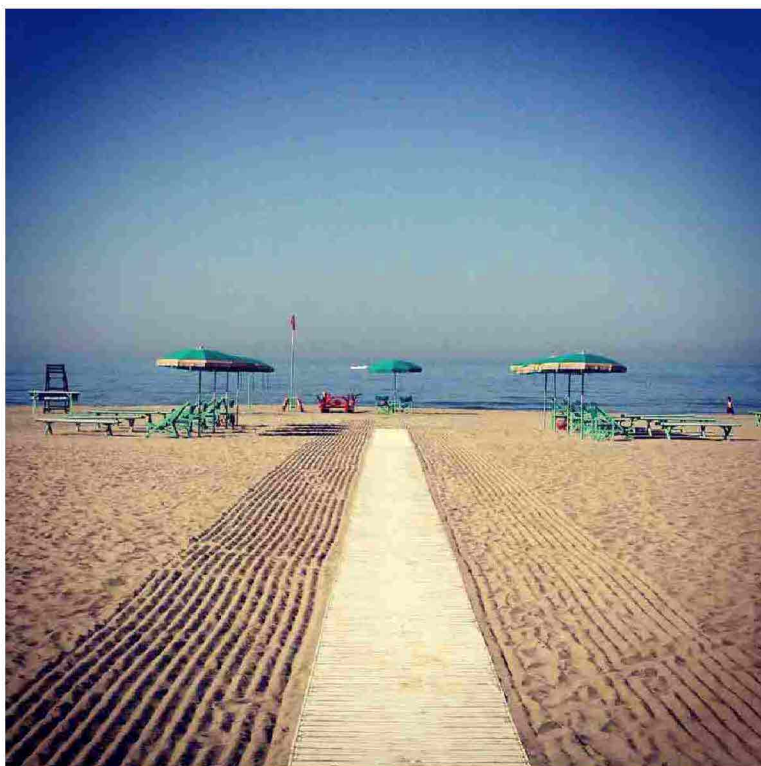


[HOME](#)[RICETTE](#)[RICETTE DAL MONDO](#)[RACCONTI DI VIAGGIO](#)[APPUNTI SUL CIBO](#)[EVENTI](#)[SU DI ME](#)[CONTATTI](#)

EVENTI

A Tavola sulla Spiaggia 2017 festeggia un quarto di secolo

Posted on 21 agosto 2017 by Chiara Brandi



Se c'è un luogo dove le tradizioni si ripetono anno dopo anno, senza mai annoiare o risultare banali, quello è sicuramente la **Versilia**, quella lunga striscia di sabbia finissima che disegna le coste della Toscana settentrionale. Ogni estate, qui si ripetono riti che solo chi è cresciuto in quelle spiagge riesce ad apprezzare in modo genuino, come la gara culinaria che si combatte in riva al mare, nelle "sabbie nobili" di Forte dei Marmi, a suon di manicaretti e piatti gourmet, ovvero "**A Tavola sulla Spiaggia**".

Articoli recenti

A Tavola sulla Spiaggia 2017 festeggia un quarto di secolo

Polpette di Lenticchie Rosse

Refugee Food Festival Firenze

Terrina Tex-Mex

Taste 2017: ancora più grande l'edizione giunta al numero 12

Forchettina su Facebook

Forchettina su Facebook

Categorie

- Antipasti
- Appunti sul cibo
- Asia
- Bevande
- Centro America
- Cina
- Dolci
- Europa
- Eventi
- Foodie Florence
- Francia
- Giappone
- Grecia
- Italia
- Italia
- Londra
- Medio Oriente
- Mexico
- New York
- Non categorizzato
- Nord Africa & Medio Oriente
- Nord Europa
- Panini & Snack
- Parigi
- Piatti Unici
- Portogallo
- Primi piatti
- Racconti di viaggio
- Ricette
- Ricette dal mondo
- Ristoranti
- Secondi piatti
- Senza Glutine
- Spagna



Quest'anno, siamo arrivati all'edizione numero 25, un quarto di secolo che hanno visto scorrere ricette pensate per essere consumate a tavola sulla spiaggia per pranzo, per rivivere ogni giorno il rito del pic nic senza rinunciare a piatti ricercati e ricchi di gusto. Tutto nacque una sera, complice l'attore Ugo Tognazzi che si trovava in Versilia in occasione delle riprese di un suo film in Toscana: da bravo amante della buona tavola, venne fuori in modo spontaneo l'idea di cucinare sulla spiaggia per riproporre quell'usanza, tutta versiliese, del pranzo sotto la tenda dei mitici bagni del Forte. Correva l'anno 1985 e pochi anni dopo Gianni Mercatali riprende quell'idea e realizza una gara mondano-gastronomica dove vip, nobili di passaggio in Versilia e personaggi più o meno noti della zona si potessero sfidare in piatti "da spiaggia".

