"A TAVOLA SULLA SPIAGGIA": UNA SFIDA ALL'ULTIMO MESTOLO.



Si è conclusa la XXIII edizione di "A tavola sulla spiaggia" a Forte dei Marmi la famosa manifestazione enogastronomica ideata da Gianni Mercatali: in giuria 13 stelle Michelin e in tavola i temi dell'Expo.

Il 20 e il 21 agosto sulla spiaggia di levante di Forte dei Marmi si è svolta la XXIII edizione di A tavola sulla spiaggia, la manifestazione enogastronomica che da anni omaggia la tradizione culinaria italiana e la Versilia con un contest di cucina dove i 12 concorrenti non professionisti elaborano squisiti piatti che vengono giudicati da una giuria composta da stelle Michelin.

"Rivolgo un affettuoso benvenuto al tradizionale appuntamento con l'arte culinaria di 'A tavola sulla spiaggia' - ha esordito il Sindaco di Forte dei Marmi Umberto Buratti - che da ventitre anni coinvolge la città e i suoi ospiti in un'appassionante sfida tra i fornelli.

Sono felice che il comitato organizzatore abbia accolto la mia proposta di presentare la manifestazione 'alle Boe' nella spiaggia comunale di levante, dove sono certo si rinnoverà il successo che da sempre contraddistingue questo speciale evento, dedicato alla passione per il buon cibo".



"A tavola sulla spiaggia" è tornata così alle origini con *le pieds sur la sable* dove le tre giurie hanno dato il via alla manifestazione enogastronomica ideata e organizzata da Gianni Mercatali.

Negli anni si sono sfidati all'ultimo mestolo personaggi dello showbiz, nobili e gente comune, accomunati dalla passione per i fornelli. Per questa edizione spazio a quella creatività che si trova nelle migliori tradizioni gastronomiche italiane.

Soprattutto in quest'anno dell'Expo milanese, del focus mondiale su ambiente, nutrizione e risorse alimentari, "A tavola sulla spiaggia" è tornata sul tema caro del recupero, della cucina del riciclo, della sublime arte di preparare pietanze buone e salutari senza buttar via niente. Fu nel 2012, in evidente anticipo sui tempi, ma attingendo alla consolidata tradizione versiliese dei pasti consumati in spiaggia, che Gianni Mercatali toccò per la prima volta l'argomento.



Ed ora ci torna su, stuzzicando la bravura e la fantasia dei concorrenti – tutti rigorosamente non professionisti – chiamati a contendersi lo scettro di questo originale talent mondano-gastronomico.

In giuria giornalisti, opinion leader, produttori di vino e ristoratori per un totale di circa 13 stelle Michelin fra cui Italo Bassi dell'Enoteca Pinchiorri, Valeria Piccini, Aimo Moroni di Aimo e Nadia, <u>Matteo Baglione</u> de Le Cirque di New York, Davide Oldani lo chef simbolo di Expo e inventore della cucina pop.

Ad accompagnare i piatti un vastissimo parterre di vini dai migliori produttori toscani ma anche italiani: dal Friuli Eugenio Collavini, dal Trentino Ferrari, dal Veneto Bisol, dall'Emilia Romagna Aneri, dalla Toscana Cecchi, Castello Banfi, Tenute Lunelli, Val delle Rose, Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, Colle di Bordocheo, dall'Umbria Arnaldo Caprai e, dalla Francia, lo champagne Basetta importato dall'Enoteca Marcucci di Pietrasanta.



Il servizio di catering è stato curato da Guido Guidi Ricevimenti che in meno di tre ore ha servito con la sua squadra a 40 giurati 12 proposte gastronomiche cambiando 480 piatti e 12 vini. La manifestazione, alla quale anche quest'anno è stato rinnovato il Patrocino del Comune di Forte dei Marmi, è stata presentata da Anna Maria Tossani.

I vincitori di "A Tavola sulla Spiaggia"

Il primo premio assoluto Euro Toques International è stato vinto da Giulio de Socio e Ennio Losi che hanno presentato una *"Longobarde" di vitello con pomodorini e maionese piccante*, abbinata a un Ferrari Riserva vendemmia 2006 della famiglia Lunelli.

Il primo premio assoluto della stampa Castel Monastero è stato conquistato invece dal giovanissimo Guido Boni con il suo Dolce *Firenze ai frutti di bosco* in abbinamento a un Bisol Superiore di Cartizze.

${\bf Tuscany} people$



I concorrenti e i piatti di "A Tavola sulla Spiaggia"

Antipasti

Ilaria Pellistri Bufalini con il suo "Tortino di zucchine con i loro fiori" ed il vino in abbinamento "Lambrusco

di Sorbara DOC Aneri"

Euro e Gaia Bartalucci con la loro "Pappa al pomodoro" e lo splendido vino in abbinamento "La Mora Merlot Toscana IGT" Vendemmia 2013 delle Cantine Cecchi.

Eugenio Russo con il suo "Farro al profumo di sicilia" ed il vino in abbinamento "La Pettegola" del Castello Banfi.

Primi piatti

Antonella Lippi Rontani con "Acquacotta" ed il vino in abbinamento "Colle di Bordocheo Bianco dell'Oca"

Elisabetta Leone con i suoi "Fusilloni su passata di peperoni gialli", in abbinamento con lo "Champagne Basetta"

Paola Ranucci con il suo "Riso al Salto" in abbinamento al vino "Eugenio Collavini – Ribolla Gialla Brut Millesime 2010"



Secondi Piatti

Lorenzo Imperiali di Francavilla con il suo "Tortino di salmone con patate e aneto e crema di latte" con vino in abbinamento "Arnaldo Caprai – Cuvée Secrète"

Giulio de Socio e Ennio Losi con la loro "Longobarde di Vitello con pomoridini e maionese piccante" in abbinamenti con "Ferrari – Riserva Lunelli 2006"

Maria Riva Christiansen con la sua "Parmigiana di Melanzane alla Norvegese" in abbinamento con "Tenute Lunelli – Tenuto 2011 Toscana Rosso IGT"

Dolci

Guido Boni e Francesca Passerin d'Entrèves et Courmayeurs con il loro "Dolce Firenze ai frutti di bosco" in abbinamento a "Bisol Superiore di Cartizze"

Federica Battaglia Serafini con la sua "Zuppa di Amarene Luciana" in abbinament a "Arnaldo Caprai – Montefalco Sagrantino Passito DOCG"

Silvano Squaratti con le sue "Pesche nostrali al forno con cuore di amaretto" in abbinamento con "Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari – Vin Santo del Chianti Classico DOC Tenuta di Nozzole"

Tanti tantissimi complimenti a Giulio de Socio e Ennio Losi per la loro "Longobarde di vitello con pomodorini e maionese piccante" ed un grazie speciale a Gianni Mercatali per la perfetta organizzazione e per la creatività.