

Mensile • Anno XIX • N°152 Febbraio-Marzo 2024

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

**SPECIALE**  
Mercato del vino  
in fermento  
Novità dalle aziende



**CLASSY WINES**  
**Tsarine, true elegance**

FIRENZE

# Club Sandwich mania la sfida di 13 chef eccellenti

Federica Belvedere

Per innovare il più famoso panino del mondo si sono sfidati da Atto di Vito Mollica gli chef di alcuni dei più lussuosi hotel fiorentini. Vincitori Paolo Lavezzini del Four Seasons Hotel Firenze e Giovanni Cosmai dell'Hotel Savoy

**È** stato al ristorante Atto di Vito Mollica nel Salotto di Palazzo Portinari Salviati, a Firenze, che è partita la sfida del miglior Club Sandwich con gli chef di 13 hotel eccellenti della città. Ed è stata proprio Firenze a dar vita a una nuova tendenza, durante il *Fuori di Taste*, grazie all'evento *Club Sandwich mania-Fiore 1827* organizzato dal critico enogastronomico Davide Paolini, da Gianni Mercatali, guru della comunicazione, e dal Gruppo Editoriale, casa editrice specializzata in lifestyle publishing. Grande animazione nelle moderne cucine del ristorante con gli chef che ogni quarto d'ora si alternavano per preparare il proprio piatto da presentare poi a una giuria di 12 esperti, tra giornalisti, critici enogastronomici e abituali frequentatori dell'hotellerie. In

abbinamento due vini delle Tenute di Famiglia Cecchi: il Vermentino Cobalto di Val delle Rose, in Maremma, dai sentori di erbe aromatiche e macchia mediterranea, sapido e morbido al palato, e il Chianti Classico Ribaldoni di Villa Rosa, a Castellina in Chianti, avvolgente, dal sorso fresco, vibrante, sapido, con tannini morbidi e vellutati.

È stato interessante scoprire come un tramezzino farcito, il più amato al mondo, possa essere interpretato e rivisitato lavorando sui differenti e diversi ingredienti e sulle salse. Ne è venuto fuori un caleidoscopio di gusti, di forme e di colori che ha impegnato non poco la giuria che doveva indicare quello classico, quello innovativo e quello meglio presentato. Sono stati naturalmente gli ingredienti a fare la differenza. Ma non solo. Dal più tradizionale con il pollo o il tacchino, alla quaglia ripiena di castagne, al salmone affumicato, al polpo, al gambero rosso. A conquistare le 3 coppe degli argentieri Petruzzini&Branca sono stati Giovanni Cosmai del *Ristorante Irene* dell'*Hotel Savoy* per il Classico, e Paolo Lavezzini (una stella Michelin) dell'*Atrium Bar* del *Four Seasons Hotel Firenze* a cui è andato il Premio Famiglia Cecchi per la categoria Innovativo, ma anche per la Miglior presentazione. "Una gara emozionante - è stato il commento di Davide Paolini, presidente della giuria- Allo spoglio dei voti dei 12 giudici mi sembrava di essere a un sabato di Formula 1, quando si corre per la pole position, perché fra gli chef i punti di distacco sono stati come i centesimi di secondo dei piloti. Sì, ci sono stati i vincitori, ma il livello globale dei 13 è stato da applauso".

Fra gli chef in gara Rocco De Santis (2 stelle Michelin) dell'*Osteria Pagliazza & Tower Bar* del *Brunelleschi Hotel*, Oscar Severini del *Cibreo Ristorante & Cocktail Bar* dell'*Helvetia&Bristol*, Marco Migliorati del *SE-Sto on Arno The Westin Excelsior*, Gentian Shehi del *Winter Garden* del *St. Regis*, Claudio Lopopolo del *Relais Le Jardin Hotel Regency*, Claudio Mengoni del *Picteau Hotel Lungar-*



Gli chef Paolo Lavezzini e Giovanni Cosmai vincitori della sfida del tramezzino con, a sinistra, il critico enogastronomico Davide Paolini, e, a destra, lo chef Vito Mollica del ristorante Atto e Gianni Mercatali, guru della comunicazione. A destra, il Club sandwich innovativo di Lavezzini



***FOOD&BEVERAGE***  
***Febbraio/Marzo 2024***



no, Ariel Hagen (una stella Michelin) di *Saporium Borgo Santo Pietro*, Mirko Cesari dell'*Harry's Bar Sina Villa Medici*, Alessandro Liberatore di *Le Bistrot di Villa Cora*, Stefano Ballarino de *Il Verrocchio* e l'*Oliveto Bistrot di Villa La Massa*, Rudy Sadari del *Ristorante Giacomo dell'Hotel Il Salviatino*. C'è chi ha proposto la versione classica, chi invece ha preferito quella creativa. Ma anche chi ha scelto il Classico talvolta è intervenuto con delle varianti sul tema sostituendo l'uovo sodo con la versione al tegamino cotta su ambo i lati, o con una frittatina profumata di menta, basilico e parmigiano. Chi ha sostituito il pane in cassetta con un pan brioche dove la sua tenue dolcezza si legava benissimo al salato del bacon. E poi si è potuto assaggiare del tenero e gustoso roast-beef anziché il pollo. Fra gli innovativi c'è chi ha puntato sul mare e qui il pollo e il tacchino sono stati sostituiti dal polpo, la cui acqua di cottura è stata utilizzata per realizzare la maionese. Il pesce si è tradotto anche nel salmone piastato e nel polpo grigliato, ma anche nella seppia e nella tartare di gamberi rossi.

Il Club Sandwich è il tramezzino farcito più amato e rivisitato al mondo, ma le sue origini non sono certe: c'è chi dice che sia stato inventato dallo chef dell'Union Club di New York, altre fonti ritengono sia comparso per la prima volta alla fine dell'Ottocento in un circolo per soli uomini, a Saratoga Springs, nel Nord dello Stato di New York, quando i panini erano riservati abitualmente alle signore; per altri ancora il nome trae origine dalla struttura delle carrozze a due piani (come le fette della ricetta) introdotte nel 1895 dalla Pennsylvania Railroad. Quel che è certo è che questo goloso panino, in breve tempo, dall'America ha fatto il giro del mondo. E proprio dall'esperienza di questa manifestazione si è capito che anche in Italia le sue interpretazioni non mancano, grazie al felice incontro con eccellenti materie prime, dal pane alla pancetta, dai pomodori alle uova, dai formaggi alle carni e al pesce.



Dall'alto, alcuni degli chef degli alberghi eccellenti di Firenze e i loro tramezzini; c'è chi ha proposto il Club sandwich in versione classica, chi invece ha preferito quella creativa. In alto da sinistra, Alessandro Liberatore di *Le Bistrot di Villa Cora*, Oscar Severini del *Cibreo Ristorante & Cocktail Bar dell'Helvetia&Bristol*, Claudio Lopopolo del *Relais Le Jardin Hotel Regency*. Qui sopra, Stefano Ballarino de *Il Verrocchio* e l'*Oliveto Bistrot di Villa La Massa*, a sinistra, ed Emanuele Settei del *Ristorante Giacomo dell'Hotel Il Salviatino*, a destra. Accanto, Rocco De Santis dell'*Osteria Pagliazza & Tower Bar del Brunelleschi Hotel*. Qui a sinistra, la proposta vincente del tramezzino classico di Giovanni Cosmai