

## I GARIBALDINI DELLA VACANZA

Nell'anno dell'unità italiana Forte dei Marmi contava 1184 abitanti. In spiaggia rari turisti. Neanche l'ombra di un bagnino sull'intera costa versiliese. Erano 1184 *garibaldini* con una missione storica da compiere: trasformare un borgo di pescatori, agricoltori e operai nella perla del turismo balneare italiano. Missione perfettamente compiuta. A centocinquant'anni di distanza, con il tricolore che sventola festoso sul pontile rimesso a nuovo, il nostro pensiero (e il nostro grazie) va anche a loro.

### THE GARIBALDINI OF THE VACATION WORLD

In the year of the unification of Italy, Forte dei Marmi counted 1184 inhabitants. Tourists on the beach were a rare sight. There wasn't a single lifeguard on the entire Versilia coast. Those 1184, like Garibaldi's "1000," had a historic mission: to transform a village of fisherfolk, farmers, and manual workers into the pearl of Italian seaside tourism. Mission accomplished! One hundred and fifty years later, with the Italian *tricolore* whipping merrily in the wind on the recently-restored Pontile, our thoughts (and thanks) turn to Italy – but also to our own "Garibaldini."

### ПОСЛЕДОВАТЕЛИ ГАРИБАЛЬДИ

В год создания объединенной Италии Форте дей Марми насчитывал 1184 человек населения. На пляжах можно было увидеть редких туристов, не говоря уже о присутствии спасателей, которых было не сыскать по всему побережью Версильи. Жители города носили название последователей *Гарibaldi*, которые имели определенную историческую задачу: превратить поселок, населенный рыбаками, крестьянами и рабочими, в итальянскую жемчужину бальнеологического туризма. На расстоянии ста пятидесяти лет, с триколором, развевающимся гордо на пристани, можно сказать, что их миссия была выполнена с успехом, за что наши мысли (и слова благодарности) обращены к людям именно того поколения.

# IL FEDERALISMO DEL GUSTO

L'Italia è una Repubblica fondata sui sapori. E sul buon vino.



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]

Dall'edizione 2010 di A Tavola sulla Spiaggia

[1] Andrea Cecchi, Umberto Buratti sindaco di Forte dei Marmi, Sirio Maccioni, Beppe Bigazzi, Guido Guidi e Alessandra Rotondi [2] Gianni Manganelli presenta il suo piatto "Riso amaro" - [3] Flavia Mercatali e Mara Maionchi - [4] In Capannina i vincitori Paolo Giachi e Musi Indacochea premiati dal sindaco di Forte dei Marmi e da Renato Cecchi di d'Avenza - [5] La premiazione in Capannina con Enrico Martellozzo e Cristina Puccetti

Azozzo per lo Stivale tra ricette, sapori e tradizioni vinicole. È da sempre un inno all'Unità d'Italia il divertente cooking show *A Tavola sulla Spiaggia*, concorso gastronomico ideato da Gianni Mercatali che anche quest'anno presenta una coinvolgente rassegna di personaggi, ingredienti e etichette al bagno Roma Levante di Forte dei Marmi. L'appuntamento è per il 25 agosto alle 18 mentre gli awards saranno consegnati il giorno successivo alla stessa ora in Capannina: premio d'Avenza, premio Unahotels, premio Locman, premio Forte Magazine, premio Cassetti Argentieri, i premi Maserati e Ferrari e Picchi Ricami. La gara – alla diciannovesima edizione – ha precorso i tempi, introducendo la filosofia dei 'chilometri zero' e celebrando i manicaretti delle nonne, insaporiti dai prodotti dell'orto, creati con la passione tipica della *mater familias* vocata a deliziare i palati dei propri familiari anche durante la vacanza al mare. Proprio per questo la competizione ha portato a sfidarsi a colpi di mestolo perfino indaffaratisime manager, medici, giornaliste, nobildonne, studentesse ma anche audaci sportive che per un

giorno hanno snobbato cibi *fast* o cucina *fusion* per presentare alla giuria le pietanze che riassumono la storia italiana a tavola: dalla pappa col pomodoro ai crostoni, dalla crema di zucca ai risotti di verdura fino al pasticcio di tonno e alle crostate di marmellata o alla frutta caramellata. In diciotto edizioni oltre duecento piatti sono stati ripescati dalla memoria gastronomica celebrando il Tricolore per stuzzicare il palato, ma anche per far riaffiorare aneddoti, immagini, sapori. Di quei tempi in cui la vacanza era fatta anche dalle pietanze consumate tutti assieme all'ombra della tenda a due passi dal mare. *A Tavola sulla Spiaggia* è anche un viaggio affascinante tra i filari dei vigneti che accompagnano tradizioni familiari italiane: dai Colli Orientali del Friuli con Eugenio Collavini, al Veneto con Bellussi, dal Trentino con Ferrari, Maso Montalto e Aneri, alla Toscana con Cecchi e Belpoggio. Per attraversare l'Umbria con Arnaldo Caprai e scendere in Sicilia con le tenute di Guicciardini Strozzi e Feudi del Pisciotto. In alto i calici, per raccontare i singoli terroir... sulle 'sabbie nobili' del Forte. (Francesca Navari)

A FEDERATION OF TASTES

"Italy is a republic founded on" . . . flavors. And fine wines.

States and tastes: an anagram that stretches up and down the peninsula and translates into recipes, flavors, and wine-making traditions. The entertaining *A Tavola sulla Spiaggia* cooking show has always been a hymn to Italian unity – and it's once again presenting a matchless parade of personalities, ingredients, and labels at Forte dei Marmi's Roma Levante beach club (25 August at 6:00 p.m. – with the award ceremony at the same time the next day at the Capannina). The contest – now in its nineteenth edition – was ahead of its time from the very start, introducing the short-chain food philosophy and celebrating the wonderful dishes grandmother used to make. And it has seen duels to the last stirring-spoon between busy managers, physicians, journalists, noblewomen, students and even famous sports figures, who for at least one day a year forget about fast food and fusion cuisine to present the jury with the culinary creations that made

the history of Italy – at the table.

