

# Panini napoletani, il bar si rilancia con il marchio “fatto in casa”

Le nuove idee food possono nascere anche all'interno di un locale tradizionale, come un bar-ristorantino del centro.

Succede al Caffè del Largo, in largo Belotti a Bergamo, dove Massimo Palmese e la sua famiglia, che conducono l'attività da 11 anni, hanno scelto di rilanciare la propria proposta rendendola speciali. È nato così il marchio “081 O'Panino – Qualità partenopea”, una linea di panini “fatta in casa” e non acquisita bella e pronta da qualche catena, che porta in città l'autentica tradizione partenopea.



Dentro pagnotte e sfilatini fragranti non finiscono “i soliti” salumi, formaggi e salse, ma veri e propri piatti, come le polpette al sugo, il polpo, la salsiccia a punta di coltello abbrustolita, accompagnata con scamorza e friarielli o con provola e melanzane sott'olio, le melanzane alla parmigiana, la provola di bufala campana alla

pizzaiola, insomma, un tuffo negli autentici sapori campani per una pausa pranzo o uno break serale diversi dal solito.

«Il panino napoletano è una religione, più che una tradizione – sottolinea Palmese -. Abbiamo scelto di farlo diventare un elemento caratterizzante del nostro locale creando un vero e proprio marchio, un brand dove 081 – spiega – è il prefisso telefonico di Napoli. Lo scopo è dare all'insegna un'identità e creare un prodotto unico di altissima qualità che si può trovare solo al Caffè del Largo». La proposta piace, tanto che

vengono proposte anche serate dedicate ai nuovi panini, compreso il panino "wow", mezzo metro di filone farcito con tutti i gusti. L'accurato studio dei prodotti e dell'immagine lo rendono un vero e proprio format che, secondo le aspirazioni degli ideatori, potrebbe essere esportato in altri locali.