

CALA DE' MEDICI SERVIZI srl

Direzione e Coordinamento Ex Art. 2497 C.C.: Gruppo Teseco S.r.l. - Sede Sociale: Viale Trieste, 57016 Rosignano (LI)  
Cap. Soc. € 4.000.000,00 i.v. - C.F.P.I. Iscrizione Registro Imprese di Livorno n. 01446780454 - REA 128647  
Uffici Porto Tel. 0586 795211 Fax 0586 764553 E-mail: info@calademedici.net www.calademedici.net



## Comunicato stampa

# I° CALA DE' MEDICI PANINO PARADE CONTEST

Noblesse oblige: e la stella Michelin di **Luciano Zazzeri** torna a imporre la sua autorevolezza. Il panino **Trippa di Mare**, uno dei must dello chef di **Bibbona**, ed il panino **Delizia di Tonno** della “chef per caso” **Elena Barsacchi**, hanno ottenuto il miglior gradimento degli oltre quaranta giurati intervenuti per la simpatica serata di **mercoledì 23 luglio al Marina di Cala de' Medici di Rosignano**.

Il Porto del Gusto vuole così continuare nella sua missione di diffusione della cultura gastronomica a tutti i livelli, compreso quello del semplice panino che in adeguate condizioni, può assurgere a capolavoro culinario. Nessuna scusa più in barca: l'alternativa al panino con l'acciuga esiste!

Un clima particolarmente dolce ha visto confrontarsi in una “gara senza gara”, in un'occasione di puro divertimento giocoso, quattro chef professionisti e quattro “chef per caso”, selezionati il giorno precedente con un analogo confronto. Ognuno di essi è stato abbinato per sorteggio con lo chef “vero”. La classifica è risultata cortissima, segno della bravura di tutti i partecipanti.

Le altre squadre erano composte da Stefania Milazzo del ristorante La Mascalcia di Castelnuovo della Misericordia e da Luca Giani. Il Mc Donald Duck di Stefania era realizzato con petto d'anatra affumicato, frittatina di zucchine alla maggiorana, insalata con vinaigrette, il tutto racchiuso in un soffice pane all'olio di maggiorana. Luca ha invece presentato un graditissimo Cala(maro) de' Medici, pane di Montegemoli grigliato, crema di ceci al rosmarino, calamari sfilettati alla piastra, bietola di campo saltata, olio all'aglio e peperoncino.

A seguire Cristiano Tomei de L'Imbutto di Viareggio abbinato a Lee Greene, bocconiana italo-tedesco-americana con radici a San Miniato. Il panino di Cristiano, Hot Dog di Tonno, prevedeva una preparazione piuttosto laboriosa consistente in un “wurstel” di tonno cotto a bassa temperatura sotto vuoto, inserito in un pan-brioche all'anice, senape in grani, scorza di limone, salsa di peperone rosso e paprika, salsa di pomodoro e tuorlo d'uovo marinato per ore nel sale e zucchero. Semplice proprio no, ma veramente delizioso. Lee invece si è esibita con il California Breeze, una fusion di cucina tedesco-americana composta da pane bianco al sesamo grigliato, petto di pollo fritto in crosta di farina di mais e scaloppato, condito con maionese al pepe rosa, avocado, salsa di pesca allo zenzero e pizzico di sale rosa dell'Himalaya. Perfetto per croccantezza, consistenza ed equilibrio dei sapori.

Per finire, Paolo Rossi del Club Allegoria di Pescia ed Elif Sallorenzo, francese di origine turca e stanziata a Fiesole. Paolo ha creato una versione marina dell'Hot Dog con l'Hot Fish: pane bianco tipo baguette riscaldato e farcito di una salsiccia di pesce spada con agrumi, maionese al fagiolino burrino, ketchup al miele e cipolla di tropea. La preparazione di Elif, il panino “Rosa Bianca”, era invece di una semplicità estrema: fette di baguette con stracchino e salsiccia fresca. Ma la sua origine orientale si è rivelata nell'intervento delle

spezie e degli aromi: pepe rosa macinato nel mortaio, cumino e semi di finocchio, usati separatamente, hanno conferito un'anima guizzante alla preparazione, molto apprezzata dai giurati.

Ma torniamo ai vincitori: **Luciano Zazzeri** prepara il suo "capolavoro" con un rotondo panino fatto in casa. Si tratta di un pane all'olio e burro, grassi che ne mantengono intatta la consistenza anche sotto l'intervento del sugo di cottura. Le trippe di mare provengono da rana pescatrice, testa, fegato e trippette, cotte in un soffritto di aglio, olio, peperoncino, sedano, carota e cipolla. Il panino è guarnito con salsa verde al timo e maggiorana e foglietta di insalata.

**La Delizia di Tonno di Elena** è invece composta da un pane tipo rosetta, soffice e privato di parte della mollica. Viene riempito con fettine di prosciutto di tonno, burrata pugliese, pomodoro Pachino, bottarga grattugiata e basilico.

E ovviamente non è mancato l'incontro con il vino. Per questa edizione si è deciso di unificare la proposta per tutti, per non creare discriminazioni di sorta. Annick (chardonnay e sauvignon blanc) e Nicole (sangiovese) di Cosimo Maria Masini, San Miniato, si sono rivelati partner perfetti, versatili e gustosi per la prima panino parade di Cala de' Medici.