

La spiaggia? Un fornello Per un giorno da cuochi

Forte dei Marmi: sfidarsi a colpi di mestolo

Cosa hanno in comune un Conte «rampante» in finanza, Antonio Francheschi Scaruffi — discendente di quell'economista Gasparo che nel 1500 propose una radicale riforma monetaria — il nobile Mariofilippo Brambilla di Carpiano celebre per passare con *nonchalance* dalla partecipazione a una convention di imprenditori ad eventi mondani; l'imprenditore toscano **Mario Luca Giusti** ideatore di colorati articoli per la casa in melamina e la studentessa designer in luci Giulia Lapini? Con le proprie ricette dai nomi originali quanto curiosi (Tortino di pasta frolla con cuore di panna e fragoline di bosco, vitello estivo o polpettone con cuore di formaggio) fanno parte dei 12 protagonisti della diciannovesima edizione di *A tavola sulla spiaggia*. La fortunata manifestazione/show che torna puntale il 25 agosto prossimo ad animare le «sabbie nobili» di Forte dei Marmi.

Ideata da Gianni Mercatali (dopo un'esperienza di dieci anni insieme a Ugo Tognazzi in *L'uomo in cucina*) e ospitata nel Bagno Roma di Levante è una sfida, all'ultimo mestolo, dove un parterre di concorrenti non forzatamente famosi — ci trovi i personaggi dello shobiz,

quelli di altisonanti casate blasonate ma anche il libero professionista dell'ombrellone accanto — si unisce nel nome della buona tavola e dalla voglia di stare insieme.

«Vengo in Versilia da 57 estati — spiega Gianni Mercatali — ricordo con piacere l'usanza di qualche anno fa quando i bagni non avevano bar e ristoranti e le famiglie usavano portarsi da casa qualche piatto pronto da mettere nel capanno per poi consumare tutti insieme sotto le tende dopo il bagno. L'idea di questa manifestazione nasce così dalla volontà di riportare in vita un momento socializzante di pic nic sulla spiaggia dove sorgevano spontaneamente delle gare tra cucine diverse. C'era la signora milanese che ad esempio sfidava con le sue milanesine fredde quella toscana con la ribollita».

È la semplicità in cucina e la valorizzazione dei prodotti locali quelli chiamati a «chilometro zero» che infatti anche per questa edizione torna «su stimolo del presidente di giuria Beppe Bigazzi ad essere la base comune delle ricette in gara». Scopo del concorso è infatti quello di pro-

muovere i «giacimenti gastronomici» dell'Italia a partire dagli ingredienti del terri-

torio toscano fino ai vini «che vengono abbinati — aggiunge Mercatali — dal comitato in funzione dei piatti proposti».

La scelta delle bottiglie designa così una sorta di mappa enologica italiana «dal Trentino con lo spumante Ferrari alla nostra Toscana con il Vermentino di Val delle rose passando per Umbria con il rosso di Montefalco di caprai fino al passito di Pantelleria, con un'unica eccezione: lo champagne Perrier Jouët importato da Antinori».

A giudicare i piatti come ogni anno una giuria selezionata di palati scelti che assegneranno i premi messi in palio dagli sponsor per quasi 15mila euro. «La lista dei giudici non è ancora stata del tutto completata — precisa Gianni Mercatali — ma posso anticipare che saranno dei nostri Sirio Maccioni (patron del celebre ristorante americano Le Cirque) e il sindaco di Forte dei Marmi Umberto Buratti. Anche se il record di 11 stelle michelin in giuria è ancora lontano, ci sono buone probabilità di raggiungere il traguardo. Ad oggi infatti ne abbiamo totalizzate ben sette».

Laura Antonini

Sole & sale La gara di cucina al Bagno Roma: è l'edizione numero 19



Al Bagno Roma

A sinistra Flavia Mercatali con Mara Maionchi.
A destra i concorrenti della gara di cucina.
Sotto Marco Columbro con Massimo Giletti



Info

A Tavola sulla Spiaggia, manifestazione ideata da Gianni Mercatali, arriva alla 19esima edizione. Il 25 agosto dodici concorrenti si sfideranno ai fornelli sulla sabbia del Forte. Una giuria (presidente Beppe Bigazzi) da almeno sette stelle Michelin

La giuria

Con il presidente Beppe Bigazzi anche Sirio Maccioni e il sindaco Buratti