

# FIRENZE

*m a d e i n t u s c a n y*



**COVER STORY** GIOVANNI VERONESI  
**FASHION** S/S 2024 THE HC'S VAGARIES | ENRICO COVERI THE KING OF COLORS  
**ART** COSIMO'S FLORENCE | ANSELM KIEFER | FROM MODIGLIANI TO MORANDI  
**ITINERARIES** LOS ANGELES - VERONICA MAFFEI | MILANO - FRANCESCA RUFFINI STOPPANI  
FIRENZE - CESARA BUONAMICI | ROMA - JULIEN DRÄCH | SICILIA - GIUSEPPE TASCA

speciazione in abbonamento postale 35% - art. 2, lettera b - legge 662/96 - contiene IP - CUP03400



**FIRENZE MADE IN TUSCANY**  
**Spring 2024**



Among the innovators, there are those who focus on the sea like chef Paolo Lavezzini from the Atrium Bar at the Four Seasons Hotel Firenze

FOOD ITINERARY

# DELIGHT IN EVERY BITE

THE CLUB SANDWICHES TO TASTE IN FLORENCE HOTELS AMIDST TRADITION AND INNOVATION  
I CLUB SANDWICH DA ASSAGGIARE NEGLI HOTEL DI FIRENZE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

text Martina Olivieri photo Andrea Dughetti

Some claim it was born at the Union Club in Manhattan, others that it made its first appearance on the board of the Saratoga Club House in New York in the late 1800s. What is certain is that over time, the **Club Sandwich** has achieved international fame and is now found on menus all over the world. A delicious guilty pleasure for those who want to indulge in a light lunch, an after-hours meal in a hotel or a mouth-watering entrée during a refined gourmet dinner. In Florence, thanks to the event organised by Davide Paolini, Gianni Mercatali and Gruppo Editoriale and held at Palazzo Portinari Salviati for *Fuori di Taste*, no one can resist *Club Sandwich Mania*. But which 3-layer sandwich should we choose? Between those that prefer a classic take on the sandwich and those that want something more innovative, we take you with us to discover the best in town.

## THE CLASSIC ONE

The recipe is simple: 3 layers of bacon stuffed with sliced chicken or turkey, tomato, lettuce, bacon and various sauces. The chef of Irene at the Hotel Savoy, Giovanni Cosmai, won the award for loyalty to tradition along with his mentor Fulvio Pierangelini, while still allowing himself poetic licence in replacing the boiled egg with a Mediterranean herb omelette. Chef Claudio Mengoni from Picteau, a lounge with a view of the Lungarno Collection beloved by foreigners and Florentines alike, and chef Vito Mollica from Atto in the marvellous Palazzo Portinari

Alcuni sostengono sia nato all'Union Club di Manhattan, altri che abbia fatto la sua prima apparizione sulla tavola da gioco del Saratoga Club House di New York alla fine dell'800. Quel che è certo è che nel tempo il **Club Sandwich** ha ottenuto una fama internazionale e oggi si trova nelle carte dei menu di tutto il mondo. Un *guilty pleasure* goloso per chi vuole concedersi un light lunch, un pasto fuori orario in albergo oppure una golosa entrée in una raffinata cena gourmet. A Firenze, grazie all'evento realizzato da Davide Paolini, Gianni Mercatali e Gruppo Editoriale che si è tenuto a Palazzo Portinari Salviati in occasione di *Fuori di Taste*, nessuno può resistere alla *Club Sandwich Mania*. Ma quale panino a 3 strati scegliere? Tra chi predilige una versione classica e chi una più innovativa, ti portiamo con noi alla scoperta dei più buoni in città.

