

Ecco a voi il mio panino geniale ideato per “Facciamo 2chiacchiere” il programma web di Annamaria Parlato

di Nunzia Gargano



Mai dire mai... È proprio il caso di dirlo per descrivere la mia ultima avventura. Domenica scorsa, sono stata ospite del salottino web di Annamaria Parlato, “Facciamo 2chiacchiere”. Titolo della decima puntata: “il panino geniale”. Per affetto nei confronti di Annamaria e per la passione verso l’aggettivo “geniale” che accompagna i quattro volumi dell’amica di Elena Ferrante, mi sono messa a studiare.



Non potevo arrivare impreparata all’appuntamento. In realtà, il panino era già dentro di me. Con l’arte della maieutica, sono riuscita a traghettarlo dal mondo ideale a quello reale.

Ed è nato così il “panino della memoria”. Non è una strategia comunicativa. Non sono il tipo, ma è il bisogno fisico e sentimentale di ribadire ancora una volta il legame con il proprio passato senza il quale oggi non sarei io.



Siccome il mio paese è sempre dentro e fuori di me, l’ho reso protagonista attraverso l’arancia bionda di Pagani, così come viene ancora oggi definito l’agrumo sui mercati napoletani. Perché proprio tra i filari di quegli alberi ho trascorso gli anni fino all’adolescenza nei giardini di via Perone, dove oggi c’è ancora un appezzamento di terra di famiglia.



Ricordando un po’ gli ingredienti dell’insalata di agrumi, tipica pietanza dell’Agro Nocerino-Sarnese, ho proseguito in questo modo: ho tostato leggermente 2 fette di pane di San Sebastiano al Vesuvio su cui ho strofinato un pezzo di aglio locale con un filo di olio extravergine di oliva; ho tagliato due fette circolari di arancia e ho grigliato appena appena

una fetta di scamorza della selezione di Paolo Amato del Caseificio Aurora di Sant'Egidio del Monte Albino.



Prima di presentarlo in trasmissione, ho usato una cavia e vi giuro che è ancora viva.

Se volete saperne di più, potete riguardare la puntata al link di seguito:

<https://www.facebook.com/2ingredienti/videos/598660910781992/>