*A Tavola sulla Spiaggia* is also a fascinating tour through Italy's vineyards and their fine wines: from Friuli with Eugenio Collavini to the Veneto region with Bellussi, from Trentino with Ferrari, Maso Montalto, and Aneri to Tuscany's Cecchi and Belpoggio; and on down to Umbria with Arnaldo Caprai and finally to Sicily, with Guicciardini Strozzi and Feudi del Pisciotto.

#### ФЕДЕРАЛИЗМ ВКУСА

Италия – это республика, основанная на вкусе. А также на хорошем вине.

Бродяжничая среди красот итальянского сапога, неизменно встречаешься с разнообразием кулинарных рецептов, вкусов и винных традиций, представляющих из себя своеобразный гимн Объединенной Италии, который нашел свое отражение в развлекательном кулинарном шоу под названием «*A Tavola Sulla Spiaggia*», где в этом году на пляже «Roma Levante» в Форте дей Марми будет проведен увлекательный конкурс среди персонажей, ингредиентов и винных этикеток. Само развлекательное событие состоится 25 августа в 18.00, в то время как вручение призов запланировано на следующий день в то же время в заведении «Sarappina». Конкурс в своем девятнадцатом выпуске опередил время, внедрив философию «нулевого километра» и возродив лакомые блюда наших бабушек. Благодаря кулинарному задору на кухонном ринге сошлись в борьбе менеджеры, медики, журналисты, женщины из благородных семейств, студентки, а также отчаянные головы, на один день окунувшиеся в мир блюд *fast* или кухни *fusion*, представившие на суд жюри кушанья, излагая по-своему итальянскую гастрономическую историю. Кроме того, конкурс «*A Tavola sulla Spiaggia*» представляет собой оригинальное путешествие в мир вина полуострова: от Фриули с «Eugenio Collavini» до Венето «Bellussi», от Трентино с «Ferrari», «Maso Montalto» и «Aneri» до Тосканы «Cecchi» и «Belpoggio», достигнув Умбрии с «Arnaldo Caprai» и Сицилии с «Guicciardini Strozzi» и «Feudi del Pisciotto».



## L'arte premia la genuinità

Il Premio ForteMagazine nell'ambito del concorso *A Tavola sulla Spiaggia* andrà anche quest'anno al piatto che meglio esprime la filosofia "chilometri zero" con l'impiego di prodotti freschi e del territorio. Il concorrente selezionato dalla giuria riceverà quest'anno la pregevole opera "Scheggia di mare" in marmo bianco di Patrizia Di Poce, scultrice romana che lavora in Versilia. "Un'artista immediata, prorompente, con forme e linguaggi che richiamano ad un naturalismo organico, cosmico ed ancestrale. Patrizia Di Poce viene dalla pittura, dai colori vivaci e solari, ma è con la scultura che esprime al meglio la sua creatività caratterizzata da una sintassi stilistica informale. Patrizia ama la fisicità del rapporto diretto con la pietra e il corpo a corpo con la materia nell'eterno conflitto di questa con l'intelletto" (G. Bovecchi).

Sue opere si trovano in collezioni private e pubbliche. Alcune sculture di grande dimensione si possono ammirare in Versilia presso lo spazio espositivo Open One Gallery di Pietrasanta. e-mail: patdipox@yahoo.it

#### GENUINE FLAVORS REWARDED BY ART

This year as in the past, the Premio ForteMagazine award goes to the dish that best expresses the "zero-kilometers" short-chain philosophy; that is, the culinary creation that makes the best use of the fresh products of the territory. To the winning contestant, *Scheggia di mare*, a fine work in white marble by Patrizia Di Poce, a Roman sculptress who has chosen Versilia as her workshop. "An 'immediate,' explosive artist, whose forms and language call up an organic, cosmic, ancestral naturalism. Patrizia Di Poce comes from painting, from bright, solar colors, but it is in sculpture that she best expresses her creativity with an informal stylistic syntax. Patrizia enjoys the physicality of her direct relationship with her stone and her face-off with matter in its eternal struggle with intellect." (G. Bovecchi)

Di Poce's works figure prominently in both private and public collections. Some of her large sculptures can be seen in Versilia at the Open One Gallery exhibition space in Pietrasanta.

#### ПРИЗНАНИЕ ИСКУССТВОМ ЕСТЕСТВЕННОСТИ

Приз этого года, подготовленный журналом «ForteMagazine», будет присужден блюду, в котором лучшим образом отражается философия «ноль километров», благодаря использованию свежих местных продуктов в приготовлении кулинарного шедевра. Победитель конкурса будет награжден ценным произведением искусства под названием «Scheggia di mare», выполненного из белого мрамора работы Патриции Ди Поче, римского скульптора, работающего в Версилье. «Патриция проявляет себя как непосредственный, неудержимый мастер, творчество которого обращено к органичному, прародительскому натурализму. Ее образы вырастают из художественного мира, насыщенного живыми и солнечными цветами, но ее талант в большей мере проявляется в скульптуре, выраженной неформальной стилистикой синтаксиса. Ее привлекает живость прямого контакта с камнем» (Дж. Бовекки). Произведения этого скульптора украшают частные и государственные коллекции. Некоторые работы крупных размеров можно увидеть в Версилье на художественной экспозиции «Open One Gallery», проходящей в г. Пьетрасанта.