



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

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



Luca Muolo, titolare dell'Accademia del panino (Foto © Marzia Allietta).

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!



Luca preferisce parlare di Panino POP, popolare, anziché gourmet (Foto © Marzia Allietta).

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.



Interno di Accademia del Panino a Torino (Foto © Marzia Allietta).

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.



Solo ingredienti artigianali per i panini e i tramezzini di Luca Muolo (Foto © Marzia Allietta).

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](#)

Data di creazione

13/05/2022

Autore

silvia-fissore