

Tutti pazzi per il Club Sandwich Sfida gustosa tra gli chef

A vincere la coppa per la ricetta tradizionale Andrea Papa, per quella innovativa Alessio Bachini

FORTE DEI MARMI

Pane tostato, maionese, lattuga, tacchino, pomodoro e bacon croccante. Ii. Eventuali variati, sono ammesse, ma fanno virare il Club Sandwich nel mondo innovativo che non è un'eresia, ma è come diceva Carlo Verdone in *Viaggi di Nozze* "famolo strano". E così domenica all'Augustus Hotel & Resort a Forte dei Marmi della famiglia Maschietto si è svolta la prima edizione estiva di Club Sandwich mania - Fiore 1827, la sfida fra chef nella realizzazione del celeberrimo panino a più piani nato a New York a fine '800. Ed è sta-

to un pomeriggio di sapori e gusti particolari con quelle varianti davvero innovative, ma mai azzardate come carne e uova di struzzo, n'duja, bacon d'anatra, salmone, pane di segala alla birra, lavorazioni particolari del pollo e dell'uovo. In gioco non c'era una medaglia ma una Coppa, anzi due. Una per lo chef che "correva" con il club sandwich "tradizionale" e l'altro importante riconoscimento è andato al club sandwich "famolo strano", ovvero variando, secondo la fantasia del cuoco, gli ingredienti. Quadrato, rettangolare o triangolare, farcito con maionesi fantasiose e carni inusuali, questo inno alla golosità

ha riconquistato la sua ribalta con questa iniziativa promossa da Gianni Mercatali, dotto comunicatore, Davide Paolini lo scopritore di numerosi giacimenti gastronomici italiani e dall'editore Matteo Parigi Bini del Gruppo Editoriale. Le due coppe sono state assegnate, rispettivamente, per il Club Sandwich "tradizionale" allo chef Andrea Papa del ristorante Filippo del Bagno Roma Fiumetto con il suo Club Sandwich Roma abbinato a champagne Perrier Jouet Blanc de Blancs e allo chef Alessio Bachini del Paradis Pietrasanta nella categoria "innovativo" con il suo Agri Sandwich abbinato ad un Blason Rosè sempre di Perrier Jouet.

Bollicine e caviale

GLAMOUR



Augustus Beach Club
Serata in riva al mare

Una sfida che si è conclusa in riva al mare con uno speciale Dinner & Drinks Music Party al Bambaissa dell'Augustus Beach Club accompagnati dalla performance del DJ Enzo Sarcinelli, in consolle con i suoi vinili



→ Davide Paolini

«Il livello qualitativo delle proposte è stato molto alto; difficile decidere il vincitore per il migliore club sandwich "tradizionale" come altrettanto dibattuto è stato il premio per il club sandwich "famolo strano" (creativo)»





È stata una grande attesa non solo per i concorrenti alla tenzone culinaria, ma anche per i componenti della giuria, formata da giornalisti, opinion leader e globe trotter che dovevano decidere chi far salire sull'Olimpo del piatto "evergreen"



La coppa per per il Club Sandwich "tradizionale" allo chef Andrea Papa (foto a destra) del ristorante Filippo del Bagno Roma Fiumetto con il suo Club Sandwich Roma



A conquistare la coppa per la ricetta innovativa lo chef Alessio Bachini del Paradis Pietrasanta nella categoria "innovativo" con il suo Agri Sandwich abbinato ad un Blason Rosè sempre di Perrier Jouet



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.