

LE GUIDE DE L'ESPRESSO / A TAVOLA

Andrea Grignaffini

Sandwich in salsa chef



Al panino più rivisitato del mondo è dedicata una gara in Versilia. Che alla ricetta newyorkese ha accostato 'nduja, pane di segale e champagne



Dopo il grande successo del girone d'andata che si è disputato lo scorso febbraio nel rinomato ristorante fiorentino Atto di Vito Mollica a Firenze nell'ambito della manifestazione gastronomica Pitti Taste, è seguita l'altrettanto entusiasmante prima edizione estiva del Club Sandwich Mania – Fiore 1827, svoltasi nella serata di domenica 4 agosto nell'affascinante cornice dell'Augustus Hotel & Resort di Forte dei Marmi, il più prestigioso hotel diffuso della Versilia. L'attesissimo evento organizzato dal noto giornalista e gastronomo Davide Paolini, assieme al re della comunicazione Gianni Mercatali e al direttore di Gruppo Editoriale Matteo Parigi Bini, ha visto sette importanti chef del territorio sfidarsi nella preparazione del celebre tramezzino a stelle e strisce, il panino multipiano più trasversalmente amato e rivisitato a livello internazionale. Anche in questa occasione, erano due le coppe in gioco: una dedicata al creatore del migliore Club Sandwich nella categoria "tradizionale" e l'altra per il più meritevole Club Sandwich "famolo strano", ossia rivisitato negli ingredienti in base all'estro dello chef, nella categoria "innovativo".

E di certo non è mancata la voglia di sorprendere, in particolare tra gli chef che hanno concorso per aggiudicarsi il premio nella categoria creativa e che, non ponendosi alcuna regola se non zero limiti alla propria immaginazione, per la reinterpretazione del mitico sandwich inventato a fine '800 nel leggendario Saratoga Club House di New York, hanno scommes-

L'Agri Sandwich di Alessio Bachini, variazione sulla ricetta classica che a Forte dei Marmi ha vinto il premio Club Sandwich Mania – Fiore 1827

so su materie prime assolutamente originali (dalla carne e uova di struzzo passando per il bacon d'anatra, la n'duja e il pane di segale alla birra, solo per citarne alcune) e altrettanto singolari tecniche di preparazione, in particolare per la lavorazione delle uova e del pollo.

In generale, il livello qualitativo decisamente alto, così come ha dichiarato Davide Paolini, a capo della giuria, ha reso particolarmente arduo il verdetto finale che il corpo di giurati composto da giornalisti, globe trotter ed esperti del settore gastronomico è stato chiamato a emettere. Al termine della competizione giocata senza esclusione di colpi in un tripudio verticale di sapori e profumi, forme inaspettate, salse fuori dal comune e ingredienti sorprendenti, ha trionfato nella categoria "tradizionale" lo chef Andrea Papa del ristorante Filippo del Bagno Roma Fiumetto con il suo "Club Sandwich Roma", in abbinamento allo champagne Perrier Jouet Blanc de Blancs. Nella categoria "innovativo" invece lo scettro è stato consegnato allo chef Alessio Bachini del Paradi Pietrasanta che ha conquistato la giuria con il suo "Agri Sandwich", abbinato ad un Blason Rosè sempre di Perrier Jouet.

E © RIPRODUZIONE RISERVATA

DOLCE E AMARO



Lo spirito del Club Sandwich. È speciale l'aura di questo panino totale che incarna il carattere dell'hand food democratico con un appeal aristocratico e una naturale vocazione alle reinterpretazioni; qui il tocco dello chef accorcia davvero le distanze tra comfort food ed esperienza gourmet.



Sbagliare la tostatura. Il Club Sandwich originale si prepara con il pane in cassetta leggermente tostato, con superficie croccante e interno morbido. Fette non abbastanza tostate renderanno il panino molliccio; se troppo cotte, si rischia di farcire un paio di fette biscottate.