

## “A tavola sulla spiaggia” per riscoprire la tradizione

Di Irene Arquint • 9 ago 2011 • Rubrica: [Da vedere e da sapere](#), [Le manifestazioni](#) • [Un commento](#)

Stampa questo articolo

D'Avenza Award, vini pregiati in magnum, una scultura in marmo dell'artista Patrizia Di Poce per Forte Magazine, un dipinto di Joy Caros, week-end culturali negli alberghi della catena UNA Hotels, una Ferrari California e una Maserati GTS a disposizione per un fine settimana, gli argenti di Cassetti, gli orologi Locman sono soltanto alcuni dei premi della XIX edizione di “A tavola sulla spiaggia”. Ideata da **Gianni Mercatali** dopo un'esperienza di dieci anni insieme a Ugo Tognazzi con la simpatica manifestazione “L'uomo in cucina”, “A Tavola sulla Spiaggia” è uno show sulle “sabbie nobili” di Forte dei Marmi al quale partecipano come concorrenti signore e signori che con i loro piatti andranno a creare il menu dell'estate 2011.



La manifestazione, presentata da Fabrizio Diolaiuti, si svolgerà il 25 agosto al **Bagno Roma** di Levante mentre la premiazione avrà luogo il giorno seguente nella storica **Capannina** di Franceschi. Negli anni si sono sfidati all'ultimo mestolo personaggi dello showbiz, nobili e gente comune, accomunati tutti dalla passione per i fornelli. Per questa ultima edizione, semplicità in cucina e valorizzazione dei prodotti locali, 'colti sul posto', come si dice, a 'chilometro zero'. Scopo del concorso è quello di promuovere i migliori “giacimenti gastronomici” della nostra penisola, e non solo, insieme ai suoi vini.

E proprio i vini saranno i protagonisti insieme al loro terroir. Dai Colli Orientali dei Friuli la Ribolla Gialla Spumante di Eugenio Collavini. Dal Trentino lo spumante Ferrari e Villa Margon. Dal Veneto il Pinot Nero Ale di Aneri, il Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore di Cartizze di Bellussi. Dal Piemonte Arbiola Bianco di Saiaagricola. Dalla Toscana Vermentino Val delle Rose di Cecchi, Governo di Castellare e Moscadello della Poderina, sempre di Saiaagricola. Dall'Umbria Rosso di Montefalco di Arnaldo Caprai. Dalla Sicilia il Kammeo Passito delle Tenute Guicciardini Strozzi. Unica eccezione: lo champagne Perrier Jouët importato da Antinori. Il servizio di catering sarà curato da Guido Guidi Ricevimenti. In giuria, presieduta anche quest'anno dal simpatico e rigoroso Beppe Bigazzi, ristoratori stellati, per un totale di 7 stelle Michelin, produttori di vino insieme alla stampa qualificata.



“E' un'idea interessante che aiuta a conoscere ed apprezzare i prodotti del luogo – ha detto Bigazzi – tant'è che anche quest'anno ho aderito all'invito di Mercatali. Come di consueto giudicherò con spietata rigore”. “Sono felice – ha detto il patron Gherardo Guidi – che anche quest'anno “A tavola sulla spiaggia” si svolga nella sua sede tradizionale di Forte dei Marmi. Dopo il successo degli scorsi anni ho accettato con piacere l'invito di Mercatali di riproporre per questa XIX edizione il Premio La Capannina. Questo Premio vuole essere un po' il trait d'union di una simbiosi gastronomica fra la Versilia e l'Italia tutta”.



