



Società/Sfida gourmet Il mitico Club sandwich interpretato al Forte da sette super chef stellati

► **Arquint** a pag. 14

Il 4 agosto al Bambaissa di Forte dei Marmi appuntamento col gusto Arriva la disfida del **Club sandwich** Sette chef si contendono lo scettro

► di **Irene Arquint**

Forte dei Marmi Sette cuochi in omaggio a quel panino tanto caro a chi è abituato a viaggiare il mondo. Nella prima domenica di agosto si lanceranno il guanto di sfida al Bambaissa di Forte, un tempo capanno di rimessaggio per l'idrovolante del senatore Gianni Agnelli, oggi stabilimento balneare del primo hotel diffuso di lusso della Versilia. Dopodiché grande festa in spiaggia con dj set suonando dischi in vinile, in puro stile amarcord, in nome di un simbolo e insieme dell'estate.

«Non c'è limite alla creatività» avvertono gli organizzatori di Club Sandwich Mania: il gastronomo Davide Paolini, il maestro della comunicazione Gianni Mercatali e l'editore Matteo Parigi Bini. «Assaggeremo tante sorprese che stupiranno i palati dei giudici – av-

verte Paolini dopo avere chiuso la lista delle ricette ammesse alla sfida del pomeriggio del 4 agosto – abbiamo notato grande voglia di stupire. Fra gli ingredienti proposti ci sono infatti carne e uova di struzzo, bacon di anatra, pane di segale, salmone e persino 'nduja in sostituzione della maionese».

La ricetta originale del Club Sandwich, quella che ci riporta in America facendosi forte nel periodo del proibizionismo nelle bische clandestine, prevede infatti pane bianco, bacon, lattuga, pomodoro, uovo, pollo o tacchino e maionese. Ma cinque su sette concorrenti hanno già anticipato di volersi allontanare dalla tradizione. Per cui questa seconda edizione, che segue quella di Firenze lanciata a febbraio all'interno del programma di Pitti Taste, si annuncia davvero interessante. Non lunga quanto quella fiorentina dove a darsi battaglia furono 13 chef del calibro di Paolo Lavez-

zini del Four Seasons Hotel, e soprattutto aperta al pubblico a partire dalle 19,30.

Si perché le tendenze non sono tali se non parlano alle persone. Così, una volta chiusa la degustazione dei giurati, intorno alle 19,30 l'incoronazione del vincitore darà il via alla cena aperta ai cultori di questa ricetta che prima di tutto strizza l'occhio alla socialità. Una socialità avviata nei più esclusivi club americani di fine Ottocento, dove uomini potenti si riunivano attorno al tappeto verde. Una convivialità allargata poi alle lunghe notti degli hotel più lussuosi come punto di riferimento comune che ci si trovasse ad Hong Kong, Amsterdam, Las Vegas o Firenze. Perché un room service che si rispetti ha sempre in canna il suo perfetto club sandwich, a qualsiasi ora del giorno e della notte lo si interpelli. Fino a rendersi accessibile nei menù dei migliori cocktail bar del mondo, segno appunto della sua in-

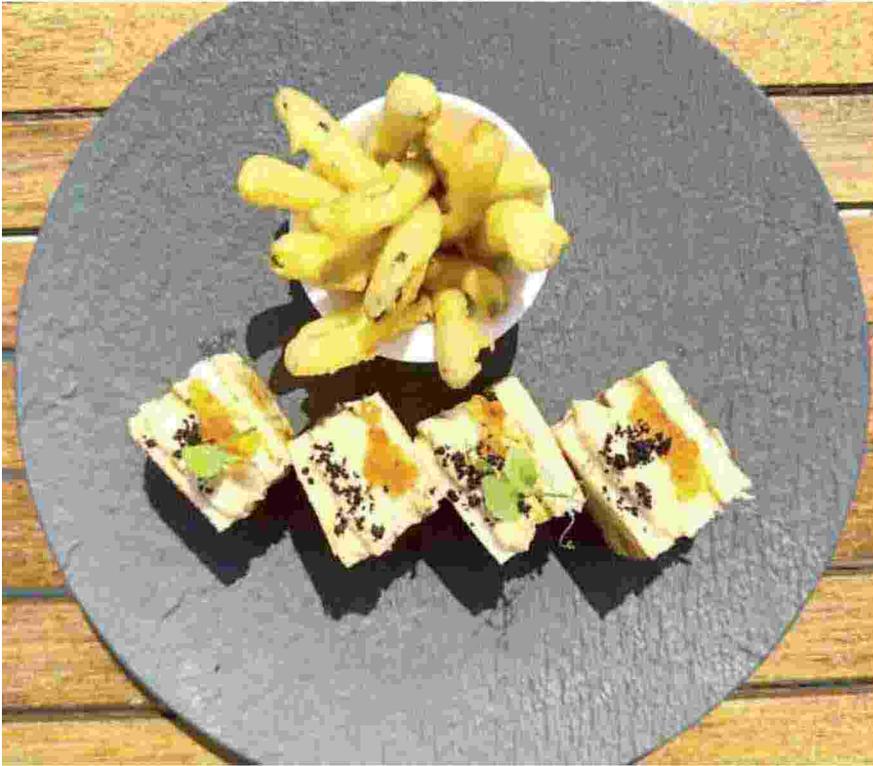
ternazionalità.

Così domenica 4 agosto a contendersi lo scettro del migliore Club Sandwich ci saranno gli chef di casa (Augustus Hotel & Resort), quello del Decò (Palace Hotel di Viareggio), dell'Olivo (Grand Hotel Imperiale di Forte), dello stellato Magnolia (Hotel Byron di Forte), del Paradis di Pietrasanta, dell'Una Esperienza Versilia Lido e Andrea Papa che per Filippo segue la cucina estiva presso il Bagno Roma di Fiumetto.

La cena che seguirà in spiaggia, a partire dalle 20,30 (info: bambaissa@augustus-hotel.it), riservata a un massimo di 150 persone, prevede amuse-bouche e cornetti di sfiziosissimi fritti, pappa al pomodoro e tartufo, risotto all'aneto con clorofilla e tartare di gamberi, carrello dei gelati con caviale N25 e molto altro. Il tutto accompagnato da calici di Perrier-Jouët e vini Antinori. ●

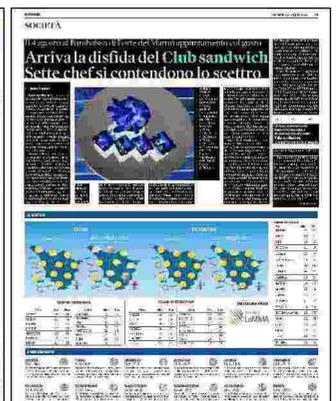
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Cinque concorrenti
hanno annunciato
di volersi allontanare
dalla tradizione
A seguire cena in spiaggia**



A sfidarsi saranno gli chef dell'Augustus Hotel&Resort del Forte, del Decò (Palace Hotel di Viareggio), dell'Olivo (Grand Hotel Imperiale di Forte), del Magnolia (Hotel Byron di Forte), del Paradis di Pietrasanta, dell'Una Esperienza Versilia Lido e del Bagno Roma di Fiumetto. Il Club sandwich dello chef del Palace Hotel di Viareggio.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



152754