XXVIII EDIZIONE DI “A TAVOLA SULLA SPIAGGIA”: UNA BELLA SCOMMESSA

XXVIII edizione di “A tavola sulla spiaggia” quest’anno a porte chiuse. Una scommessa per rilanciare il settore della ristorazione in sicurezza. Giovedì 20 agosto per la prima volta la gara in Capannina e venerdì 21 agosto la premiazione nella stessa Capannina.

XXVIII edizione di “A tavola sulla spiaggia”

Per la prima volta in 28 anni di storia di sfide all’ultimo mestolo sulle “sabbie nobili” di Forte dei Marmi, quest’anno la manifestazione si svolgerà senza il coinvolgimento del pubblico. Tutto questo per motivi di sicurezza secondo un preciso e dettagliato protocollo redatto da una società del Gruppo Gelati di Parma operante a livello internazionale e leader per i servizi di qualità e certificazione nella ristorazione.

Era necessario quindi trovare un ambiente ben circoscritto per attivare i migliori controlli senza snaturare la filosofia stessa della manifestazione. Grazie alla comprensione e collaborazione di Carla e Gherardo Guidi, questa XXVIII edizione si svolgerà “a porte chiuse” in Capannina. Quella Capannina nata 91 anni fa giusto sulle dune di una spiaggia che ancora non aveva il lungomare.

Una sorta di “ritorno alle origini”

“*Sono passati 28 anni* – dice Gherardo Guidi – *da quando Gianni Mercatali mi propose la realizzazione di una manifestazione che era un’autentica novità. Capii subito l’originalità e la bontà del suo progetto, tra l’altro in un momento in cui il tema della cucina non era così popolare come adesso tra il pubblico e tra i mezzi d’informazione.*

Ho avuto ragione a credere in questa idea che grazie a un’ottima organizzazione negli anni è diventata un vero e proprio format, consolidandosi e ottenendo il successo che merita. La Capannina è pronta ad

accogliere partecipanti e giuria con quell'atmosfera che ben si abbina alla filosofia della manifestazione".

Avranno accesso al locale soltanto i componenti della giuria, i concorrenti, i giornalisti, i fotografi e le TV accreditate, oltre naturalmente al personale di servizio. I tavoli della giuria saranno 4, predisposti a perimetro sulla tradizionale pista da ballo, per un totale di 40 metri per 40 giurati con un distanziamento fra loro di un metro. Saranno applicate tutte le norme previste con rilevamento della temperatura all'ingresso e mascherina fino a quando saranno tutti seduti.

La manifestazione, presentata da Annamaria Tossani è un "goloso" show ideato e organizzato da Gianni Mercatali, per proclamare il "Piatto Forte" 2020 dedicato a Forte dei Marmi la cui Amministrazione Comunale anche quest'anno ha concesso il Patrocinio. Lo "scolapasta d'oro" creato da Petruzzi & Branca di Brescia sarà il simbolo della vittoria in questo originale talent mondano-gastronomico.

I partecipanti alla XXVIII edizione di "A tavola sulla spiaggia"

Barbara Paci – Gallerista d'Arte Contemporanea a Pietrasanta, nata a Venezia, a 5 anni si è trasferita a Viareggio

Chiara Mascellani e Donatella Mascalchi – Due donne fiorentine, una sola passione: viaggiare tra le

emozioni. Le storie di Chiara, collaboratrice di un'agenzia di eventi e Donatella, restauratrice di tessuti antichi, si sono unite un anno fa per condividere il progetto Talixo Tuscany: tour operator per viaggiatori che vogliono scoprire la vera essenza della Toscana tra luoghi inediti ed esperienze uniche.

Elena Beconi, nata a Prato e, per amore del mare, dopo la laurea in Giurisprudenza, mi sono trasferita in Versilia dove tuttora vivo. Sono un avvocato civilista e mi occupo fra l'altro di diritto internazionale privato; esercito la mia professione a Pietrasanta, cittadina che ho sempre amato e che ogni mattina, quando attraverso la piazza del Duomo per entrare nel mio studio, continua a stupirmi.

