

# Accademia del panino: non gourmet ma...pop!

scritto da Silvia Fissore | 13/05/2022



**Più autentico, con ingredienti scelti tra le eccellenze locali e abbinamenti che arrivano dritti alle papille e al cuore. Siamo stati a provarlo da Luca Maolo, patron della panineria che da 8 anni delizia studenti, turisti e torinesi della centralissima zona della Mole**

Stanchi del panino gourmet, che forse ha anche fatto un po' il suo tempo, e curiosi di provare qualcosa di più autentico, ma non meno raffinato? Allora l'indirizzo giusto è l'**Accademia del Panino**, in via Sant'Ottavio a Torino, in quello che è il quartier generale degli studenti universitari, tra la Mole e la non meno celebre **Fetta di Polenta** - entrambe firmate dall'Antonelli, il visionario architetto piemontese amante delle verticalità e degli spigoli che ha dato la sua personalissima impronta a questo angolo di città.

**Accademia del Panino: altro che fast food!**

Ma torniamo alle questioni di gusto. L'Accademia del Panino, che ha aperto nel 2014, oggi sforna qualcosa come **300 panini imbottiti dalle 10 alle 16 orario continuato**. Dietro al bancone, **Luca**

**Muolo**, una passione per il buono unita a un'esperienza maturata in più di 20 anni. L'idea di partenza è che nella sua semplicità anche un pasto veloce come quello rappresentato da un panino o da un tramezzino possa coincidere con il mangiare bene e sano. A patto, ovviamente che si rispetti la qualità: dei prodotti e dell'estro, nella continua ricerca di nuovi sapori e accostamenti.

Ed è per questo che Luca preferisce parlare di **Panino POP**, popolare, anziché gourmet. Fin dall'apertura, infatti, c'è sempre stata la consapevolezza di voler **tornare alle radici**, a ciò che conta davvero senza troppi fronzoli, ma recuperando la semplicità che poi è proprio quell'ingrediente segreto che arriva dritto al cuore e alla pancia!

## La scelta dei partner

Ma un progetto solido ha bisogno anche di solidi partner: per questo Luca ha scelto come fornitori solo realtà artigianali, dove possibile locali o comunque legate a uno specifico territorio, come **Agribiscotto Bakery** per il pane, **Lenti** per gli affettati, **Crema Gentile** per la deliziosa crema spalmabile alle nocciole e miele d'acacia, **Ariccia Food Torino** per la Porchetta, **Mia Poesia Evo** per i sott'oli e molti altri.

Naturalmente i panini possono essere accompagnati alle buone birre del progetto **Antagonisti** e alla [Molecola](#), bevanda gasata ispirata alla Coca Cola ma rigorosamente made in Turin. Tutti prodotti che in parte sono disponibili anche nel piccolo corner shop di Accademia.

## La proposta dei panini POP

La proposta del menù, dove i nomi dei panini evocano il percorso di studi che ognuno di noi è chiamato a percorrere per raggiungere il livello di Accademia, comprende i **tramezzini delle Elementari**, per passare ai **panini delle Medie**, a quelli delle **Superiori**, completando con gli speciali dell'**Erasmus**, i **Toast del Tirocinio** fino ai **Club Sandwich** (la vera specialità) per l'Accademia.

Ma il menù costituisce solo una linea guida, perché il vero punto di forza di Luca è la creazione di un panino super personalizzato. Infatti, ogni cliente può scegliere il tipo di pane, tra morbido e croccante, i propri ingredienti e salse preferite e creare il proprio panino. Dal più semplice al prosciutto e formaggio, fino agli abbinamenti più particolari e coraggiosi.

## Le novità in menu di Accademia del panino

Per celebrare gli otto anni dall'apertura, Luca ha creato tre proposte salate, "Ieri", "Oggi", "Domani", e una dolce, "Dulcis in Accademia". Eccole nel dettaglio.

### Ieri

Un tramezzino con roast beef, salsa verde, mozzarella e zucchine impanate, che Luca prepara con un certo anticipo perché il segreto del vero tramezzino è che le fette di pane si imbibiscano bene assorbendo il gusto degli ingredienti.

### Oggi

Un mini croissant con prosciutto cotto Lenti, sottili fettine di mela del trentino, grana e una spalmata di Crema Gentile.

## **Domani**

Un bocconcino il cui impasto è realizzato con acqua di mare e alghe, farcito con salmone affumicato, fettine di pesca, toma, guacamole e polvere di caffè.

## **Dulcis in Accademia**

Due fette di pancarrè giapponese, spalmato con [robiola](#) e crema Gentile e farcito con fettine di fragola bio, pera, cacao, noci, miele e zucchero a velo.

## **Novità: la box per i panini**

Accanto al takeaway e al delivery (con Just eat) dal 15 maggio sarà attivo anche il servizio **“Box dell’Accademia”**, una novità sperimentata la scorsa Pasqua e ordinabile direttamente in Accademia.

«Si tratta - spiega Luca - di box divertenti pensate per trascorrere momenti golosi, studiate per due persone e proposte in tre versioni: onnivora, vegetariana e vegana. Ideali per i momenti di convivialità all’aperto, pic-nic, spuntini, e merende sinoire con creazioni in versione mini dai gusti piemontesi (come il bagnetto verde, il vitello tonnato dell’Accademia)».

Tutte le box prevedono anche le bibite e hanno un costo di 25 euro, ma devono essere ordinate almeno un giorno prima (per permettere una preparazione adeguata).

Che dire? Che voi siate onnivori, vegetariani o vegani, Luca avrà sempre il panino fatto su misura per voi.

### **Accademia del Panino**

Via Sant’Ottavio, 27/A - Torino TO

[Sito web](#) - [Facebook](#)