

A TAVOLA SULLA SPIAGGIA: DALLA TOSCANA A LE CIRQUE DI NEW YORK



A Tavola sulla Spiaggia, ideato da Gianni Mercatali, è giunta ormai alla XXIII edizione. Il 20 e il 21 agosto le “sabbie nobili” del Forte dei Marmi ospitano questo fantastico evento. Il tema di quest’anno è dedicato all’Expo e in giuria siederanno 13 stelle Michelin, tra cui Matteo Boglione, il nuovo executive chef de Le Cirque di New York, 100% fiorentino e il popolarissimo Gordon Ramsay.

A Tavola sulla Spiaggia 2015: le sorprese arrivano da New York

Nella splendida terrazza dell’UNA Hotel di Lido di Camaiore, durante la conferenza stampa di presentazione dell’edizione 2015 di A Tavola sulla Spiaggia ([scopri l’edizione 2016](#)), ho avuto la possibilità di scambiare quattro chiacchiere con Matteo Boglione, chef 2 stelle, attribuitegli dal New York Times, che il 20 e 21 agosto parteciperà come giurato al famoso concorso culinario di Forte dei Marmi.

Dal 1° ottobre Matteo Boglione diventerà l'executive chef de Le Cirque, il famoso ristorante di New York aperto 40 anni fa da Sirio Maccioni. Matteo sarà il primo chef italiano, e per di più fiorentino doc, a dirigere la cucina dello storico locale newyorkese.



A Tavola sulla Spiaggia: la perfetta ricetta per un grande evento

Come potrete immaginare dunque, la XXIII edizione di A Tavola sulla Spiaggia sarà uno di quegli eventi che lasceranno il segno. La manifestazione ideata e promossa da Gianni Mercatali è divenuta negli anni un must dell'estate versiliana fino a diventare uno degli appuntamenti estivi più blasonati e importanti di Forte di Marmi.

Edizione dopo edizione si sono sfidati a colpi di mestolo VIP, aristocratici e gente comune, tutti legati dalla stessa passione: l'arte del mangiar bene. Il focus dell'edizione 2015 di A Tavola sulla Spiaggia è il recupero, la cucina del riciclo, la sublime arte di preparare pietanze buone e salutari senza buttar via niente. Quest'anno, grazie anche alla partecipazione di personalità quali Gordon Ramsay e Matteo Boglione, A Tavola sulla Spiaggia non mancherà certo di stupire il suo pubblico.



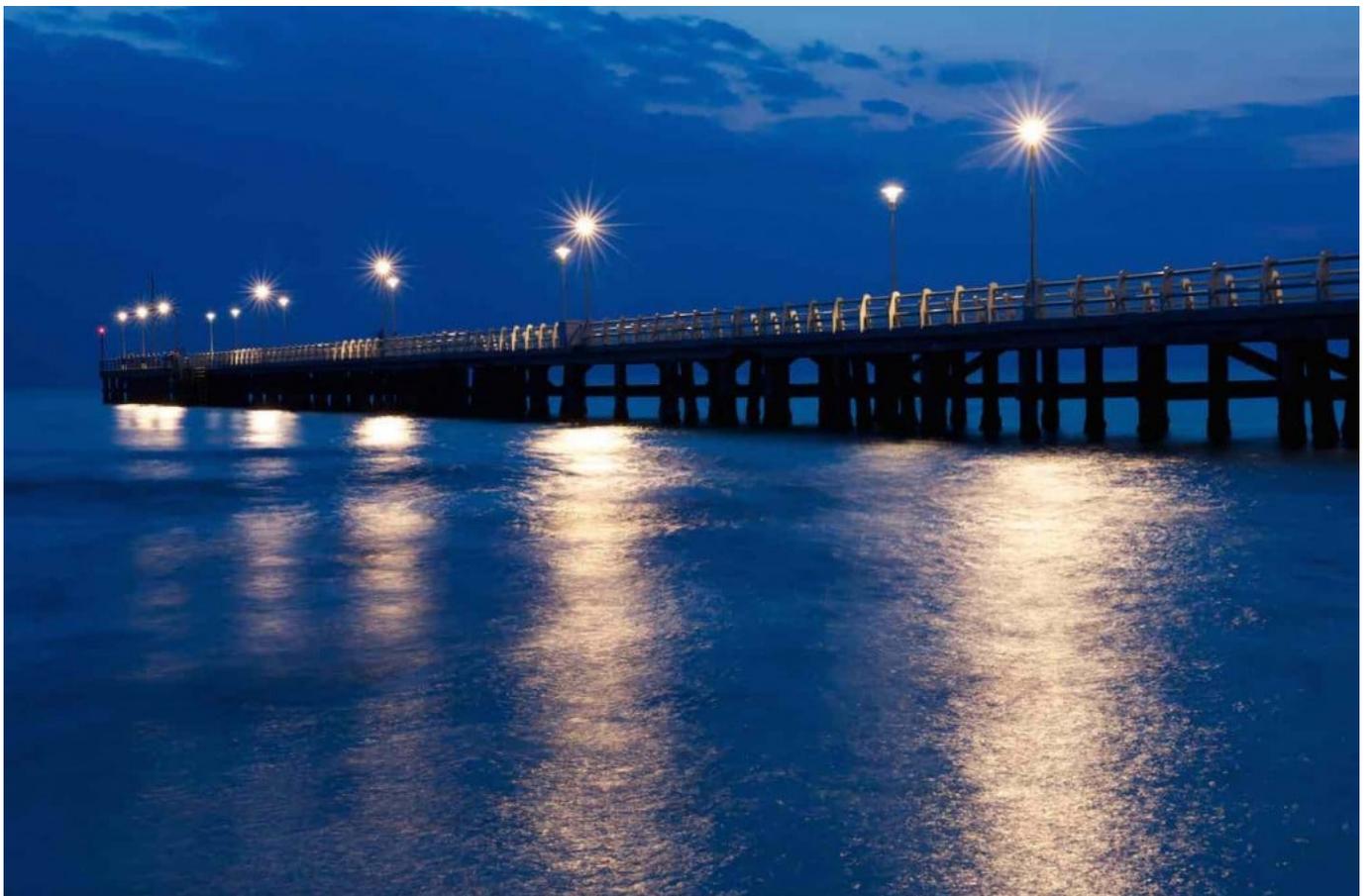
Matteo, dal 1° di ottobre Le Cirque parlerà toscano, o più precisamente fiorentino?