Altra mia passione è la buona cucina: vivo in una casa colonica nella campagna di Pietrasanta, dove coltivo un orto che mi permette di mangiare solo quello che produco; adoro le verdure e mi piace cucinarle e conservarle. La ricetta che segue è un insieme di quello che produco e dell'esperienza gastronomica fatta in Sicilia, terra che adoro e dove, appena posso, vado in vacanza.

I Cucunci che trovi nella ricetta sono i frutti di una pianta di cappero che ho portato da una delle mie fughe a Pantelleria e che conservo come mi ha insegnato una dolce signora conosciuta là; la ricetta della caponatina mi è stata trasmessa da Marta, cuoca e hostess sulla barca a vela che noleggiamo quando andiamo in Sicilia.

Eleonora Bechi – (La più giovane partecipante). Fiorentina, sono una studentessa, ho fatto quest'anno la maturità e ora sto studiando per i test di ingresso universitari. Mi piace studiare e mi piace molto cucinare infatti durante la quarantena ho sperimentato nuovi e svariati piatti.

Francesca Pini nasce a Foligno (PG), le sue origini quindi sono umbre ma senza averci mai vissuto. La sua città è infatti Firenze, dove cresce e fa i suoi studi che si completano alla facoltà di Economia. Dopo uno stage all'European University Institute di San Domenico di Fiesole capisce che l'aspetto finanziario legato all'ambiente internazionale di quella realtà fa al caso suo e così rimane in quella collina.

La passione vera di Francesca è da sempre l'equitazione e l'amore per quel bellissimo animale che è il cavallo. Ma con l'arrivo dei suoi 2 figli Edoardo Carlo di 7 anni e Maria Ginevra di 3, l'equitazione lascia spazio all'amore per la famiglia e a sport più "tranquilli" come il golf e il tennis.

Giancarlo Chittolini – Ho praticato in gioventù le specialità di mezzofondo veloce dell' A.L.
Dopo il conseguimento del diploma da Geometra ho ottenuto a 22 anni il Diploma all' ISEF di Bologna con 110/110.

Dal 1971 al 1973 sono stato collaboratore del Prof.Luciano Gigliotti presso il G.S.CC Bo, e dal 1982 al 1998 ho ricoperto il ruolo di tecnico responsabile dei 1500/ 3000 siepi per la Federazione Italiana di Atletica Leggera FIDAL. Il fiore alla occhiello é l' aver portato alla vittoria ai C.E. dei 3000 siepi ad Helsinki nel 1994 A. Lambruschini, già medaglia di bronzo ai mondiali 93 a Stoccarda e 3 ° alle Olimpiadi di Atlanta 96.

Jessica Cam Postrini – Diplomata al Liceo Linguistico indirizzo turistico Matteotti di Pisa. Impiegata presso il Centro di Preparazione Olimpica di Tirrenia. Ama l'arte il cinema e il teatro. Ha una grande passione per i viaggi. Ha girato un pò tutto il mondo.

Francesco Salesia e sua moglie Paola Fagiolini sono due brillanti avvocati titolari con la loro collega Laura Vichi dell'affermato studio legale fiorentino Alfieri19 Legal. Francesco si occupa prevalentemente tra Firenze e Milano di diritto societario e commerciale Internazionale. Paola ha un expertise in diritto bancario, real estate e famiglia.

Florence Martin – Vive a Lucca dove gestisce lo Studio 25 dove insegna il metodo Pilates, Gyrotonic e Feldenkrais. Al livello nazionale rap presenta ed insegna il metodo "anatomia per il movimento" di Blandine Calaìs Germain.

Stefanie Gross -Nata a Francoforte, vive a Lucca dove lavora come paesaggista/giardiniera. Vissuta per un lungo periodo in Inghilterra, si è diplomata alla RHS, Royal Horticolture Society. Paesaggista capace di spaziare dallo stile rinascimentale alle tendenze contemporanee, dal restauro alla progettazione ex-novo.

