

Iscriviti alle Newsletter



Sfoglia il quotidiano

ACCEDI

ABBONATI

MENU

TOSCANA

ITALIA MONDO

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

PODCAST

SHIPPING

CERCA

SCEGLI L'EDIZIONE

Livorno Firenze Cecina-Rosignano Empoli Grosseto Lucca Massa-Carrara Montecatini Piombino-Elba Pisa Pistoia Pontedera Prato Versilia

L'evento

Versilia, arriva la disfida del Club sandwich: sette chef si contendono lo scettro

di Irene Arquint



Il 4 agosto al Bambaissa di Forte dei Marmi appuntamento col gusto: come prenotare

26 luglio 2024

3 MINUTI DI LETTURA

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 – avverte 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 Lavezzini 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,

Primo piano

L'emergenza

Laguna di Orbetello, è strage di pesci: la cronaca di una morte annunciata (e il peggio deve ancora arrivare)

di Ivana Agostini

Il caso

Ragazzina trovata sotto choc in pineta a San Vincenzo: la frase alle amiche e lo spettro della violenza

di Manolo Morandini

Incidente mortale

Morto in autostrada a Pontremoli, cosa sappiamo della vittima: lo schianto, il volo e il "giallo" del portafogli

di Giovanna Mezzana

Le carte

Martina Mucci sfregiata a Prato per 800 euro: i dettagli choc e l'ordine dell'ex fidanzato ai picchiatori

di Paolo Nencioni

Le previsioni



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 allargatasi 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 internazionalità.

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

**Meteo in Toscana, sarà caldo record:
«Sopra i 40 gradi per diversi giorni poi
forse un po' di pioggia»**
di Tommaso Silvi