“Non si fa una cucina seria senza materie prime serie”, questo lo spirito che anima da sempre la ricerca di Beppe Bigazzi. Anche quest'anno nella valutazione dei piatti, questo concetto sarà tenuto in considerazione dalla giuria. ([www.atavolasullaspaggia.it](http://www.atavolasullaspaggia.it))

Alcuni concorrenti della XIX edizione:

### PUBBLICITÀ

**pubblicità, facile, adesso**  
promuovere eventi e marchi  
sui più influenti siti e blog  
del vino e del cibo



### L'INDICE PER RUBRICA

Assaggiati per voi

Attualità e idee

■ Da leggere

Da vedere e da sapere

diCibi

■ Affari di gola

■ In cucina

diLuoghi

■ In azienda

■ Mangiare bere uomo donna

diVini

■ Il vino in dettaglio

■ L'appunto al vino

L'evento

La parola all'agronomo

Notizie e immagini

Visioni da sud

### ALTRI TITOLI IN QUESTA RUBRICA

- “A tavola sulla spiaggia” per riscoprire la tradizione
- A Viareggio apre Maxidò Champagnerie sul rinato Santa Monica
- 8 agosto sull'Isola di Gorgona (LI): Cene Galeotte
- Domenica 31 Luglio a Ceglie Messapica (LE) serata dedicata ai rosati di Puglia
- 4-10 agosto a Guardia Sanframondi (BN): Vinaita
- 28 luglio ad Agrigento ... in favore della Kolymbetra
- 24-31 luglio in Puglia: Rosati in Terra di Rosati 2011
- A Firenze “Degustatipico, a tavola con l'Artusi”
- 17 e 18 luglio a Paestum (SA): Paestum Wine Festival
- Luglio e agosto a Seravezza: Aperitivo medico
- **Archivio rubrica "Da vedere e da sapere" »**

**Giulia Lapini** 29 anni e anche se non sono Toscana al 100% sento subito una forte appartenenza a questa terra. Studio il design, le luci, gli spazi ... ma innata riconosco in me l'inaspettata capacità di relazionare ad ogni creazione e ad ogni ambiente che vedo un sapore e un'immagine culinaria. Un lento percorso mi ha portata dove sono ora. Il filo rosso che lega il desiderio di riuscire a creare un ambiente che sia accogliente per qualcuno e quello di far sì che le persone provino piacere nell'assaggio è più spesso di quanto non si creda. Riuscire ad armonizzare queste due arti è per me una delle migliori delicatezze sperimentate. Presenta "Tortino di pasta frolla con cuore di panna e fragoline di bosco".



**Conte Antonio Franceschi Scaruffi** nasce 28 anni fa a Reggio Emilia. Ha una laurea specialistica in finanza conseguita alla Bocconi di Milano. Attualmente si occupa di operazioni di finanza straordinaria presso Banca IMI, l'investment bank di Intesa Sanpaolo. Hobby: tennis, corsa, vela e naturalmente la cucina. Frequenta da tempo il Forte seguendo la tradizione dei nonni. È discendente di una nobile famiglia reggiana che vanta tra i suoi antenati Gasparo Scaruffi, economista e mercante del 1500 che ebbe l'idea di proporre una radicale riforma monetaria, con un'opera l'Alitnonfo pubblicato nel 1582 a Reggio Emilia. Presenta "Vitello estivo".

**Cristina Di Marzio** 45 anni e due grandi sogni realizzati: una figlia meravigliosa ed un lavoro che mi permette ancora di fantasticare, creare ed "architettare". Un grande sogno invece ancora da realizzare, un grande hobby: i colori... Colori che ritrovo sulla tavolozza di un pittore così come su un bellissimo piatto bianco di porcellana, dove i colori dei cibi si miscelano si fondono e confondono come sulla tela di quel pittore che vorrei essere io. Presenta "Frittatine di arselle con uovo di Paris".



**Elga Frangioni** 38 anni e tanti sogni irrealizzati, ma sempre tanta voglia di vivere e di affrontare la vita con un sorriso. Un cane di nome Lupo preso al canile e che mi fa capire ogni giorno che si può fare tantissimo bene con pochissimo impegno. Presenta "Panzanella di mare alla viareggina".

