

# Gusto e «bon ton» sulle sabbie nobili

**D'**Avenza Award, vini pregiati in marmo, una scultura in marmo dell'artista Patrizia Di Poce per Forte Magazine, un dipinto di Joy Caros, week-end culturali negli alberghi della catena Una Hotels, una Ferrari California e una Maserati Gts a disposizione per un fine settimana, gli argenti di Cassetti, gli orologi Locman sono soltanto alcuni dei premi della XIX edizione di «A tavola sulla spiaggia». Ideata da Gianni Mercatali dopo un'esperienza di dieci anni insieme a Ugo Tognazzi con la simpatica manifestazione «L'uomo in cucina», è uno show sulle «sabbie nobili» di Forte dei Marmi al quale partecipano come concorrenti signore e signori che con i loro piatti andranno a creare il menu dell'estate 2011. La manifestazione, presentata da Fabrizio Diolaiuti, si svolgerà il 25 agosto al Bagno Roma di Levante mentre la premiazione avrà luogo il giorno seguente nella storica Capannina. Negli anni si sono sfidati all'ultimo mestolo personaggi dello showbiz, nobili e gente comune, accomunati tutti dalla passione per i fornelli. Per questa ultima edizione, semplicità in cucina e valorizzazione dei prodotti locali, «colti sul posto», come si dice, a «chilometro zero». Scopo del concorso è quello di promuovere i migliori «giacimenti gastronomici» della nostra penisola, e non solo, insieme ai suoi vini. E proprio i vini saranno i protagonisti insieme al loro terroir. Dai Colli Orientali del Friuli la Ribolla Gialla Spumante di Eugenio Collavini. Dal Trentino lo spumante Ferrari e Villa Margon. Dal Veneto il Pinot Nero Ale di Aneri, il Valdobbiadene Dogc Superiore di Cartizze di Bellussi. Dal Piemonte Arbiola Bianco di Saiagricola. Dalla Toscana Vermentino Val delle Rose di Cecchi, Governo di Castellare e Moscadello della Poderina, sempre di Saiagricola. Dall'Umbria Rosso di Montefalco di Arnaldo Caprai. Dalla Sicilia il Kammeo Passito delle Tenute Guicciardini Strozzi. Unica eccezione: lo champagne Perrier Jouët importato da Antinori. Il servizio di catering sarà curato da Guido Guidi Ricevimenti.

In giuria, presieduta anche quest'anno dal simpatico e rigoroso Beppe Bigazzi, ristoratori stellati, per un totale di 7 stelle

Michelin, produttori di vino insieme alla stampa qualificata. «È un'idea interessante che aiuta a conoscere ed apprezzare i prodotti del luogo – ha detto Bigazzi – tant'è che anche quest'anno ho aderito all'invito di Mercatali. Come di consueto giudicherò con spietato rigore». «Sono felice – ha detto il patron Gherardo Guidi – che anche quest'anno «A tavola sulla spiaggia» si svolga nella sua sede tradizionale di Forte dei Marmi. Dopo il successo degli scorsi anni ho accettato con piacere l'invito di Mercatali di riproporre per questa XIX edizione il Premio La Capannina. Questo Premio vuole essere un po' il trait d'union di una simbiosi gastronomica fra la Versilia e l'Italia tutta». «Non si fa una cucina seria senza materie prime serie», questo lo spirito che anima da sempre la ricerca di Beppe Bigazzi. Anche quest'anno nella valutazione dei piatti, questo concetto sarà tenuto in considerazione dalla giuria.

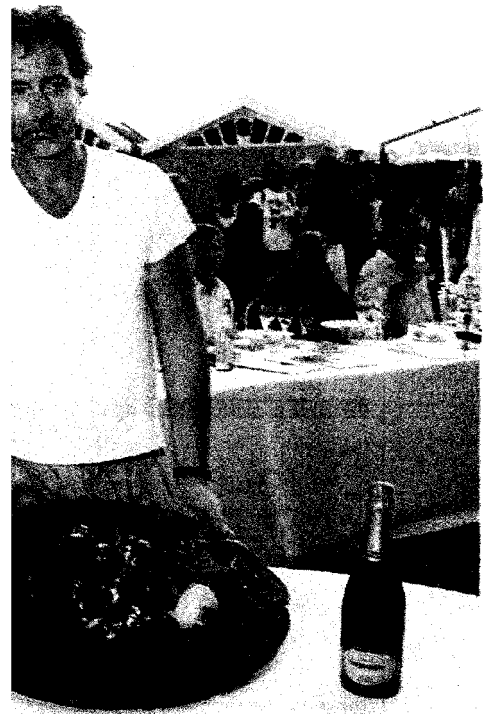
Ma ecco alcuni concorrenti della XIX edizione. Giulia Lanini, 29 anni, anche se non è toscana al 100% sente una forte appartenenza a questa terra. Studia il design, le luci, gli spazi. Presenta «Tortino di pasta frolla con cuore di panna e fragoline di bosco». Il Conte Antonio Franceschi Scaruffi, 28 anni, di Reggio Emilia, presenta «Vitello estivo». Cristina Di Marzio, 45 anni, ha una figlia meravigliosa e un lavoro che le permette ancora di fantasticare, creare ed «architettare». Presenta «Frittatine di arselle con uovo di Parisi». Elga Frangioni, 38 anni, ha un cane di nome Lupo preso al canile e che le fa capire ogni giorno che si può fare tantissimo bene con pochissimo impegno. Presenta «Panzanella di mare alla viareggina». **Mario Luca Giusti** ha creato nel 2005 l'omonima azienda che ha conquistato i mercati grazie a splendidi articoli per la casa. Presenta «Pasta fredda alle verdure dell'orto». Mariofilippo Brambilla di Carpiano, giovane nobile, produttore di un format televisivo sui canali Sky, presenta «Polpettone con cuore di formaggio». Infine Enrico Caruso, 19 anni tanti quanto il concorso. Pronipote di quarta generazione del famoso grande tenore omonimo, presenta «Uova in parrucca».

[RGC]

Nella foto grande, Paolo Giachi e Musi Indacochea, tra i protagonisti dell'edizione 2010 di «A Tavola sulla Spiaggia». Sopra Gianni Mercatali, ideatore della kermesse



**Forte: il 25 e 26 agosto tra Bagno Roma di Levante e Capannina torna «A Tavola sulla Spiaggia». Edizione numero 19 ma l'entusiasmo è quello dell'inizio**



Il sindaco Umberto Buratti, Sirio Maccioni e Beppe Bigazzi, tre grandi amici di «A Tavola sulla Spiaggia»

**Costa**

**Gusto e «bon ton» sulle sabbie nobili**

**“I negozi dell'usato per bambini in Toscana”**

**Brunori Sas, a Roselle il nuovo fenomeno indie**

**REACTO**