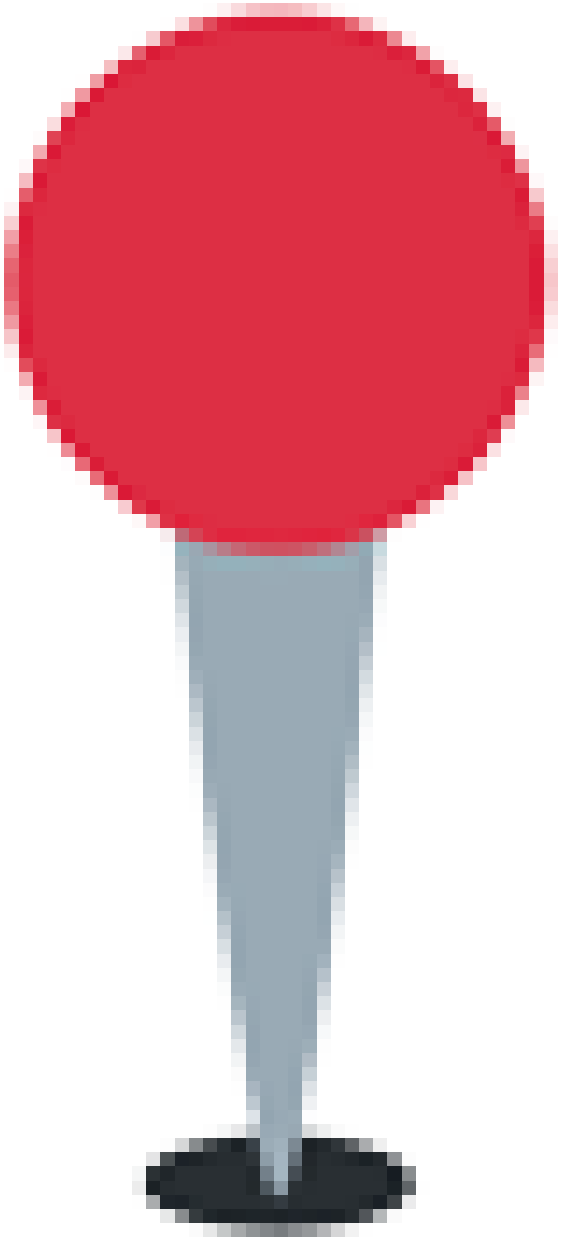
Wiola Nobili – vivo a Milano, ma ho radici molto profonde in Umbria, sono nata e cresciuta a Norcia Fino all'età di 19 anni e sono un amante della cucina Umbra. Mio padre è un ex cacciatore che adesso si dedica alla cava dei tartufi. Da noi non sono mai mancate materie prime locali. Quindi ad esempio la lenticchia di Castelluccio, quindi appunto tartufi, le trote perché abbiamo un piccolo fiume sotto casa e la mangiavamo molto spesso.

La lenticchia era ed è un legume molto presente nella nostra tavola, Se ne cuoce sempre in abbondanza perché è buonissimo anche il giorno dopo: Pasta, lenticchie e patate, o contorno alla salsiccia oppure buona per la bruschetta.

Da quando sono a Milano che ho iniziato a cucinare per quel gourmand di mio marito, ho avuto molto spesso le lenticchie in esubero e diciamo che mi è capitato più volte di volerle accompagnare a qualcosa di nuovo…

Abbiamo finito di presentarvi i “personaggi” i veri protagonisti di questa XXVIII edizione di “A tavola sulla spiaggia” e il programma delle due serate.

Vi faremo sapere sabato 22 Agosto il nome dei vincitori e i piatti più VIP della serata.



PER APPROFONDIRE:

XXVIII edizione di A tavola sulla spiaggia: convivialità, salubrità e tanta passione

Piovono polpette e diluvia Spritz. Un nuovo modo toscano di gustare le due prelibatezze

Sirio Maccioni, come prenotare un tavolo nel Paradiso della Toscana

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople