

Home > Approfondimenti > Panino Giusto lancia il Panino Sbagliato, firmato da Claudio Sadler

Panino Giusto lancia il Panino Sbagliato, firmato da Claudio Sadler

[Approfondimenti](#)
[Attualità](#)
 Feb 8, 2019


Per celebrare il suo 40° anniversario, Panino Giusto lancia, con la consulenza di Claudio Sadler, il Panino Sbagliato. «Dopo 40 anni di panini "giusti" abbiamo voluto rendere onore simbolicamente al tema dell'errore, perché anche e forse soprattutto negli errori c'è il migliore spazio per la riflessione, per le nuove idee, per la crescita» afferma il ceo Antonio Civita.

Parafrasando il cocktail "Negroni sbagliato" nato dall'intuizione di un grande barman milanese nel 1968, il Panino Sbagliato richiama il celebre cocktail per un particolare impiego del Campari. Spiega Claudio Sadler: «Ho scelto di puntare sulla bresaola, una carne ideale per panini di alta qualità, perché si presta a diverse marinature e speziature. Per questa occasione, ispirandomi al Negroni Sbagliato, ho marinato la bresaola (di filiera italiana Gran Riserva) nel Campari aromatizzato da peperoncino e alloro. La marinatura dà alla carne un colore rosso intenso e sprigiona note aromatiche interessanti. Ho quindi scelto un pane di


[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »](#)

VIDEO MIXERPLANET

Fabio Mandalari:
anche a Madrid è
tempo di pizza e
cocktail VIDEO



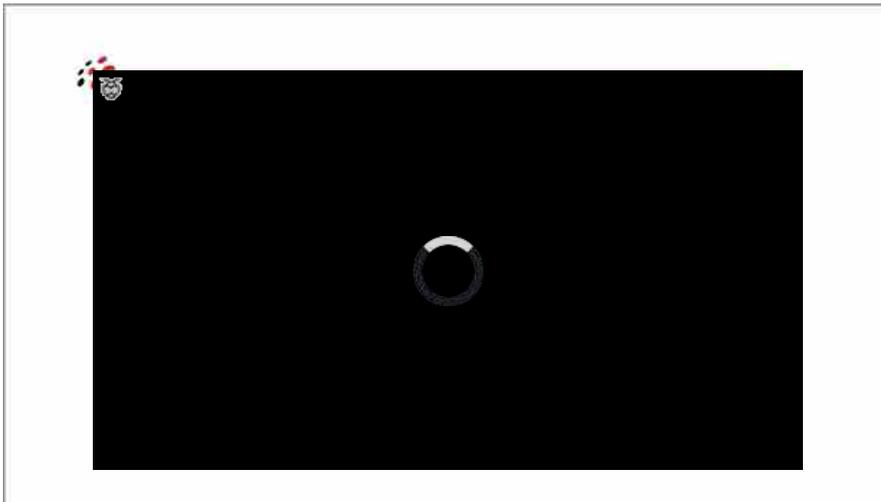
Iginio Massari The Sweetman

Iginio Massari
The Sweetman,
tre livelli di
passione. VIDEO



“nuova generazione”, molto idratato e profumato grazie alla miscela tra una farina biologica italiana e farina di riso venere, dal chicco ricco di caratteristiche nutritive; il pane sta diventando sempre più un ingrediente dei nostri panini. Terzo elemento è il Salva Cremasco, tipico formaggio della tradizione Lombarda, a pasta cruda di latte vaccino, certificato dal suo Consorzio. Dalla consistenza compatta, svela una parte più friabile sotto la crosta che gli conferisce una nota aromatica intensa e dolce, che ben si sposa con la bresaola aromatizzata. L’armonia degli ingredienti è data infine dagli elementi gregari: un formaggio fresco spalmato sulle due parti di pane, una tapenade battuta a mano di olive verdi e cetriolini e zest d’arancia, che rendono al tutto il giusto equilibrio tra sapido e dolce, burroso e croccante».

La rinnovata collaborazione con Claudio Sadler non rappresenta tuttavia l’unica tappa nel percorso di festeggiamento dei primi 4 decenni di attività dell’insegna. Panino Giusto ha infatti annunciato la partnership siglata con il Gruppo Yamamay, che vedrà i due brand per la prima volta associati nello stesso building di Piazza Cordusio a Milano, dal mese di aprile.



Liquore Strega Drink List



Leggi online le ricette di Liquore Strega

01-08-2018

Sfoggia gli ultimi numeri



Speciale Mixer Momenti di...

312 - Dicembre / Ge...



Brandpost

K-Fruit Mule La nuova drinking proposition by Keglevich



I video corsi



Cocktail Art

TAGS CLAUDIO SADLER PANINO GIUSTO PANINO SBAGLIATO

TWITTER FACEBOOK GOOGLE+ PINTEREST STAMPA

Restiamo in contatto



Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

Articoli correlati



Prodotti

Aforismi Ubriachi, il libro di Miky Degni



Eventi

Ambrogino d’oro a Sadler e a Bottura

Dic 8, 2018