



OINOSVIVEREDIVINO.IT – AGOSTO 2020

## XXVIII edizione di A tavola sulla spiaggia: anche una scommessa per rilanciare il settore della ristorazione in sicurezza

Stessa spiaggia, stesso mare: giovedì 20 sulle “sabbie nobili” del bagno Roma di Levante a Forte dei Marmi e venerdì 21 agosto la premiazione in Capannina.

“I miei 96 giorni di 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 Comitato Organizzatore ha fatto la sua parte cercando un rigoroso interlocutore a cui rivolgersi. Così i protocolli per la gestione del rischio Covid e della sicurezza alimentare dell’evento sono stati affidati al Gruppo Gelati di Parma, società operante a livello internazionale e leader per i servizi di qualità e certificazione nella ristorazione. “Mai come in questi tempi le persone hanno bisogno di sicurezza, in ogni senso, e infondere e garantire fiducia è la nostra mission precipua – dichiara Massimo Gelati, Presidente del Gruppo – 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 da Annamaria Tossani e che si svolgerà giovedì 20 al bagno Roma di Levante e venerdì 21 agosto con la premiazione in Capannina, è uno show sulle “sabbie nobili”, ideato e organizzato da Gianni Mercatali, 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. Tanto che anche quest’anno gli organizzatori hanno invitato tutti i



**CECCHI**

TENUTE DELLA  
**FAMIGLIAECCHI**

partner a donare propri prodotti al Banco Alimentare della Toscana. “La convivialità, la valorizzazione della qualità e salubrità dei prodotti e delle materie prime, il mangiar bene e la nostra vicinanza al territorio hanno fatto sì che Conad quest’anno appoggiasse questa iniziativa – dichiarano i vertici di Conad Nord Ovest – Lo storico concorso del Forte, che vede la sfida gastronomica tra concorrenti tutti rigorosamente non professionisti, ci fa riscoprire la cucina di casa come messaggio positivo per tutti quei prodotti di qualità di cui è ricco il nostro territorio. Conad è da sempre attenta alla tavola degli italiani”.

Sperando che i protocolli lo permettano, il format 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 – Joutet.

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 Leporatti di Diadema Wine Bar & Restaurant di Relais Villa Olmo e Fabio Barbagliani 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.

E a questo proposito Aldo Cursano, presidente Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) – Confcommercio Toscana, commenta: “la ristorazione rappresenta in Toscana 22mila imprese che danno lavoro a più di 53mila dipendenti. E se i nostri locali sono un ‘patrimonio immateriale’ della cultura italiana, simbolo di accoglienza e buon vivere, è perché intorno all’enogastronomia si addensano tanti valori, in primis la socialità e la passione, come mette in luce in modo coinvolgente questa bella e golosa kermesse”. “Soltanto un mese fa pensavo che quest’anno non si potesse realizzare A tavola sulla spiaggia – chiosa il Grande Ufficiale Gherardo Guidi. 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 bicentaria 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.