

ta questo
azio

- > 4 anni di garanzia
- > 110 controlli
- > Possibilità finanziamento agevolato.

Scopri le offerte esclusive >

Prenota q
spazio

ANNO 6°

VENERDÌ, 25 AGOSTO 2017 - RECTE AGERE NIHIL TIMERE



LA GAZZETTA DI VIAREGGIO

Giornale Politico - Artistico - Amministrativo - Letterario e Teatrale

Prenota questo
spazio!

Prima	Cronaca	Politica	Cultura	Economia	Sport	Enogastronomia	Confcommercio	Ce n'è anche per Cecco a cena
Rubriche	interSvista	L'evento	Brevi	Massarosa	Camaio	Pietrasanta	Forte dei Marmi	A. Versilia
Cinema	Lucca	Garfagnana	Massa e Carrara	Pistoia				Meteo



Prenota questo spazio!



Prenota questo spazio!

FORTE DEI MARMI

Partita la 25^a edizione di "A tavola sulla spiaggia"

venerdì, 25 agosto 2017, 14:24

di franca dini

Con il mare la spiaggia il tramonto e uno spicchio di luna che piano piano faceva capolino in un atmosfera da favola è partita la 25^a edizione di 'A tavola sulla spiaggia' a firma di Gianni Mercatali.



Mercatali, fiorentino, ironico con una intelligenza a 360° grande maestro di comunicazione è l'ideatore e organizzatore di questa manifestazione tornata in scena in notturna ai bagni Roma di Levante di Forte dei Marmi.

Sono molti i personaggi del mondo dello spettacolo della carta stampata e chef stellati che sono passati per questa divertente e importante manifestazione che vuole riportare l'usanza di portare cibo in spiaggia cucinato a casa con il 'cestino della nonna'. Presente il nuovo sindaco di Forte dei Marmi Bruno Murzi e tantissimi i personaggi del mondo dello spettacolo.

La sfida prevedeva 12 concorrenti che hanno presentato il loro piatto a due giurie: una tecnica di ristoratori stellati, produttori di vino, opinion leader blogger e una giuria della stampa.

Sono state presentate 12 ricette abbinare ad un vino diverso; tutto quanto servito con un' apparecchiatura da ristorante di classe sulla spiaggia.

In abbinamento ai piatti 11 vini: dal Friuli Eugenio Collavini, dal Trentino Ferrari spumante, dal Veneto Bellussi, dalla Toscana Cecchi- Tenute Lunelli - Val delle Rose- Colle di Bordocheo; dell'Umbria Arnaldo Caprai; dalla Francia il Blanc de Blancs di Perrier Jouet e per la prima volta una sorta di provocazione, un abbinamento ad una grappa Nonino Vendemmia Riserva 100% artigianale con invecchiamento naturale che è stata una piacevole sorpresa.

Doveroso parlare del servizio catering curato come da tradizione da Guido Guidi che in poche ore ha gestito 12 ricette con 480 cambi di piatti e 11 vini e una grappa sostituendo 480 calici per una festa molto speciale.

Uno scenario da capogiro ha fatto da palcoscenico e Anna Maria Tossani ha condotto la sfida con eleganza e simpatia. Stasera in Capannina la premiazione.

Prenota questo
spazio!

dimensioni: Pixel L 420 x H 120/250px

Prenota questo
spazio!

dimensioni: Pixel L 420 x H 120/250px

Prenota questo
spazio!

dimensioni: Pixel L 420 x H 120/250px