

Un panino per Sacro Monte, Brinzio e Tre valli

Pubblicato: Sabato 25 Novembre 2017



Sacro Monte, Brinzio e Tre valli diventano panini di qualità esaltando i gusti del territorio e del Nord Italia.

“Abbiamo la fortuna di avere prodotti di prima qualità e sono questi che devono essere protagonisti. Per questo non usiamo salse e cerchiamo di realizzare panini pieni di armonia e di sapori autentici”.

Daniele Reponi ha studiato e lavorato per arrivare a realizzare tre nuove proposte per il rilancio di Panino Giusto, lo storico locale di Varese, situato in Via Veratti 9, dopo il restyling degli interni e soprattutto un’attenzione particolare al menu. Il locale di Varese sarà infatti il primo in Italia ad avere una “Limited edition” di panini concepiti con prodotti del territorio varesino, a marcare l’identità sempre più italiana di questo format, nato a Milano nel 1979 e oggi presente anche all’estero a Londra, Cupertino, Hong Kong, Tokyo e prossimamente a Parigi.

I “Panini di Varese” sono stati pensati e realizzati da Daniele Reponi, uno dei migliori creativi del panino italiani, oggi molto noto per la sua partecipazione alla Prova del Cuoco, ma soprattutto un profondo conoscitore del territorio, dei suoi prodotti, e della capacità di combinarli tra loro con armonia.

LE RICETTE

SACRO MONTE: pane ai cereali, speck, scaglie di formaggio Maccagno, miele, filetti di mela, pinoli tostati, abbinato a un Pinot Nero

BRINZIO: pancetta steccata, castagne bollite, pera fresca e vaniglia, abbinato a un Franciacorta

TRE VALLI: pesce d'acqua dolce, curry, trito di cerfoglio e prezzemolo freschi, olive taggiasche, abbinato a un Sauvignon

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it