

storie ristoranti

Panattunin: il panino milanese farcito di tradizione che piace sui social

20 ottobre 2021

di Redazione



Pane dolce come l'antico panettone, mondighili, trippa, ossobuco e tipiche ricette milanesi come farcitura. Il nuovo fast food milanese piace. E non è un panino per vecchi

In mezzo a mille comunicati stampa che presentano l'ennesimo format innovativo, arriva notizia dell'ennesima novità: apre nel **quartiere San Siro di Milano**, un nuovo format di panini fatti con l'impasto del panettone, il **Panattunin**. Furba trovata commerciale? Siamo andati ad assaggiarlo e la risposta è no, è proprio buono. Il Panattunin è un panino e dà il nome a un **piccolo locale che include fast food alla milanese e gastronomia di quartiere**. Il posto giusto per andare alla scoperta della tradizione meneghina, ma mordendola racchiusa in un morbido panino o, meglio, panettoncino. Il menù è in dialetto, il banco gastronomia colmo di piatti tipici, la musica da osteria risuona in sottofondo e l'accoglienza è garantita da un oste cortese, Roberto, affiancato dal cugino cuoco Andrea.

Cos'è Il Panattunin?

L'oste e padrone di casa Roberto racconta del lockdown trascorso a impastare e fare esperimenti in carenza di lievito di birra. Cercando di ricreare la ricetta del panettone originale a lievitazione naturale, scopre l'esistenza, in passato a Milano, di una pagnotta fatta con l'impasto del panettone che veniva preparata per tutto l'anno. Così nasce l'idea del Panattunin. Carpire il segreto della ricetta che Roberto ha ritrovato e perfezionato con l'aiuto del cugino cuoco Andrea è impossibile. Giustamente non si sbottona troppo e dice semplicemente che «ha gli **stessi ingredienti del panettone, ma senza uvetta e canditi**. In più ci aggiungiamo **miele e purea di zucca**». Ci tiene a precisare che non è un panino al latte, non è pandolce e nemmeno un bun americano: il loro panino non contiene latte. Il panattunin però è morbido, dorato, il suo sapore è in equilibrio tra dolce e salato, ideale per racchiudere i sapori decisi della tradizione Milanese.

Dentro c'è tutta Milano

Nel Panattunin ci mettono di tutto. Il menù propone 18 versioni, rigorosamente in dialetto milanese, con descrizione in italiano: cont i mondeghili (polpette tipiche milanesi), cont la busèca (trippa), con l'ossbus (ossobuco), cont al codeghin (cotechino). I prezzi partono dal più semplice con il salame filzetta, crescenza, lattuga e maionese a €5.50, per arrivare al panattonin a la manera del cusin (alla moda del cugino) con cotoletta orecchia d'elefante, pancetta piacentina Dop, scaglie di raspadura, pomodoro alla griglia, crema di cipolle di tropea, senape, lattuga, sale Maldon e salsa rossa alla modica cifra di €12.40. Panattunin a parte, però, si può fare un antipasto, o portare a casa, qualcosa dalla loro gastronomia milanese: risott al salt o un morsèll de polenta fritta. E di primo? Risòtt giald (risotto giallo) e gnocchèt al gorgonzoela. Per secondo tutte le farciture presenti anche nei panini, e svariati contorni. Per chiudere con dolcezza, hanno tre versioni dolci del Panattunin: con la crema pasticcera, con la crema al cioccolato o al tiramisù.

Questo non è un panino per vecchi

Tutto il menù e il concept del locale gira attorno all'identità milanese, tranne la presenza un po' stonata del polpo. Ma piace, ed è bastato coinvolgere nella conversazione un gruppetto di ragazzini che assolutamente lo vogliono nel menù. Segno che oramai per i milanesi di oggi il polpo fa parte della tradizione più dei mondeghili di cui forse prima non avevano manco mai sentito parlare. La bella scoperta però è che il Panattunin riscuote successo anche tra i più giovani, che non mancano di postarlo sui social, facendo girare la voce.



A cura di Marco Bovio, Margo Schachter