

L'Accademia del panino italiano sbarca a Viterbo con Leccabaffo



VITERBO – L'Accademia del Panino Italiano sbarca a Viterbo e coinvolge la Panineria Leccabaffo in un interessante progetto di rilancio commerciale e culturale: "I Panini della Rinascita – il menu di una nuova unità d'Italia" è il primo passo che compie la Community del panino, realtà composta da oltre un migliaio di titolari di locali dedicati a una delle più interessanti e variabili espressioni del cibo italiano: il panino.

Il progetto, che vede il suo lancio durante le complesse fasi di post-lockdown, esordisce il 2 giugno con 40 locali, distribuiti in ogni angolo d'Italia.

Dopo il riconoscimento "Panino nel Piatto" assegnato da Campagna Amica alla Panineria viterbese, Leccabaffo viene scelta in rappresentanza della Tuscia anche in questa lodevole



iniziativa: alla presenza del sindaco Arena, del vice-sindaco Contardo, dell'assessore alla Cultura e Turismo De Carolis e dell'assessore all'agricoltura Ludovica Salcini per la promozione del made in Italy e made in Tuscia, è stato

presentato nelle sale del Comune, uno dei panini scelti per la manifestazione: **“Abbraccio della Tuscia”**.

In concreto il progetto vede replicare uno stesso menu, fondato su 5 parole di forte valore simbolico e diversamente interpretato in tutti i locali “paninari” disseminati su e giù per l'Italia.

La ricerca delle parole-simbolo, in grado di esprimere un comune senso di rinascita, è stata guidata da una comune convinzione: da questa tempesta usciremo vincenti, e ci adatteremo alle sue conseguenze, solo in un modo: tutti insieme.

«Hai mai visto un panino? È un abbraccio dove gli ingredienti stanno vicini (loro possono già da ora). E noi? Noi abbiamo realizzato un sogno. Insieme».

Leccabaffo, aderendo all'iniziativa, propone **5 dei suoi numerosi panini**:

MAI VISTO a Viterbo: Filetto di sgombero fresco dei nostri mari
ABBRACCIO della Tuscia: Salsiccia dell'azienda agricola Stefanoni e scamorza affumicata dell'azienda Ferri Angela di Campagna Amica accompagnate da insalata mista e melanzane “a



funghetto”. In questo pane bio 100%, prodotto con farina di kamut dal panificio Bassini, si racchiudono gli autentici Sapori della Tuscia.

VICINI di Maremma: Tagliata di seitan marinata con erbe e aromi

NOI del Lazio: Mix di verdure

grigliate al forno con mozzarella locale

IL SOGNO d'Etruria: Fiori di zucca gratinati al forno con colatura di alici di Cetara, pomodoro piastrato, mozzarella fresca e alici del Mar Adriatico

L'iniziativa è supportata da un piano di comunicazione

multimediale che prevede la pubblicazione di un libro, con tutte le ricette e le storie personali che le hanno create, e la realizzazione di un video i cui attori sono gli stessi 40 “pionieri” che con la loro voce e le tante inflessioni diverse, provenienti da tutta Italia, creeranno un messaggio d’insieme di fiducia, speranza, allegria e voglia di ricominciare.

Spiega Barbara Rizzardini, Direttrice della Fondazione Accademia del Panino Italiano: “Questo progetto ci emoziona e coinvolge molto, speriamo di raggiungere ogni locale italiano per dar loro voce, speriamo anche di costituire un caso esemplare, cioè replicabile, in altri settori, della ristorazione e non. Attraverso questo grande movimento stiamo ridisegnando qualcosa che esprime un nuovo senso di unità d’Italia e... siccome ci piace sognare in grande, speriamo che questa notizia raggiunga perfino il nostro Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella”.