

L'ultima sfida di Anna Prandoni: il Made in Italy del panino

Pubblicato: Martedì 20 Settembre 2016



Insieme alla pizza, alla pasta e alla mozzarella, abbiamo alti prodotti “tutti nostri” che vanno difesi dai loro omologhi anglosassoni: i panini. Dalla caprese al pane cunzato, dal panino al lampredotto al pan'è meuza, ci sono decine di ricette “made in italy” del “fast food” per eccellenza, che vanno ricordate e preservate.

Per questo l'[Accademia del Panino Italiano](#) ha deciso di lanciare “[Panino Italiano](#)”, web magazine che produce contenuti e rilancia notizie, storie e curiosità sul panino nazionale. La testata nasce a sostegno del lavoro della Accademia, perché il prodotto assuma una identità chiara e riconoscibile, trasformandosi in un valore forte e apprezzabile a livello nazionale e globale.

E come direttrice responsabile della testata hanno chiamato una “eccellenza del nostro territorio” in fatto di cibo: la bustocca **Anna Prandoni**, che ha organizzato il progetto editoriale in 4 nuove aree tematiche; “**dentro**” (prodotti e produttori, maestria della preparazione, ricette), “**sopra**” (il pane come contenitore-ingrediente, dalla natura degli elementi che lo compongono: farina, lievito e acqua, alla geografia delle forme); “**sotto**” (design e servizio, set up, allestimento, cura delle proposte, dalla formazione alla comunicazione) “**fuori**” (il mercato, i casi esemplari, i conflitti inevitabili, l'esportabilità e la replicabilità del panino italiano nel mercato mondiale).

«Ricomincio dal panino – dichiara **Anna Prandoni**, già direttore della cucina italiana, e direttore della fondazione Marchesi – un nuovo concept editoriale, un'idea di base che coniuga semplicità e approfondimento. Un tema che ho sempre avuto a cuore e che mi permetterà di raccontare la cucina da un punto di vista inconsueto e alla portata di tutti. Una nuova sfida professionale che colgo con grande entusiasmo, lo stesso che ha mostrato il Comitato scientifico della Accademia del Panino Italiano quando mi ha proposto questo progetto ambizioso, che ho subito abbracciato, incontrando una Redazione vivace e appassionata».

Il web magazine comprende al suo interno anche quattro blog di approfondimento: “**Pensare Mangiare**” di **Alberto Capatti**, maggior storico del cibo italiano, che si pone in modo critico di fronte al sistema alimentare dal punto di vista del panino: la cultura al servizio della consapevolezza. “**L'Analista**” a cura di **Ludovica Amat** che indaga il vissuto del panino nelle persone, attraverso memoria, esperienza e immaginazione: una mappa del panino tra ragione e sentimento. “**Condivisioni**” è il blog che rilancia riflessioni e spunti offerti dal **comitato scientifico della Accademia del Panino Italiano**: professionisti del settore che alimentano la conversazione su spunti di cronaca. “**Professione panino**” è il blog dedicato a chi vuole fare, o ha già fatto, del panino un progetto professionale: opportunità di una tendenza gastronomica in crescita costante.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it

