



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

DReporter

La Voce delle Aziende

DREPORTER.IT – AGOSTO 2020

A tavola sulla spiaggia, un'edizione in piena sicurezza post Covid-19

La manifestazione, presentata da Annamaria Tossani, si svolgerà giovedì 20 al Bagno Roma di Levante e venerdì 21 agosto con premiazione in Capannina, è uno show sulle “sabbie nobili” per proclamare il “Piatto Forte” 2020 dedicato a Forte dei Marmi

Si è commosso Gianni Mercatali, considerato da molti l'inventore delle pubbliche relazioni, che ha promosso nella sua carriera cinquantennale centinaia di brand del Made in Italy in giro per il mondo, e che ha fatto della sua passione per la cucina quasi un lavoro, ideando 28 anni fa il concorso gastronomico “A tavola sulla Spiaggia” a Forte dei Marmi, quando ha parlato della donazione che verrà fatta al Banco Alimentare della Toscana, per aiutare le tante famiglie in difficoltà che non arrivano a fine mese, grazie al prezioso contributo di Conad e altri sponsor che anche quest'anno hanno scelto di essere partner del concorso gastronomico più famoso della Versilia.

A tavola sulla spiaggia non vuole rinunciare neppure quest'anno di Covid-19 a riunire gli appassionati gourmet da tutt'Italia. Proprio per far sì che il concorso si possa svolgere in piena sicurezza, rispettando tutti i protocolli previsti dalla legge, Mercatali ha affidato al Gruppo Gelati di Parma, nella persona dell'ingegner Massimo Gelati, società operante a livello internazionale e leader per i servizi di qualità e certificazione nella ristorazione, il compito di verificare che tutto si svolga in piena sicurezza. “Mai come in questi tempi le persone hanno bisogno di sicurezza, in ogni senso, e infondere e garantire fiducia è la nostra mission precipua – sottolinea Massimo Gelati – È per questo che abbiamo accettato volentieri l'invito di collaborare all'organizzazione tecnica della XXVIII edizione di A tavola sulla spiaggia, certi che anche questo piccolo tassello sarà un grande segnale di ottimismo per la ristorazione italiana tutta, un'eccellenza così duramente provata dal lockdown ma con grandissime opportunità di rinascita e di sviluppo anche a livello internazionale”.

La manifestazione, presentata come ormai da tradizione dalla conduttrice televisiva Annamaria Tossani, si svolgerà giovedì 20 al Bagno Roma di Levante e venerdì 21 agosto con la premiazione in Capannina, è uno show sulle “sabbie nobili” 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. Torna il tema del recupero, della cucina del riciclo, della sublime arte di preparare pietanze buone e salutari senza buttar via niente. “I miei 96 giorni di



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

lockdown – rivela Gianni Mercatali – non mi hanno certo tolto la voglia di fare e di ricominciare. Questa mia ‘golosa invenzione’ non voleva arrendersi davanti alle diverse e differenti problematiche di aggregazione”.

Il format della manifestazione prevede come da tradizione dodici concorrenti (è fiorentina la più giovane, Eleonora Bechi, fresca di maturità), suddivisi nelle quattro categorie di antipasti, primi, secondi e dolci ai quali saranno abbinati vini italiani: dal Veneto con Bellussi, alla Lombardia con Bellavista in Franciacorta, alla nostra Toscana con Banfi, Val delle Rose, Cecchi, Podere Monastero, Colle di Bordocheo, Bibi Graetz. Unica eccezione Champagne Perrier – Jouët. Il servizio di catering, come sempre, sarà curato da Guido Guidi Ricevimenti che in meno di tre ore servirà con la sua squadra a 40 giurati 12 proposte gastronomiche cambiando 480 piatti e 12 vini sostituendo 480 calici da degustazione. In giuria giornalisti, opinion leader, produttori di vino e ristoratori. New entry quest’anno da Firenze Alessio Loporatti di Diadema Wine Bar & Restaurant di Relais Villa Olmo e Fabio Barbaglini nuovo chef nelle cucine di Paszkowski. Mentre da fuori regione sono attesi Gianfranco Vissani, Antonino Cannavacciuolo, Davide Oldani e il Gastronomo Davide Paolini oltre agli chef stellati della Versilia.

Alla presentazione stampa che si è svolta nel rinnovato caffè Paszkowski di piazza della Repubblica a Firenze, gestito con da Marco Valenza, che ha annunciato la riapertura del caffè Gilli a partire dal 27 agosto, erano presenti Massimo Ciucchi, in rappresentanza di Conad Toscana, che ha ufficializzato la donazione al Banco Alimentare, e Aldo Cursano, presidente Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) – Confcommercio Toscana, che ha sottolineato l’importanza del settore della ristorazione in Toscana, che raggruppa oltre 22mila imprese che danno lavoro a più di 53mila dipendenti. “Soltanto un mese fa pensavo che quest’anno non si potesse realizzare A tavola sulla spiaggia – chiosa il Grande Ufficiale Gherardo Guidi, patron della Capannina di Forte dei Marmi e del Bagno Roma di Levante. Quando da Gianni Mercatali ho saputo che erano stati presi rigorosi provvedimenti per la gestione del rischio Covid ho accettato con piacere di ospitare questa XXVIII edizione che è ormai una tradizione dell’estate qui a Forte dei Marmi. Un richiamo alla miglior esperienza della cucina di casa, certificata dai grandi chef della giuria”.

Novità di quest’anno anche per i premi in Capannina: Premio Principe di Piemonte di Viareggio, Premio Relais Villa Olmo di Impruneta e Premio Nero Lifestyle. E poi ‘Fiore 1827’, l’azienda quasi bicentenaria che racconta le dolcezze di Siena con i suoi prodotti, Savini Tartufi e La Toraia, tutte eccellenze del nostro territorio. Non mancheranno tra i premi gli argenti di Cassetti, week-end culturali negli alberghi della catena UNAWAY Hotels quindi il Premio Fipe – Confcommercio Toscana, Premio Dr. Vranjes, Premio Il Forchettiere, il tradizionale Premio La Capannina oltre a vini pregiati in magnum.