasi degradata. Milano non era paragonabile alla luccicante metropoli di oggi. L'idea del panino a pranzo fu una rivoluzione, che conquistò professionisti, studenti, impiegati. Il brand puntò fin da subito sull'eccellenza degli ingredienti e l'abbondanza della farcitura. Nulla a che vedere con i tristi panini dei normali bar. Bontà da rosticceria di lusso come foie gras, cinghiale, salmone, tartufo, salse francesi e americane, gamberetti, brie finivano dentro due fette di pane caldo. Divorare un panino così diventò un orgoglio milanese. Da non confondere con i riti griffati dei paninari, movimento giovanile nato in quel periodo in altre paninoteche (ne spuntavano in ogni



Novità

«Lo sbagliato» che Claudio Sadler ha creato per festeggiare il compleanno della catena

quartiere). La strada del successo, per Panino Giusto, era aperta. Dieci anni dopo l'inaugurazione, un panino ordinatissimo era quello al salmone selvaggio. Con bicchiere di Bellavista e caffè, costava circa 20 mila lire: ci facevi il pieno alla macchina, con quei soldi. E oggi? Quarant'anni dopo la pionieristica apertura? Panino Giusto, rilevato nel 2010 da Antonio Civita ed Elena Riva, è un brand che vanta 32 locali (in Italia, Londra, Parigi, Hong Kong, Tokyo), fattura 31,5 milioni di euro, ha 450 dipendenti. Diffonde la cultura del «panino italiano» nel mondo attraverso l'Accademia del Panino Italiano e un'app dedicata. Se il primo panino è stato un Giusto (ancora tra i più ordinati), l'ultimo è Lo Sbagliato, ideato da Claudio Sadler in onore al cocktail centenario. Con bresaola marinata nel Campari, salva cremasco, zest d'arancia, tapenade di olive verdi, suggella la partnership di Panino Giusto con il Gruppo Yamamay che a marzo vedremo insieme in un palazzo della nuova piazza Cordusio.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