**Mario Luca Giusti** crea nel 2005 l'omonima azienda che conquista il mercato italiano prima e quello estero poi, grazie a coloratissimi articoli per la casa, pratici ed eleganti, dall'aspetto del cristallo e del vetro se pur realizzati in materiali plastici che spaziano dal polycarbonato, all'acrilico, alla melamina. Le collezioni, studiate e ideate dallo stesso imprenditore, si arricchiscono ogni anno di nuovi modelli aggiungendo oggetti dalle forme fantasiose e dalle tinte che spaziano dal bianco, al nero, dal trasparente ai colori più brillanti. L'ispirazione arriva dalla natura, dal paesaggio, dall'arte italiana; per fare un bicchiere si guarda una collina o le sfaccettature del diamante, per un servizio di piatti si "rubano" un disegno dell'Ottocento, le piante della giungla equatoriale, i fiori di un giardino inglese, il manto di animali della savana. Per i colori si prendono in prestito quelli dell'arcobaleno e anche di più. Tanti i suoi estimatori nel mondo come Steven Spielberg, Philippe Stark, Roberto ed Eva Cavalli, Ottavio e Rosita Missoni, Carla Fracci, Marina Ripa di Meana. Presenta "Pasta fredda alle verdure dell'orto".

**Mariofilippo Brambilla di Carpiano** giovane nobile, mondanissimo a livello internazionale passa dalle convention degli imprenditori e dai seminari sulla finanza agli eventi più disimpegnati. Dopo le prime esperienze nelle attività di famiglia (industria chimica e finanza) e un training nel settore dell'intestiment banking a poco più di 23 anni diventa produttore di un format televisivo sui canali SKY. Presenta "Polpettone con cuore di formaggio".

Enrico Caruso 19 anni, tanti quanto il concorso. Diplomato quest'anno alla maturità classica sta sacrificando l'estate per prepararsi ai test di ammissione alla Facoltà di Medicina. Pronipote di quarta generazione del famoso grande tenore omonimo è anch'egli appassionato di musica lirica ma ancora più di cucina. "Non farò lo chef ma spero il medico". Presenta "Uova in parrucca".

Nelle immagini: Gianni Mercatali, Flavia Mercatali e Mara Maionchi; il sindaco Umberto Buratti, Sirio Maccioni e Beppe Bigazzi, Marco Columbro e Massimo Giletti, Paoo Giachi e Musi Indacochea, vincitori del primo premio assoluto nel 2010

- "A tavola sulla spiaggia" per riscoprire la tradizione
- Domenica 31 Luglio a Ceglie Messapica (LE) serata dedicata ai rosati di Puglia
- 4-10 agosto a Guardia Sanframondi (BN): Vinaiola
- 24-31 luglio in Puglia: Rosati in Terra di Rosati 2011
- A Firenze "Degustatipico, a tavola con l'Artusi"
- 17 e 18 luglio a Paestum (SA): Paestum Wine Festival
- 12 luglio a Livorno: La via della birra
- 17 e 18 luglio a Paestum (SA): Paestum Wine Festival
- TOUR ENOGASTRONOMICO FLOREALE – Torna il 25-26 giugno il connubio tra le infiorate e la tradizione enogastronomica umbra
- 10 e 11 giugno a Sarzana protagonista il Sarzana Doc
- [Archivio rubrica "Le manifestazioni" »](#)

## IN ARCHIVIO

agosto 2011

## SU ACQUABUONA.TV

La Birra Artigianale di Montescudaio

## HANNO CONTRIBUTITO

- [Alessandro Cordelli](#)
- [Andrea Gabbriellini](#)
- [Michele Girlanda](#)
- [Claudio Mollo](#)
- [Fabio Ciarla](#)
- [Fabio Cimmino](#)
- [Fabio Pracchia](#)
- [Fernando Pardini](#)
- [Franco Santini](#)
- [Irene Arquint](#)
- [L'AcquaBuona](#)
- [Lamberto Tosi](#)
- [Leonardo Mazzanti](#)
- [Lola Teale](#)
- [Luca Bonci](#)
- [Maria Lucia Nosi](#)
- [Maria Pelletti](#)
- [Mauro Erro](#)
- [Paolo Rossi](#)
- [Riccardo Brandi](#)
- [Riccardo Farchioni](#)
- [Roberta Pema](#)
- [Vincenzo Zappalà](#)

