

Home &gt; Gastroviaggiando &gt; I Cuochi di Maremma in festa al Ristorante Oasi di Follonica

Gastroviaggiando

# I CUOCHI DI MAREMMA IN FESTA AL RISTORANTE OASI DI FOLLONICA

Di **Giorgio Dracopulos** - 12 novembre 2018  1  0 Condividi su Facebook Tweet su Twitter G+ P

## CATEGORIE POPOLARI

NEWS	2633
PRIMO PIANO	990
DEGUSTAZIONI	748
GASTROVIAGGIANDO	689

## MUST READ

Si avvia alla conclusione "La Vigna eccellente" il concorso per il miglior vigneto

Arriva la primavera: vini dell'Alto Adige la festeggiano a Castel Mareccio

I Preparatori d'Uva, "Maitres tailleurs des vignes" alla ribalta di Réussir Vigne, rivista di...

Interpretare il Barolo: Stroppiana a La Morra

Nasce Foodway l'associazione a tutela del made in Italy dal produttore al consumatore

*Cuochi di Maremma. Foto di Gruppo. Foto dell'Associazione*

Si è svolta nei giorni scorsi al Ristorante "Oasi", di Follonica (Gr) una bellissima giornata di festa con l'associazione "Cuochi di Maremma", e non solo.

## La location

La **Maremma** è una vasta regione geografica compresa tra la Toscana (in prevalenza) e il Lazio, che si estende per circa 5.000 chilometri quadrati, affacciata sul Mar Tirreno.

Da Nord a Sud la Maremma si divide in tre zone: l'Alta Maremma (o Antica Maremma Pisana, oggi divisa tra le Province di Pisa e Livorno), la Maremma Grossetana (quella più famosa, che s'identifica spesso con il termine stesso di "Maremma") e la Maremma Meridionale (o Laziale).

In origine questo era un vasto Territorio, spesso basso ed estremamente paludoso, invivibile anche per la facilità con cui si prendeva la malaria. Tale è rimasto fino alle Bonifiche iniziate nel 1780 e terminate, in grandissima parte, nel 1940.

- Advertisement -

Oggi la Maremma è un bellissimo, curato e accogliente Territorio, ricco di cultura e fascino, dove, grazie anche alle grandi zone protette, come il "Parco Naturale della Maremma" e la "Zona Archeologica dei Vulci", si sono mantenuti pressoché intatti l'ambiente, la flora e la fauna.

Con tali presupposti positivi la Maremma è un Territorio dove "imperversa" la Gastronomia che viene esaltata anche da molti bravi Cuochi.

**Follonica**, in Provincia di Grosseto (cuore della Maremma), ha una storia antica, le cui prime tracce certe si ritrovano in un documento del 1038 (viene citata "Fullona" in un atto che certificava la donazione di terreni all'Abbazia di San Bartolomeo a Sestinga, vicino alla Località di Vetulonia), ma come Comune è di giovane istituzione, infatti è stato fondato nel 1923.

*Cuochi di Maremma. Il Logo. Foto di Giorgio Dracopulos*

Follonica è una bella e viva Località turistico/balneare, tranquillamente adagiata al centro di quella meraviglia della natura denominata "Golfo di Follonica".

Il Golfo di Follonica (anticamente in Latino "Sinus Plumbini" = Golfo di Piombino) abbraccia il tratto di Mar Tirreno compreso a nord-ovest da Punta della Rocchetta, l'estremità rocciosa del Promontorio di Piombino (ancora in Provincia di Livorno), e a sud-est dal Promontorio di Punta Ala nel Grossetano.

Grazie alla fortunata posizione centrale di Follonica nel Golfo, si può godere, dalla sua lunga e bella passeggiata lungomare ricca di spiagge, di un "panorama mozzafiato" che, oltre ad abbracciare nella sua completezza l'emozionante sagoma dell'Isola d'Elba, ci fa godere del romantico fascino dell'Isolotto dello Sparviero e degli affioranti "Scogli Porchetti".

Nelle giornate più limpide si distingue anche l'Isola di Montecristo e la sagoma della Corsica.

### Il Ristorante Oasi e i Martinelli

Proprio sul Lungomare denominato "Viale Italia", che dal Centro di Follonica risale la Costa (una via molto lunga che finisce poi in Località Torre Mozza), al numero Civico 207 c'è lo Stabilimento Balneare/Ristorante "Oasi".

