

A TAVOLA | Il ristorante del mese

Osteria Paninoteca

Mon Amour, un amore di panino!



DI SARA LANDI

Una passione che da hobby e divertimento con gli amici diventa un lavoro e un'attività capace di convincere da subito la clientela per la sua formula innovativa e per la genuinità dei prodotti. È questo il segreto dell'osteria paninoteca Mon Amour aperta da dicembre a Grosseto in via Derna, a due passi dalle Mura medicee e dal Vallo degli Arcieri. A

gestirla, insieme a uno staff di tre persone, sono i titolari, i grossetani Pietro Camerota ed Elisa Rocchi. I due giovani (37 anni lui, 27 anni lei) oltre ad essere soci in questa avventura sono anche una coppia nella vita e hanno inaugurato il loro locale il 13 dicembre scorso.

Entrambi hanno lasciato il porto sicuro di un lavoro a tempo indeterminato scommettendo su questo nuovo

locale vicino alle Mura pensato per i buongustai ma con una formula ben precisa basata su alcuni capisaldi: il pane rigorosamente fatto in casa da Pietro ed Elisa ogni mattina (se si va a mangiare al Mon Amour a pranzo lo si gusta ancora caldo e morbido, appena sfornato); la scelta dei prodotti freschi e a chilometro zero; la conoscenza diretta dei fornitori, scelti da Pietro ed Elisa per



Una formula originale che sta riscuotendo un grande successo a neanche un anno dall'apertura, grazie alla passione e all'impegno di Pietro ed Elisa, soci in affari ma soprattutto coppia nella vita. Parliamo dell'osteria paninoteca Mon Amour "un amore di panino" un bel locale aperto da dicembre a Grosseto in via Derna, a due passi dalle Mura medicee e dal Vallo degli Arcieri

to l'occasione di preparare i panini per il diciottesimo compleanno di mio fratello e sono piaciuti molto. Da lì è partito tutto".

"A quel punto – aggiunge Pietro – abbiamo cominciato a darci da fare per mettere su il locale. Prezioso è stato l'aiuto di mia sorella Francesca che lavora come grafica pubblicitaria. Lei ci ha dato ottimi consigli e ha contribuito attivamente per quanto riguarda l'immagine del locale, l'allestimento interno, la comunicazione e la pubblicità".

Il sogno di condividere con gli altri il proprio amore per il cibo genuino (da cui il motto "un amore di panino" che accompagna il logo stilizzato del locale) diventa dunque realtà alla fine del 2014 in questo ampio locale di via Derna 11-13-15 dove già in precedenza era presente un'attività ristorativa e dove c'è posto ora per un centinaio di coperti. "Abbiamo scelto questo locale – dice Elisa – per la posizione molto centrale, per l'ampia disponibilità di parcheggi in questa zona e anche perché essendoci già stato un ristorante in passato si prestava meglio ad accogliere il nostro progetto".

Il locale è stato comunque totalmente ripensato rispetto al passato e allestito per accogliere la paninoteca e osteria in un ambiente fresco, allegro e colorato che ben si presta per piacevoli pause pranzo e per cene o serate da trascorrere in comitiva o in famiglia, in un posto in cui sia chi ama la carne sia chi è vegetariano può trovare la sua soddisfazione.

Molto gradita (e non solo dai più piccoli) la parete adibita a maxi lavagna dove si possono fare disegni, dediche e scritte, magari proprio ispirati dal panino che si è appena mangiato. "Ogni tanto siamo costretti a cancellare tutto – dice Elisa – per far spazio a nuovi messaggi e nuovi disegni".

"Il nostro cliente – spiega Pietro – decide come farsi il panino scegliendo il tipo di pane (pane bianco, pane ai cinque cereali o focaccia), la dimensione (panino piccolo, panino medio o panino Mon Amour, quello di taglia extralarge per i veri buongustai) e un ingrediente principale tra carne e salumi poi può aggiungere liberamente le salse e i condimenti che vuole".

In alternativa è possibile richiedere lo

la qualità e bontà dei loro prodotti, e la libertà per il cliente di comporsi il panino come più desidera. Un vero e proprio panino su misura, quello che si gusta al Mon Amour.

"È un'idea che avevamo già da tempo – dice Elisa – perché facevamo spesso cene in casa preparando pane e focacce fatte da noi. Ci piace sperimentare nuove farine e ricette. Una volta abbiamo avu-



Elisa e Pietro

stesso ingrediente principale (tra carni o salumi) nella versione al piatto anziché nel panino.