La ricetta è semplice: 3 strati di pancarrè farciti con pollo o tacchino a fette, pomodoro, lattuga, bacon e varie salse. Lo chef di Irene dell'Hotel Savoy, Giovanni Cosmai, ha conquistato il riconoscimento per fedeltà alla tradizione insieme al suo mentore Fulvio Pierangelini, concedendosi comunque la licenza poetica nel sostituire l'uovo sodo con una frittatina alle erbe mediterranee. Si attengono alla tradizione anche lo chef Claudio Mengoni del Picteau, salotto con vista della Lungarno Collection amatissimo dagli stranieri e dai fiorentini e lo chef Vito Mollica di Atto nel meraviglioso Palazzo

**THE RECIPE  
IS SIMPLE: 3 LAYERS  
OF BACON STUFFED  
WITH SLICED  
CHICKEN OR TURKEY,  
TOMATO, LETTUCE,  
BACON AND VARIOUS  
SAUCES**

## CLASSICI

La ricetta è semplice: 3 strati di pancarrè farciti con pollo o tacchino a fette, pomodoro, lat-

## FIRENZE MADE IN TUSCANY Spring 2024



Davide Paolini and all participating chefs from the Club Sandwich Mania contest held at Palazzo Portinari Salviati for Fuori di Taste

Salviati, who, however, replaces the pancarrè with a mouth-watering and very soft pan brioche, also stick to tradition. Chef Alessandro Liberatore from Villa Cora's Le Bistrot restaurant remains faithful to toasted sandwich bread loaf and the more traditional recipe. Also strongly linked to local raw produce is the delicious *VLM Club Sandwich* by chef Stefano Ballarino on offer at L'Oliveto, the bistro face of the Villa La Massa restaurant, or at Il Verrocchio, the hotel's exclusive restaurant. Not even the two-Michelin-starred chef Rocco De Santis from the historic and elegant Brunelleschi Hotel and Rudy Saderi from Da Giacomo in Salviatino have deviated from the more classic recipe, offering a classic club sandwich to be enjoyed in a magical backdrop.

### THE INNOVATIVE ONE

Among the innovators, there are those who focus on the sea like chef Paolo Lavezzini from the Atrium Bar at the Four Seasons Hotel Firenze, who triumphed in this category with a version that included octopus, green tomatoes, crispy smoked salmon and flying fish roe. A Club Sandwich like you've never

Portinari Salviati, che però sostituisce il pancarrè con un goloso e morbidissimo pan brioche. Lo chef Alessandro Liberatore del ristorante Le Bistrot di Villa Cora rimane fedele al pane in cassetta tostato e alla ricetta più tradizionale. Fortemente legato alla materia prima del territorio anche il delizioso *VLM Club Sandwich* dello chef Stefano Ballarino da gustare a L'Oliveto, volto bistro della ristorazione di Villa La Massa, oppure al ristorante Il Verrocchio, esclusivo ristorante dell'hotel. Non si sono distaccati dalla ricetta più classica nemmeno lo chef con 2 stelle Michelin Rocco De Santis dello storico ed elegante Brunelleschi Hotel e Rudy Saderi di Da Giacomo a Salviatino, che propone un classico club sandwich da gustare in una cornice magica.

### INNOVATIVI

Fra gli innovativi c'è chi punta sul mare come lo chef Paolo Lavezzini dell'Atrium Bar del Four Seasons Hotel Firenze, che ha trionfato in questa categoria con una versione che includeva polpo, pomodori verdi, salmone affumicato croccante e uova di pesce volante. Un Club Sandwich come non lo avete mai

**BETWEEN THOSE  
THAT PREFER A  
CLASSIC TAKE ON  
THE SANDWICH AND  
THOSE THAT WANT  
SOMETHING MORE  
INNOVATIVE, WE  
TAKE YOU WITH US  
TO DISCOVER THE  
BEST IN TOWN**

