



Episodio 8

Il panino perfetto

- FEDERICO** Buongiorno!
- SALUMIERE** Buongiorno, desidera?
- FEDERICO** Sì, allora... Tre etti di prosciutto crudo, due di cotto e poi...
- SALUMIERE** Un attimo, un attimo, per favore! Cosa deve fare, con questo prosciutto?
- FEDERICO** Mah, niente, dei panini... Faccio un picnic con degli amici e...
- SALUMIERE** Quanti siete a questo picnic?
- FEDERICO** Eh... quattro, siamo in quattro.
- SALUMIERE** Perfetto. Ci sono vegetariani?
- FEDERICO** No... Ma comunque vogliamo solo panini...
- SALUMIERE** Eh, si fa presto a dire "panino"! Guardi che non tutti sanno fare un panino fatto bene, ad arte!
- FEDERICO** Ma noi vogliamo dei semplici panini per un picnic, e...
- SALUMIERE** Semplici panini! I panini non sono mai semplici! Sono fatti bene o fatti male! E quasi tutti li fanno male! Lei, per esempio, come li vuole fare?
- FEDERICO** Mah... Prosciutto cotto, prosciutto crudo, pecorino, mortadella...
- SALUMIERE** Non voglio la lista della spesa, voglio una ricetta! Lei, come tutti, non ha una ricetta, ma solo liste! Se vuole, io so come fare il panino perfetto! Vuole?
- FEDERICO** Beh... Grazie ma...
- SALUMIERE** Allora, per un buon picnic deve avere almeno due tipi di panini: su uno ci mette un prosciutto DOP dolce, non troppo salato; facciamo tre etti? Tre etti! Olive: queste verdi – o le preferisce nere? Vanno bene anche nere. Almeno tre etti di pecorino non stagionato, vede? Fette sottili, però eh! Così! Ed è fatto. Comunque un panino vegetariano lo possiamo fare, no? Sì. Ora Lei va a comprare dei peperoni rossi e dei peperoni gialli, una melanzana e pomodori. Capito?
- FEDERICO** S-sì... Quanti pomodori?
- SALUMIERE** Ne prende mezzo chilo, per quattro persone va bene. Allora, prima deve cuocere i peperoni e la melanzana, poi taglia il pomodoro a fette e alla fine, ma solo alla fine, aggiunge un filo d'olio extravergine d'oliva!
- Eh, la consulenza è gratis. Per il resto, se non vuole altro, sono 18 euro! Paga alla cassa!