*Ristorante Oasi a Follonica (GR). La Spiaggia. Foto di Giorgio Dracopulos*

Lo Stabilimento Balneare "**Oasi**" da diversi decenni è della Famiglia Martinelli.

Negli anni "Sessanta" Vinicio Martinelli e sua moglie Lidia Sinni erano commercianti, distribuivano biancheria nell' Italia Centro-sud, ma Vinicio aveva un amore spropositato per il Mare, in tutte le sue prerogative, tanto da dedicarsi anche alla pesca subacquea. Quest'ultima attività era fatta con così tanta passione ed esperienza che Vinicio, dal 1974 al 1976, è stato "Campione Italiano di Pesca Subacquea".

Nel 1969, per la precisione Domenica 18 Maggio, a Massa Marittima, nasce il loro Figlio Mirko.

Dieci anni dopo, nel 1979, Vinicio e Lidia decidono di rilevare, da un loro amico (ance lui subacqueo), lo Stabilimento Balneare "**Oasi**" sulla spiaggia di Follonica. Uno stabilimento balneare con il Chiosco Bar.

Sono stati anni di duro ma appassionante lavoro, dove anche Mirko, durante l'estate, fin da giovanissimo, aiutava la Famiglia.

Nel 1992, a seguito di una importante ristrutturazione dello Stabilimento, è nato anche il Ristorante/Pizzeria "**Oasi**", e Mirko, fatta la sua scelta professionale, dopo le Scuole dell'obbligo e il Liceo, ha deciso di dedicarsi al Locale di Famiglia, diventando Pizzaiolo. Venne fatto venire, appositamente dalla Campania, un illustre Maestro Pizzaiolo per insegnargli tutti i segreti della buona Pizza.

Negli anni successivi, grazie a una bravissima Cuoca di Follonica che lavorava da loro in Cucina, Mirko apprese anche le basi fondamentali della Cucina e le ricette Tradizionali del Territorio. Ma non basta, sempre più appassionato al suo lavoro il giovane **Martinelli**, non potendo lasciare il Ristorante, che era già molto frequentato, iniziò a far venire noti e bravi Chef in Cucina da lui, per apprendere tutte le varie, diverse e moderne tecniche di Cucina.

Nel frattempo, nel 1995, Mirko Martinelli ha sposato Valeria Scarlatti. Valeria si è Laureata in Lingue e Letterature Straniere all'Università di Pisa, insegnava Inglese e Tedesco, ma presa anche Lei dalla passione del marito, unita a quella del mare e della buona cucina, nel 2003, decise di lasciare l'insegnamento per dedicarsi alla Direzione della Sala nel Ristorante di Famiglia.

**Il Ristorante "Oasi" nel 2005 dismise la Pizzeria e nel 2006 cessò di essere un Locale esclusivamente stagionale.** La Famiglia Martinelli, durante l'inverno, tra il 1997 e il 2003, seguiva anche altre diverse attività a Follonica, sempre nel campo della Ristorazione e sempre di proprietà.

Dal 2007 lo Chef Mirko Martinelli iniziò, all'Oasi, quel percorso di "Ristorante Gourmet" che lo ha portato a essere oggi un solido punto di riferimento di "haute cuisine" (alta cucina).

In pochi anni il Ristorante "Oasi", con il suo Chef/patron **Mirko Martinelli** ha avuto molti riconoscimenti e Mirko è stato invitato a importanti Eventi e Manifestazioni Nazionali; per un Mese anche dal super prestigioso Chef Alain Ducasse, quando era al Ristorante "La Villa" de "L'Andana - Tenuta La Badiola" a Castiglion della Pescaia (GR).

*Ristorante Oasi a Follonica (GR). Lo Chef Mirko Martinelli con Giorgio Dracopulos. Foto di Claudio Mollo*

Il Ristorante "Oasi" è da subito molto accogliente con la sua piacevole struttura in legno adagiata sulla sabbia e le grandi vetrate da cui si gode la splendida e indimenticabile vista mare già descritta.

L'ingresso con il rilassante salottino, la bella e fornita Cantina a Vista climatizzata, la Sala rettangolare con una dozzina di tavoli (da tutti si gode la vista de Mare) ben distanziati e dalle comode sedute.

