

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

Il Caffè del Largo di Bergamo rinnova la sua proposta con la linea di specialità "081 O'Panino" ideata e realizzata in proprio. Massimo Palmese: "Un progetto che vuole dare identità al locale"



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 Belvedere 1, a Bergamo. Massimo Palmese e la sua famiglia, che conducono l'attività da 11 anni, hanno scelto di rilanciare la qualità del panino con il marchio "081 O'Panino - Qualità partenopea", una linea di paniri

che porta in città l'autentica tradizione partenopea. Il marchio "081 O'Panino - Qualità partenopea", che porta in



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.