

## A Forte dei Marmi

Il 24 agosto torna la kermesse sulla spiaggia ideata da Gianni Mercatali  
Un rito d'estate che si ripete con successo da venticinque edizioni  
Chef stellati in giuria e un mare di premi per i concorrenti non professionisti

# TUTTI A TAVOLA CUOCHI PER UN GIORNO

**FORTE DEI MARM** È tutto pronto per la sfida gastronomica dell'estate versiliese: «A tavola sulla spiaggia» torna per la sua venticinquesima edizione giovedì 24 agosto allo stabilimento balneare Roma di Levante a Forte dei Marmi. Festeggia dunque un quarto di secolo la manifestazione ideata da Gianni Mercatali pronta a coinvolgere concorrenti rigorosamente non professionisti chiamati a contendersi lo scettro di questo originale talent mondano-gastronomico. A decretare il vincitore una giuria tecnica formata da chef stellati e produttori di vino per un totale di tredici stelle Michelin e una giuria di giornalisti. Il servizio catering sarà curato da Guido Guidi Ricevimento che in meno di tre ore servirà alla super-squadra di 40 giurati 12 proposte gastronomiche, cambiando 480 piatti e 12 vini, sostituendo 480 calici da degustazione. Tra gli invitati, personaggi legati alla kermesse come Carlo Cracco, Davide Oldani, Gianfranco Vissani, Annie Féolde e ancora Renato Pozzetto e Gino Paoli, oltre ai rappresentanti dei ristoranti stellati della Versilia. Venticinque anni, tanti ricordi, tante emozioni. Come l'amicizia e la «golosa alleanza» tra Ugo Tognazzi e Gianni Mercatali nella manifestazione «L'uomo in cucina» che ha ispirato «A tavola sulla spiaggia». O il debutto con Carlo Conti, presentatore della prima edizione. Augurò lunga vita alla kermesse e così è stato. Venticinque anni durante i quali sono state raccolte trecento ricette di piatti da consumare sotto l'ombrello, proprio come si usava negli anni Cinquanta, quando in

spiaggia non c'erano i ristoranti e le famiglie portavano da casa il pranzo. E quest'anno cosa si mangerà? Il tema è lo stesso del 2016: la cucina di riciclo e la sublime arte di preparare delle buone pietanze senza buttare via niente. In abbinamento ai piatti undici 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. Per la prima volta abbinato ad un piatto, un dolce a base di pesche ripiene di amaretto, anziché un vino, una grappa: Nonino Vendemmia Riserva, 100% artigianale, 0% coloranti con invecchiamento naturale. Come da tradizione, la premiazione si svolgerà alla Capannina di Franceschi il 25 agosto. Tra i premi ci sono gli argenti di Cassetti di Forte dei Marmi, un simpatico scolapasta d'argento di Petruzzi, il premio Forte Magazine (una piccola scultura in marmo), week-end culturali negli alberghi della catena Una Hotels. E poi i premi Harry's Bar Firenze, Euro-Toques International, Vka la vodka da grano biologico Made in Tuscany, PopEating, vini pregiati in magnum. New entries i premi «Il Forchettiere», un bracciale in argento realizzato da Pampaloni di Firenze e ancora Golosità dall'atelier Michelangelo e Nonino, la distilleria di Percoto in Friuli che quest'anno celebra centoventi anni di vendemmie e Brandina the original. E per il piatto più ricco di profumi il premio Dr.

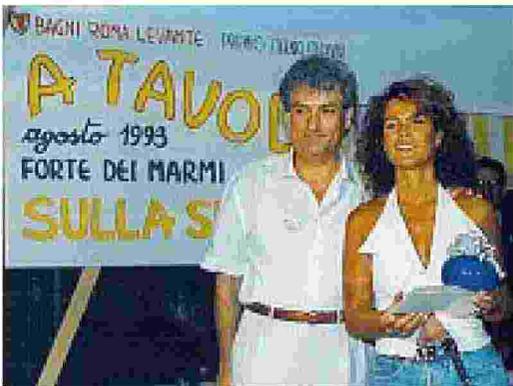
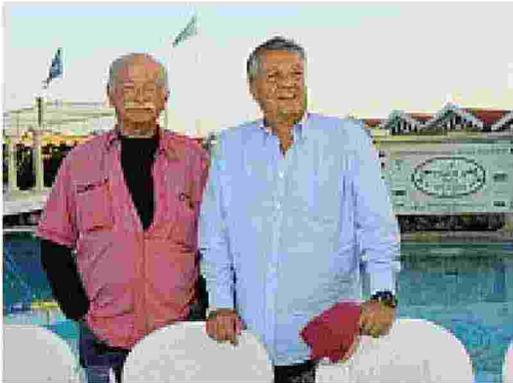
Vranjes. La serata sarà presentata da Anna Maria Tossani di Italia 7.

**Beatrice Fornaciari**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Da sapere**  
 Il 24 agosto (con premiazione il 25 alla Capannina) torna la kermesse di Gianni Mercatali «A tavola sulla spiaggia» Protagonisti concorrenti non professionisti pronti a sorprendere le giurie (accanto una immagine di una precedente edizione)



**Album**  
 Dall'alto: Gianni Mercatali e Gianfranco Vissani, Gino Paoli e Renato Pozzetto, Gherardo Guidi nel 1993

