

PANINI A DIR POCO CHE FAVOLA IN CORSO MAGENTA

La storica paninoteca De Santis è più che mai sulla cresta dell'onda

di Anna de Vincentis

Il pane creato su ricetta speciale, croccante e morbido al tempo stesso; il culatello stagionato 18 mesi, sottilissimo, morbido e dolce; il brie, delicato e leggermente fondente; le fettine di pera, nota inaspettata e sorprendente.

Oppure la bresaola morbida e gustosa, gli spicchi d'arancia meticolosamente sbucciati, la nota vivace della vodka, il tutto avvolto nell'abbraccio suadente della salsa rosa insaporita da pepe nero e limone. Stiamo parlando di due creazioni di De Santis, rispettivamente Blues e Portoghese, due panini che chiamare semplicemente "panini" sarebbe davvero riduttivo. Ognuno di questi piccoli capolavori è infatti frutto di un'attenta ricerca dell'accostamento perfetto, talvolta ardito, e dell'impeccabile preparazione di Mauro, che conosce a memoria tempi di cottura e dosaggi di ognuno dei centinaia di ingredienti che costituiscono la base delle preparazioni di De Santis. L'offerta è vastissima, più di 200 ricette, tutte sotto forma di panini, i piatti in questo locale non sono contemplati. Persino la carta dei dolci offre esclusivamente panini, eccezionalmente golosi e sorprendenti. Come definire altrimenti una fetta di pane tiepido e croccante sulla quale vengono adagiate sottilissime fettine di pera affogate (letteralmente) nella nutella e poi spolverate di cannella? E che dire del pane cosparso con scorzette di limone, zucchero e vodka? L'unica definizione adeguata è "irresistibile". E in effetti resistere e fermarsi ad un solo panino è praticamente impossibile. Una volta assaggiato il primo vorrete provare il secon-

do e poi vi incuriosirà il terzo.... e vi perderete nelle centinaia di sapori, dai più forti e decisi, salmone, aringa; ai più nutrienti, roast beef, carni salate e formaggi stagionati; ai più raffinati, foie gras o gamberetti. C'è davvero l'imbarazzo della scelta. Del resto in questa paninoteca si può tornare spesso, anche ogni giorno, con la certezza di provare ogni volta una novità, tanto ampia è l'offerta. De Santis è piacevole anche per un pasto serale rapido e gustoso, magari prima del cinema o dopo un teatro. Oppure per l'aperivo, lontano anni luce dall'offerta tipica e stereotipata di molti, troppi "happy-hour": qui ci si stuzzica con tartine golose, preparate al momento e sempre accompagnate da un calice di vino, magari un ottimo Sangiovese come quello da me scelto in occasione della mia visita. L'ambiente è accogliente, un piacevole mix di rustico e vecchia Milano che ben si inserisce nello scenario offerto da corso Magenta. Il locale infatti, con ben 40 anni di vita, si può definire storico, almeno nel suo genere. I posti a sedere sono pochi ma comodi e ben distanziati, in modo che la pausa sia davvero una pausa. Se il posto non c'è ci si può accomodare al bancone vicino all'ingresso, oppure si attende e gli habitués di De Santis lo sanno bene: ne vale la pena. Per chi volesse stupire e deliziare gli amici è anche possibile organizzare un "panino-party" a casa propria, con tanto di paninaro e piastra a completa disposizione. Oppure, semplicemente, farsi consegnare a domicilio un vassoio ricolmo di tartine e fragranti panini pronti da gustare. ➤➤



A PRANZO DA DA... DE SANTIS

DE SANTIS

Corso Magenta 9, Milano

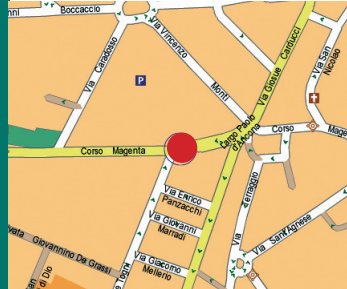
Tel. 02 76270308

www.paninidesantis.com

☎ Lun. - Sab. 12.00/24.30

☎ Dom.

€ 5/6 prezzo medio panini



TASTY SANDWICHES: A FABULOUS PLACE IN CORSO MAGENTA

The historical sandwich bar De Santis is more than ever on the crest of a wave

Bread baked according to a special recipe, partly baked and blocked half way through the cooking process, and completed directly on the iron plate before you eat it. 18 months seasoned Culatello, thin, soft and sweet; Brie, delicate and lightly melting; pear slices, something unexpected and surprising. Or Bresaola soft and tasty, orange segments carefully peeled, a little bit of vodka, the whole wrapped in the persuasive embrace of pink sauce flavoured with black pepper and lemon. We are talking about two creations of De Santis, called respectively Blues and Portuguese, whose definition of "sandwiches" would be very limited. Any of these little masterpieces is in fact the result of a careful search of the perfect matching, sometimes bold, and of the flawless preparation of Mauro, who knows by heart the time of cooking and all the dosages of any of the hundreds ingredients that form the preparation's base of De Santis. The offer is such a wide one, with more than 200 recipes, all in the shape of sandwiches; dishes are not provided in this place. Even the desserts menu suggests only sandwiches, superbly greedy and astonishing. How can we define a slice of lukewarm and crackling bread on which are laid thin slices of pear (literally) overwhelmed with Nutella and then dusted with cinnamon? And what about bread sprinkled with lemon rinds, sugar and vodka? The only definition possible is "irresistible". And in fact, eating only a sandwich here is practically impossible. Once you taste the first one, you'd like to have the second one and then the third one will rouse your curiosity...and you'll lose your head for the hundreds tastes, from the strongest to the clearest ones: salmon, and herring; to the most nourishing, such as roast beef, salty meats and aged cheeses; to the most refined ones: as foie gras or shrimps. There's really an embarrassingly wide choice. Anyway you can always come back to this sandwich

