

## ARTISTA DEL PANINO 2021

Milano, 17 maggio 2022

### LE 8 RICETTE FINALISTE



---

### **SIMONE, ARIETA**

---

**Titolo** La coppa di Nerano

---

**Tempo** 5

---

**Referenza** Baguelino Multicereale scuro

---

**Elenco ingredienti** Baguelino Multicereale scuro, capocollo in cartapaglia, crema di parmigiano reggiano DOP, bombetta calabra, zucchine grigliate, granella di mandorle e basilico.

---

**Fasi preparazione** Così come gli spaghetti alla Nerano si avvolgono in una forma circoferica, così gli ingredienti proposti nel panino "Coppa di Nerano" vanno a creare un vortice di sapori che spazia dal capocollo in cartapaglia passando poi per il sapore deciso della crema di parmigiano. Il colore verde delle zucchine riprende l'idea di riserva naturale nella quale si annidano le spiagge di Nerano, queste ultime rappresentate dalle granelle di mandorle che ricordano i chicchi di sabbia che tutti noi amiamo con l'arrivare dell'estate (dunque del caldo) rappresentato dalla nostra bombetta calabra. Un concetto di freschezza ripreso da una spezia nota come basilico. Il panino proposto, rappresenta dunque una sorta di ponte tra la Campania e la Calabria, le regioni alle quali sono legato affettivamente per la mia appartenenza familiare. Ecco che La coppa di Nerano è il piatto perfetto per rievocare le mie origini in cucina, se dovevo scegliere un modo per presentarmi a voi eccolo qui.