[Sud America](#)[Svizzera](#)[Tailandia](#)[Toscana](#)[Usa & Canada](#)[Vegan](#)[Verdure & Contorni](#)[Zuppe](#)

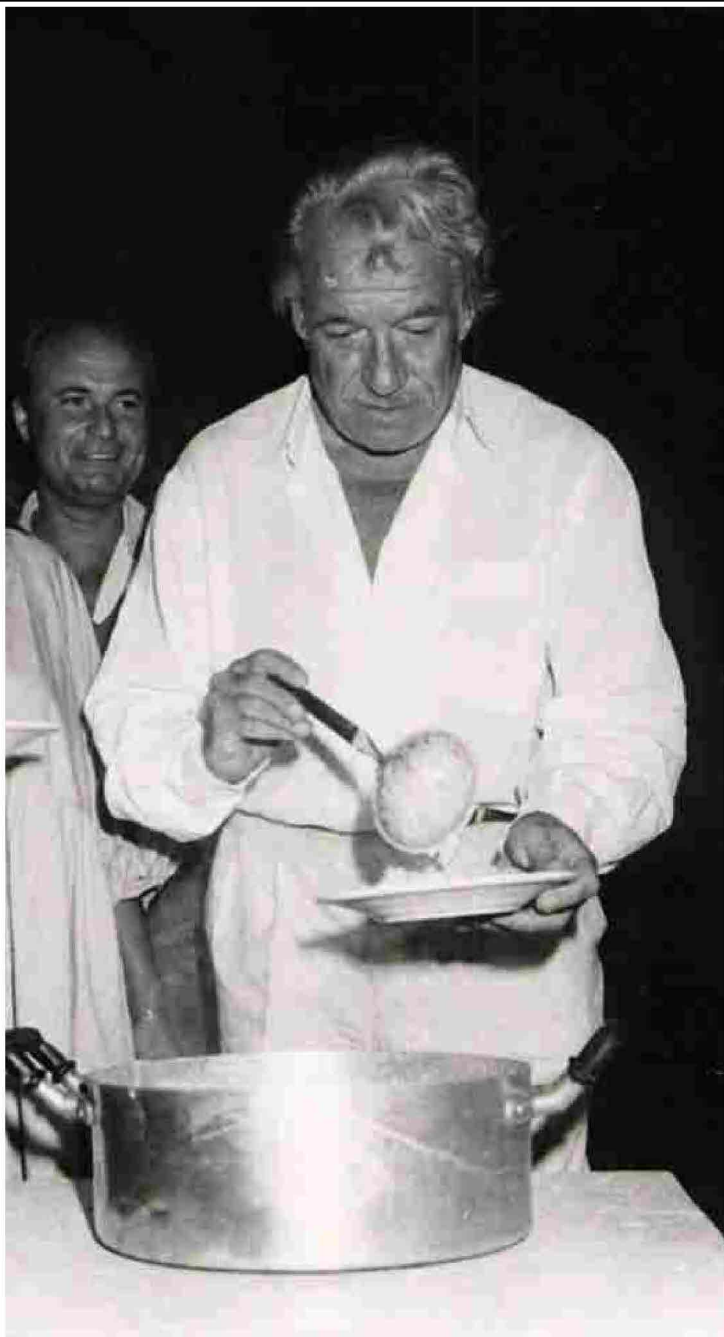
Archivi

Seleziona mese



Link RSS

RSS - Articoli



Parole d'ordine nelle diverse edizioni di A Tavola sulla Spiaggia, sempre rispettate negli anni: territorialità, sia negli ingredienti che nelle ricette legate alla tradizione del luogo, semplicità, perché le ricette si dovrebbero realmente consumare in spiaggia. Negli ultimi anni, complice il messaggio lasciato da Expo, anche il tema del recupero: non si butta niente, specialmente se si parla di cibo, così che tutto possa rivivere nella più creativa ricetta anche il giorno dopo, sulla spiaggia, appunto. Dodici per tradizione le ricette proposte, ciascuna abbinata ad un vino diverso e servita con apparecchiatura da ristorante di classe in riva al mare. Due le giurie: una tecnica dove partecipano ristoratori stellati, produttori e chef di grande esperienza, ed una costituita dalla stampa, dagli opinion leader e, negli ultimi anni, anche da qualche blogger.



Uno scenario esclusivo dove ogni anno aspiranti chef si sfidano tra loro, con la particolarità di avere i piedi nella sabbia finissima del Forte. Appuntamento quest'anno per **giovedì 24 Agosto** al **Bagno Roma di Levante** (dove tutto parti nel 1993) insieme ad Anna Maria Tossani che condurrà anche quest'anno la sfida. Il giorno seguente, invece, la premiazione alla mitica **Capannina di Franceschi**.

Come ogni anno, numerosi gli sponsor che contribuiscono alla realizzazione di questo evento, a partire dai premi: gli argenti di Cassetti, lo scolapasta d'argento di Petruzzi, il premio Forte Magazine, week-end culturali negli alberghi della catena UNA Hotels, il premio Harry's Bar Firenze, il premio Euro-Toques International, il premio VKA, il premio PopEating ed il nuovo premio del Forchettiere, ed ancora l'atelier Michelangelo e Nonino, celeberrima distilleria del Friuli, Brandina the original e per il piatto più ricco di profumi, il premio Dr. Vranjes.

In abbinamento ai piatti 11 vini che raccontano il terroir italiano ma non solo: dal Friuli Eugenio Collavini, dal Trentino Ferrari Spumante, dal Veneto Bellussi, dalla Toscana Cecchi, Tenute Lunelli, Val delle Rose, Colle di Bordocheo, dall'Umbria Arnaldo Caprai, e, dalla Francia il Blanc de Blancs di Perrier Jouet, e per la prima volta, una sorta di "provocazione" con l'abbinamento ad una grappa Nonino Vendemmia Riserva, 100% artigianale, 0% coloranti con invecchiamento naturale. L'acqua minerale in tavola sarà Surgiva. Il servizio di catering sarà curato, come da tradizione, da Guido Guidi Ricevimenti che dovrà gestire in poche ore 12 proposte gastronomiche cambiando 480 piatti e 12 vini sostituendo 480 calici da degustazione per i 40 giurati.

Appuntamento quindi tra pochi giorni, come sempre sulle "sabbie nobili" del Forte. Come da tradizione, da venticinque anni, ancora oggi a segnare la fine dell'estate.