La "mise en place" è elegante e piacevole, come ogni particolare dell'arredo. Molte piante verdi risaltano su una prevalenza di color bianco.

## La festa

Proprio al Ristorante **Oasi**, Lunedì 15 Ottobre 2018, a partire dalle ore 12:00, Mirko Martinelli ha organizzato una grande Festa con l'Associazione "**Cuochi di Maremma**", altri Cuochi Toscani, Giornalisti, Produttori e moltissimi Amici.

L'Associazione "**Cuochi di Maremma**" è nata, in questa Estate 2018, per volontà di tre grandi personaggi il Giornalista Enogastronomico ed Esperto della Ristorazione **Claudio Mollo** e gli Chef Mirko Martinelli e Emiliano Lombardelli.

*Ristorante Oasi a Follonica (GR). La Sala Degustazione Vini. Foto di Giorgio Dracopulos*

L'Associazione, composta solo da super selezionati Cuochi della Provincia di Grosseto (attualmente una quindicina), si prefigge di promuovere, in Italia e all'Estero, la ricchezza di storia, tradizioni, cultura, luoghi e prodotti di eccellenza di questa Terra attraverso l'arte della migliore Cucina.

Ma torniamo alla Festa al **Ristorante "Oasi"** dove erano stati apparecchiati numerosi tavoli di servizio, su alcuni gli Chef preparavano e servivano le loro personali preparazioni, su altri Aziende Vitivinicole, o di altri generi, facevano assaggiare le loro produzioni.

### I protagonisti

Grandi Chef, di Prestigiosi Ristoranti, come: Massimiliano Ciregia (**Osteria del Mare**), Alessandro Frassica (**'ino**), Moreno Cardone (**L'Uva e il Malto**), Giovanni Peggi (**Marula**), Emanuele Mazzella (**Radici**), Emanuele Vallini (**Carabaccia**), Marco Parillo (**Casale del Mare**), Nicola Fantini (**Il Fanta**), Alessio Biagi (**La Terra di Nello**), Paolo Tizzanini (**Acquolina**), Paolo Santi (**Scalo del Granduca**), Giovanni Angeletti (**Artidoro**), Fulvietto Pierangelini (**Il Bucaniere**).

Aziende Vitivinicole come: **Serraiola**, **La Cura**, **Moris Farms**, **Rigoloccio**, **Vino Viaggiante**, **Rocca di Frassinello**, **Val delle Rose**, **Tenuta di Ghizzano**, **Tenuta Monteti**, **Antonio Camillo**, **Tenuta Pietramora**.

Altre Aziende come: **Sfera Società Agricola**, **Italian Food S.p.A.**, **Setramar**, **Sandri**, **Damoka**, **Azienda Agricola Saba**, **Panetteria Vatti**, **Ortofrutticola Elbana**, **Pagni Ice Caffè**, **Arca**, **Ittica Golfo di Follonica**.

Una Festa decisamente divertente, coinvolgente e ricca di pathos enogastronomico.

Al Ristorante "Oasi", di Follonica (GR), godendo di un panorama a dir poco straordinario (favorito dall'ottimo clima), ho partecipato a una bellissima giornata di Festa, degustando un'infinità di prelibatezze e godendo della compagnia di tantissimi amici.

Un sincero e affettuoso grazie allo Chef Mirko Martinelli per aver organizzato questa pregevole iniziativa e per l'accoglienza riservatami.

**Giorgio Dracopulos**

<http://ristoranteoasifollonica.it/>

<https://www.facebook.com/cuochidimaremma/>

**TAGS** **Cuochi di Maremma** **Maremma** **Ristorante Oasi**

**CONDIVIDI**



Mi piace 0

[tweet](#)

Articolo precedente

**L'ALTO ADIGE NEL BICCHIERE A MILANO**

**GIORGIO DRACOPULOS**

<http://www.pr-vino.it>

**ARTICOLI CORRELATI** **ALTRO DALL'AUTORE**

**TASTE OF IRELAND: I  
MIGLIORI CHEF ITALIANI  
INTERPRETANO LA CARNE  
IRLANDESE**

**LIFE OF WINE VA IN TOUR**

**I MIGLIORI 100 AL MONDO  
PER JAMES SUCKLING**



SEGUICI SU INSTAGRAM **@PRVINO**