

La storia

Quarant'anni di panini "giusti" e Sadler inventa lo Sbagliato

Il compleanno di un marchio che ha cambiato i costumi, il primo locale aperto in corso Garibaldi, oggi sono trentadue in tutto il mondo

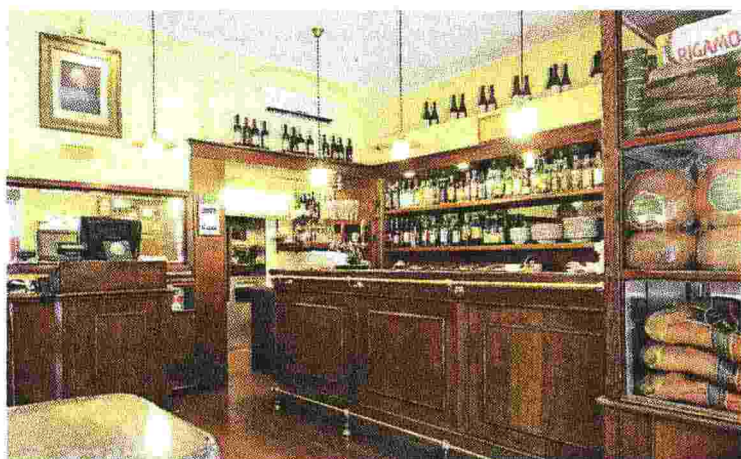
MARIELLA TANZARELLA

Vestivamo alla paninara. Bomber smanicato, scarponcino giallognolo, occhiali da sole anche con la pioggia, griffati da testa a piedi. Erano gli anni Ottanta, nelle vie di Milano giravano ronde di galli e sfinizie, tempi duri per i poveri Gini, sopravvivevano solo i troppo giusti. E iniziava l'ascesa dei panini. Con grande tempismo, poco prima, un ventiquattrenne venuto dall'Abruzzo con una valigia piena di sogni, Vincenzo Iannetti, aveva aperto un locale che riassumeva i capisaldi del fenomeno: la clèr del Panino Giusto si era alzata in corso Garibaldi la mattina dell'8 febbraio 1979, esattamente 40 anni fa. Era stata un'idea geniale, aiutata da alcuni segni premonitori. Non c'erano ancora gli hamburger di McDonald's ma per gli appetiti notturni, post discoteca o post niente, c'erano i wurstel e crauti della Crotta di piazza Beccaria e gli Special del Magenta. Posti dove si ritrovavano tutti, oasi per nottambuli trasversali. Non un pubblico esigente. Solo il Quadronno, in corso di Porta Vigentina, aveva capito che il semplice panino poteva diventare veramente giusto, e perfino snob, a patto di farlo con ingredienti sceltissimi. Iannetti (che venderà la sua creatura qualche anno dopo per aprire il Radetzky) aveva intuito le potenzialità di quella svolta e

l'aveva replicata nel suo locale, battezzandolo nello spirito dei tempi. I primi clienti si aggiravano compiaciuti (legno scuro, specchi, un po' vecchia Milano, un po' pub londinese, un po' Parigi) e apprezzavano il buon pane (ricetta in esclusiva) scaldato alla piastra con le sue farciture nobili, che valevano il prezzo, notevole, di 1.500 lire: il Diplomatico, prosciutto cotto di Praga con formaggio Edamer e salsa rosa, uno dei primi e più longevi bestseller, spopolò subito, e ancora adesso è impensabile toglierlo dalle liste dei Panini Giusti, oggi 32 locali in tutto il mondo compresi Giappone e Hong Kong, grazie ad Antonio Civita ed Elena Riva, titolari dal 2010, che hanno esportato il marchio. Un cliente abituale suggerisce il collegamento con Lord John Montagu, quarto conte di Sandwich, padre di tutti i panini, e l'adozione del suo stemma nel marchio del locale, che così si ritrova anche un blasone. E il panino comincia a diventare un vero pasto. All'alba dei Novanta, sulla lavagnetta di corso Garibaldi compare Tartufo, che non lascia dubbi. Crudo di Parma, formaggella di bufala, pomodoro, rucola (mai tramontata) e olio al tartufo d'Alba, un lusso a portata di morso. Il profumatissimo panino è protagonista di un divertente episodio all'apertura del terzo Panino Giusto di Tokyo, nel

maggio 2018. La sera stessa, una star tv, ex modella vissuta a Milano, aveva parlato in toni entusiastici del posto e della specialità al tartufo, definita "sensuale". Il mattino dopo, centinaia di giapponesi erano in coda davanti al locale di Ikebukuro, quartiere trendy. Alla boa del nuovo secolo il panino fa l'incontro fatale con gli chef, a Milano tutti firmano panini per la catena, da Filippo La Mantia a Daniel Canzian, Tommaso Arrigoni, Elio Sironi, Fabrizio Ferrari; e Claudio Sadler: iconico il suo Fra i Due, quasi un manifesto dei must nelle nuove cucine d'Italia, e cioè grano arso e lievito madre per il pane, farcito con bresaola, stracciatella, fiore di zucca, formaggio fresco, olive taggiasche, olio extravergine d'oliva. Poi arriva Expo, e Sadler gli dedica "Milano 2015", crudo, aceto balsamico, parmigiano. Ma la cifra degli anni Dieci è un'altra, guarda ai nuovi temi della salute, del rispetto, della tracciabilità: il Siciliano è pane ai cereali, cacio ragusano, zucchine grigliate, formaggio al timo e maggiorana, pesto, origano di Pantelleria. Via la carne, largo a erbe, verdure e territorio. L'ultima creazione di Sadler per il quarantennale è lo Sbagliato (da oggi in tutti i locali della catena), gioca con il concetto di Panino Giusto e con il Negroni, che intanto compie i suoi primi 100 anni. Il panino del prossimo decennio? La gara è aperta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Storico

La preparazione delle specialità del Panino Giusto e il primo locale di corso Garibaldi aperto l'8 febbraio del 1979 con tanto di ritratto di Lord Sandwich sopra la cassa

Nel tempo hanno firmato creazioni La Mantia, Canzian, Arrigoni, Sironi, Ferrari con sapori personali