Per quanto riguarda la carne si può scegliere tra hamburger di vitellone, roastbeef, porchetta, salsiccia classica, arista di maiale, rosticiana disossata, petto di pollo alla griglia e wurstel di maiale o di pollo.

Ricca anche la varietà di salumi: si può scegliere tra prosciutto crudo, finocchiona, salame toscano, capocollo, pancetta arrotolata, salame piccante, prosciutto cotto, speck e bresaola.

Oltre a questi che sono gli ingredienti base ci si può sbizzarrire ad arricchire il panino con formaggi, condimenti e salse. Tra queste le salse fatte a mano dallo staff del Mon Amour: salsa verde (anche nella versione con noci), mousse di tonno, crema di cipolle, mousse di zucchine, mousse di peperoni, salsa piccante e salsa Big Bang (extra piccante).

Nel menu gli ingredienti a chilometro zero sono contrassegnati da un apposito simbolo per essere facilmente riconosciuti dal cliente e rappresentano la maggior parte dell'offerta di carni, salumi e formaggi. Ben evidenti, sempre nel menu, anche i fornitori da cui queste specialità, tutte rigorosamente della zona, arrivano. I formaggi sono del Caseificio Il Fiorino di Roccalbegna di cui al Mon Amour si possono gustare il pecorino fresco, il pecorino al peperoncino, il pecorino al tartufo, il pecorino alle noci e il marzolino. I salumi e le carni suine sono della ditta 3esse di Paganico mentre le carni bovine arrivano dall'azienda agricola Galeotti Simone di Roselle. Largo al chilometro zero e alla scoperta delle tipicità di casa nostra anche per quanto riguarda le bevande. Al Mon Amour si possono infatti ordinare ben due tipi di birra artigianale (la birra "Maremma" prodotta a Talamone e la "San Gonnario", birra di qualità che arriva dalla vicina Siena) e accompagnare i dolci con i deliziosi fermentati di miele e frutta prodotti dall'a-



zienda Cupido a Cupi (Magliano in Toscana).

Pane e focaccia vengono fatti freschi tutti i giorni da Pietro ed Elisa che entrano nel locale presto ogni mattina per lasciarlo solo a tarda sera.

"Anche le verdure che utilizziamo come peperoni, melanzane e zucchine – dice Elisa – sono fresche e cotte al momento giorno per giorno. Praticamente solo le patatine fritte sono congelate".

A proposito di verdure, per ampliare l'offerta alla clientela da un paio di settimane Mon Amour propone anche le insalate.

Come nel caso del panino anche per le insalate vale la stessa filosofia: il cliente decide gli ingredienti principali poi sceglie tra 23 condimenti e 14 diverse salse e la sua insalata su misura è servita.

Oltre ai panini e alle insalate il menu di Mon Amour prevede anche piatti unici come il gran misto di salumi e formaggi, grandi classici come il carpaccio di bresaola con rucola e grana, la bistecca e la tagliata alla griglia, le verdure grigliate, gli sfiziosi fritti (patatine fritte, anche nella varietà con formaggio, e donzelle, anche nella versione con il

prosciutto crudo), il menu per i bambini e i dolci, anche questi della casa. A proposito di donzelle grande successo riscuote nel menu di Mon Amour lo "spuntino di Pietro": si tratta di due donzelle grandi ripiene di pancetta arrotolata e stracchino servite con prosciutto crudo e mascarpone.

I prezzi della paninoteca sono popolari, per andare incontro al portafoglio oltre che soddisfare il palato.

"Siamo contenti perché stiamo avendo una buona risposta dalla clientela sia a pranzo sia a cena – dicono Pietro ed Elisa – Per noi comunque la gratificazione più grande è guardare i nostri clienti da dietro il bancone e vedere la loro soddisfazione assaggiando i panini". Sono quei clienti che non solo scelgono Mon Amour ma una volta provato ci tornano e fanno il passaparola con gli amici.

L'osteria paninoteca Mon Amour è presente con una propria pagina su Facebook ed è recensita su Tripadvisor mentre il sito www.almonamour.it è al momento in costruzione.

Il locale è aperto a pranzo dalle 12,30 alle 14,30 (tranne la domenica) e la sera dalle 19,30 alle 22,30 ma ovviamente nel fine settimana il locale resta aperto più

