

Mago Sando: la merenda italiana è gourmet

scritto da Silvia Fissore | 09/12/2019



Toast e tramezzino, per generazioni, sono stati il classico spuntino da consumare fuori casa. Marcello Trentini, in arte Magorabin, ha provato a ripensarlo attraverso tre chiavi di lettura: memoria, semplicità e qualità. È nato così Mago Sando, il primo di 8 sandwich creati utilizzando i salumi a marchio Raspini

«Vi ricordate la classica merenda della nonna? Le due fette di pane farcite col prosciutto cotto o meglio ancora con la cotoletta avanzata dalla sera prima? È proprio lei, nella sua disarmante semplicità, l'antesignana del panino gourmet oggi tanto di moda».

Parola di [Marcello Trentini](#), in arte **Magorabin**, chef stellato sinonimo di una cucina di territorio, ma aperta alle contaminazioni.

«Toast e tramezzino, per molte generazioni di italiani e soprattutto di torinesi (perché ricordiamoci che Torino è la patria del tramezzino!) sono stati la prima esperienza di spuntino “fuori casa”» continua Trentini. *«E allora perché non rilanciare in chiave moderna queste memorie gustative appartenenti a un passato che non è poi così lontano?»*.

Spiega così il progetto **“La merenda all’italiana”** che lo vede impegnato come Brand Ambassador di **Raspini**, storica azienda piemontese di salumi, attraverso una serie di iniziative condivise e mirate a incrementare la **brand awareness** del marchio.

Dal pane e cotoletta al Katsu Sando giapponese

Il primo appuntamento è stato il 4 dicembre a Torino, presso [Casa Mago](#), il cocktail bar torinese che affianca il ristorante stellato **a due passi dalla Mole Antonelliana**. Nella cornice un po’ salotto e un po’ *speakeasy* dove bere e mangiare dall’ora dell’aperitivo fino a tarda notte, è stato presentato **Mago Sando**, il primo di **8 sandwich** di Magorabin (quattro toast e quattro tramezzini), ideati da Marcello Trentini utilizzando i salumi a marchio Raspini.

«La Merenda all’italiana - spiega lo chef - è frutto di un’attenta analisi sul nostro modo di alimentarci, ripensando in ottica gourmet anche i gusti e le abitudini apparentemente più semplici».

E per **Mago Sando** l’ispirazione arriva dal **Katsu Sando**, il sandwich giapponese celebre in tutto il mondo: cotoletta di maiale, cavolo cappuccio, salsa teryaki e senape.

«Il Giappone - scherza Trentini - è sicuramente una delle mie ossessioni. Eppure tra il nostro panino con la cotoletta e il Katsu Sando ci sono affinità incredibili. Per i giapponesi, infatti, questo sandwich non è altro che un modo per consumare fuori casa, al lavoro o in un pic-nic in famiglia, il Tonkatsu, la cotoletta di maiale, che è uno dei loro piatti tipici».

I sandwich di Magorabin: il Mago Sando

E così Trentini ha voluto reinterpretare il **Sando** nipponico in chiave tricolore scegliendo al posto della fetta di carne la **“Rosa Maestosa”**, prosciutto di alta qualità che secondo la tradizione viene cucito e legato a mano. Ne ha ricavato una fetta spessa e quadrata che con una saporita panatura diventa una cotoletta, abbinata al cuore di verza affettata finemente, alla composta di cipolla rossa e alla maionese all’arancia.

Un sandwich sfizioso e semplice, che Trentini ha proposto con un cocktail a base di Sakè, tonica e chinotto. Un ingrediente quest’ultimo che chiude il cerchio della “memoria gustativa” riportandoci indietro nel tempo quando bevevamo chinotto addentando una bella rosetta farcita con salame o prosciutto.

E per il futuro? Lo chef non si sbilancia ma ci ha fatto chiaramente capire che la sua sperimentazione diventerà parte proattiva del team di **Ricerca e Sviluppo del Salumificio Raspini**, in un percorso strutturato che culminerà nella creazione di un prodotto a firma **Magorabin**.

Amanti dei panini, siete avvisati!