

14 Novembre 2017

<http://www.ilpaninoitaliano.org/article.php?cat=dentro&title=fernando-tommaso-forino-la-mortadella-della-memoria>

## FERNANDO TOMMASO FORINO: LA MORTADELLA DELLA MEMORIA

14/11/2017 By Daniela Guaiti



«Sono cresciuto a pane e 'mortazza'» spiega **Fernando Tommaso Forino**, giovane e talentuoso chef, per raccontare il "suo" panino. È il panino con la mortadella che gli è rimasto nel cuore, quello che gli preparava la nonna e poi la droghiera Pina di Fuorigrotta, cittadina Napoletana, ogni mattina prima di andare a scuola per una sostanziosa merenda, che si trasforma in un panino gourmet. Ventisettenne, campano, Forino negli ultimi due anni ha lavorato con lo chef stellato **Emanuele Mazzella**, e ora con il collega **Adriano Mangia** è alla guida della cucina del Bistrò Villa Porro a Induno Olona, in provincia di Varese.

Reinterpretando i sapori semplici e genuini della sua infanzia, lo Chef Forino ha ideato per i suoi ospiti "Amor Ricordo", un panino che vede protagonista la mortadella abbinata ad ingredienti che profumano di Sud: stuzzicanti pomodorini secchi, foglie di scarola riccia e provolone del Monaco, uno dei prodotti simbolo della sua terra.

### Amor Ricordo

#### Ingredienti:

Una baguette da 100 g

Mortadella 60 g

Provolone del Monaco 30 g

Pomodori secchi 10 g

Scarola Riccia 30 g

Olio extravergine di oliva

Tagliare la baguette farcirla con mortadella, provolone, pomodori secchi e scarola. Il tutto condito con un filo d'olio extravergine d'oliva.