

Contro la crisi arriva il “superpanino”

Pubblicato: Venerdì 5 Giugno 2009



Salame piccante, acciughe e peperoni è uno dei condimenti del panino “Shirà”, che ti portano quando prendi posto nell’omonimo discopub di **Induno Olona**. Nulla di strano, detta così, e invece lo stupore è massimo quando dalla cucina spunta la baguette imbottita. Il panino infatti è di dimensioni extra large: circa **mezzo metro di filone riempito con gli ingredienti** richiesti dal cliente, che di appetito deve averne in abbondanza per divorare la portata.

L’idea del panino chilometrico è venuta a **Franco, il proprietario del locale** aperto pochi mesi fa. «Io mangio tanto e per saziare tutti ho pensato di creare una portata fuori dal comune», ha commentato lo stesso gestore. Ma in tempi in cui l’economia fatica a dare buone notizie, gli avventori dello "Shirà" hanno **subito visto una nuova valenza nella superbaguette**, che per inciso costa come un normale panino in vendita in tutti i bar d’Italia. «Qualcuno ha iniziato a chiamarlo "**Panino anticrisi**" e questa definizione ha preso piede. Non è raro che qualcuno entri per mangiare e mi ordini il panino in questi termini: i più giovani innanzitutto, che sono quelli che richiedono di più questa portata, ma anche **professionisti e impiegati che lavorano nelle vicinanze**». E che non disdegnano di dare un morso alla crisi sotto questa forma appetitosa. Oltre a quello con salame acciughe e peperoni "l’anticrisi" è disposizione con condimenti per tutti i gusti, da quello con cotto, fontina, insalata e maionese a quello con pomodoro, tonno e paté di olive e via dicendo. E il superpanino rimarrà anche dopo la nuova inaugurazione dello "Shirà", che Franco ha programmato per il prossimo 30 giugno.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it