"L'idea che abbiamo è quella di rivisitare i piatti della tradizione toscana ed italiana, seguendo istinto e pas-



sione. Non avevo programmato di tornare nella Grande Mela, ma dopo la proposta della famiglia Mac-cione, non potevo assolutamente dire di no. Andare a dirigere Le Cirque uno dei più importanti ristoranti italiani a New York, che ha alle sue spalle una storia di oltre 40 anni, è un'opportunità incredibile ed im-perdibile, che capita una sola volta nella vita.

Ed inoltre avrò l'onore di essere il primo italiano a dirigere la cucina di questo grande ristorante, una sod-disfazione impagabile. Ogni piatto sarà ovviamente sempre curato ai massimi livelli, proponendo un'inno-vazione volta ad aggiornare la tradizione."



In quali ristoranti hai lavorato a Firenze?

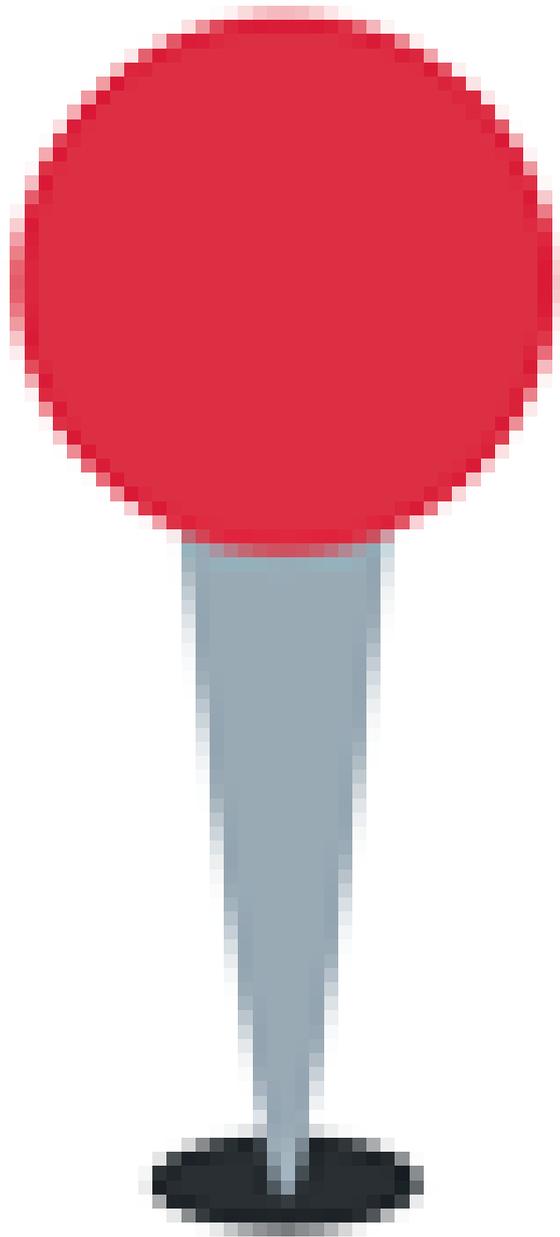
"Non ho lavorato in molti ristoranti a Firenze, ma ho avuto la possibilità di crescere al fianco di un grande chef, mio maestro per 10 anni, che attualmente dirige Il Pescatore in Piazza del Carmine, in assoluto uno dei migliori ristoranti di pesce a Firenze, che si dirige verso la stella. Ci tengo a dire che la creatività che ho e che cerco in cucina in buona parte la devo al mio maestro: piatti divertenti e sapori intensi ottenuti utilizzando svariate tecniche."



Oliva Scaramuzzi vincitrice "A Tavola sulla Spiaggia" 2014

Hai già creato il nuovo menu de Le Cirque?

"Sì ho già mandato una bozza del menu che mi piacerebbe proporre, ma confesso che ogni volta che vado a cena fuori in Toscana o entro in un ristorante, nascono nuove ispirazioni. E' chiaro che appena arriverò a New York dovrò imparare a conoscere bene le materie prime che vengono proposte dal mercato della Grande Mela per poter esaltare al massimo ogni mio piatto. Diventare executive chef de Le Cirque di New York è davvero una grande responsabilità: la cucina dovrà essere innovativa, senza stravolgere però l'immagine del locale e rispettando la sua importante storia."



PER APPROFONDIRE:





[Sirio Maccioni, come prenotare un tavolo nel Paradiso della Toscana](#)





Gianni Mercatali: metti una sera a cena. Con lui.





Tutti i colori di Forte dei Marmi

Sei un Eccellente Imprenditore toscano?

Teniamoci in contatto