## FIRENZE MADE IN TUSCANY Spring 2024



1. Ariel Hagen from Saporium
2. Claudio Mengoni from Picleau
3. Vito Mollica from Atto
4. Oscar Severini from Cibrèò
5. Giovanni Cosmai and Fulvio Pierangelini from Irene of Hotel Savoy



seen before is the one from chef Ariel Hagen from Saporium, who has created an innovative *Stuffed Quail - mimosa Club Sandwich* for his guests, with toasted bread, chestnut-stuffed quail and mimosa cream, presented on a sort of hemispherical container decorated with grass and moss. Sticking with fish, chef Claudio Lopopolo from Relais Le Jardin at the Hotel Regency combines tradition and creativity in his *Club Sandwich d'amore* prepared with Mazara del Vallo red prawns. Argentine prawns are the choice of chef Mirko Cesari from Harry's Bar at Sina Villa Medici. Also iconic and timeless is that of chef Oscar Severini from Cibrèò, made with roast beef, and that of Gentian Shehi from The St. Regis Florence, which is a true homage to Salento. Sesto on Arno, on the other hand, offers a *mouth-watering Avocado Sandwich*, created by chef Marco Migliorati with cereal sandwich bread, rocket, avocado, shallots, tomato, smoked salmon and egg.

Which one would you choose? What is certain is that whatever you choose, you will not be disappointed!

visto quello dello chef Ariel Hagen di Saporium, che per i suoi ospiti ha ideato un innovativo *Club Sandwich di Quaglia ripiena - mimosa*, con pane da toast, quaglia ripiena di castagne e crema mimosa, presentato su una sorta di contenitore semisferico decorato con erba e muschio. Rimaniamo sempre sul pesce con lo chef Claudio Lopopolo del Relais

### **THANKS TO THE EVENT ORGANISED BY DAVIDE PAOLINI, GIANNI MERCATALI AND GRUPPO EDITORIALE, NO ONE CAN RESIST CLUB SANDWICH MANIA**

Le Jardin dell'Hotel Regency che unisce tradizione e creatività nel suo *Club Sandwich d'amore* preparato con i gamberi rossi di Mazara del Vallo. Gamberoni argentini la scelta dello chef Mirko Cesari dell'Harry's Bar di Sina Villa Medici. Iconico e intramontabile anche quello dello chef Oscar Severini del Cibrèò realizzato con il roast-beef e quello di Gentian Shehi del The St. Regis Florence, che è un vero e proprio omaggio al Salento. Il Sesto on Arno, invece, propone un golosissimo *Avocado Sandwich*, ideato dallo chef Marco Migliorati con pane in cassetta ai cereali, rucola, avocado, scalogno, pomodoro, salmone affumicato e uovo.

E voi quale scegliereste? Quel che è certo è che qualsiasi sia la vostra scelta non rimarrete delusi!

***FIRENZE MADE IN TUSCANY***  
***Spring 2024***

**SHOT ON SITE**



Paola Mencarelli



Paolo Lovazzini, Andrea Cecchi



Oscar Severini, Rocco De Santis



Max Ivista, Paolo Lovazzini



Flavia and Gianni Mercatali



Carlotta Romvaldi, Davide Paolini, Isabella D'Antonio



Matteo Parigi, Bini, Davide Paolini, Giovanni Cosmai, Paolo Lovazzini, Vito Mollica, Gianni Mercatali



Gabriele Filippini, Giovanni Cosmai



Elisabetta Leoni, Lorenzo Lo Porto, Antonio Bedini

**CLUB SANDWICH MANIA - FIORE 1827**

A special dinner party courtesy of chef Vito Mollica in the Salotto of Palazzo Portinari Salvati for Club Sandwich mania - Fiore 1827, the Fuori di Taste event organised by Davide Paolini, Gianni Mercatali and Gruppo Editoriale, which pitted 13 chefs from top Florence hotels against each other. During the evening, wine tasting from the Famiglia Cecchi estates.



Giuseppe and Bianca Calabrese



Olga and Leo Damiani, Sara Gatti



Elisa Perali, Lorenzo Bertin, Francesca Mian, Andrea Alvarez