

I vip ai fornelli Piatti gustosi e creativi

Edizione numero 19 a Forte dei Marmi per il concorso "A tavola sulla spiaggia" tra sapori e design

■ FORTE DEI MARM

LA CILIEGINA sulla torta della stagione estiva? E' sicuramente il concorso «A tavola sulla spiaggia» che per il 19° anno ripropone ricette in gara preparate dai personaggi più diversi che per una volta si dilettono con mestoli e fornelli. Gianni Mercatali si prepara all'edizione 2011 della sua 'creatura' che, come da tradizione, si svolgerà a bordo piscina del bagno Roma di Levante il 25 agosto alle 18. E già trapelano i nomi dei primi partecipanti alla kermesse gastronomica: c'è l'imprenditore, il laureato alla Bocconi, l'appassionata di pittura, un giovane nobile e perfino il pronipote del tenore Enrico Caruso. Personaggi che riproporranno le ricette che un tempo le eleganti signore in vacanza servivano ai propri familiari all'ombra della tenda. Per una sera dunque niente cucina 'fast' o 'fusion' ma sapori rigorosamente legati ai ricettari regionali con ingredienti a km zero. Perché, come spiega il patron del bagno Roma di Levante Gherardo Guidi, «questo premio vuole essere un po' il trait d'union di una simbiosi gastronomica fra la Versilia e l'Italia tutta». Già anticipati i nomi dei primi partecipanti alla vetrina di pietanze: il più giovane è Enrico Caruso di 19 anni, il cui nome tradisce la sua discendenza col celebre tenore, che presenterà in gara le «Uova in parrucca»; dallo studio del design alla voglia di impastare il passo pare breve per Giulia Lapini di 29 anni che confezionerà il «Tortino di pasta frol-

la con cuore di panna e fragoline di bosco» mentre Cristina Di Marzio, 45 anni, abbandonerà per un giorno la tavolozza da pittrice per presentare le «Frittatine di arselle con uovo di Parisi». Elga Frangioni, 38 anni e un grande amore per i cani abbandonati è invece in lizza con la sua tipica «Panzanella di mare alla viareggina», invece l'imprenditore **Mario Luca Giusti** che dal 2005 crea coloratissimi articoli per la casa diventati dei veri oggetti di culto per personaggi come Steven Spielberg, Roberto Cavalli, Ottavio e Rosita Missoni, Carla Fracci e Marina Ripa di Meana, stavolta vestirà i panni di chef con la «Pasta fredda alle verdure dell'orto». Anche quest'anno la manifestazione sarà condita da un pizzico di blasone: il conte

Antonio Franceschi Scaruffi, 28 anni di Reggio Emilia, esperto di finanza, proporrà il «Vitello estivo» mentre il nobile Mariofilippo Brambilla di Carpiano produttore di format tv, adagerà sul vassoio il «Polpettone con cuore di formaggio». Ad assaggiare tutte le 12 pietanze in gara sarà la giuria presieduta anche quest'anno da Beppe Bigazzi e composta da ristoratori stellati, produttori di vino e giornalisti che decreteranno i premi da assegnare (la consegna sarà il 26 agosto alle 18 in Capannina) e che spaziano da vini pregiati in magnum fino a soggiorni vacanza, argenti cassetti, orologi Locman, un dipinto di Joy Caros e una scultura dell'artista Patrizia Di Poce per ForteMagazine e perfino un tour su una fiammante Ferrari California.

Francesca Navari



Sempre chic e ricchi di idee i partecipanti alla "gara" che si terrà al Bagno Roma di Levante

