



Renato Pozzetto ai fornelli

Trova il cuoco in spiaggia

In Versilia gara culinaria in memoria dei vecchi tempi

Un'idea di Tognazzi poi realizzata da Gianni Mercatali a Forte dei Marmi. Giuria blasonatissima ma il pranzo va preparato con gli avanzi

SILVIA GIGLI
FIRENZE

QUANDO FORTE DEI MARMÌ ERA BELLA E SELVAGGIA COME LA MAREMMA E LE DUNE ARRIVAVANO A LAMBIRE LE POCHE CASE AFFACCIALE SUL MARE, I VILLEGGIANTI costruivano capanni di legno sull'arenile dove si rifugiavano per cambiarsi e depositare preziosi cestini pieni di prelibatezze fatte in casa. Erano i primi decenni del Novecento, i costumi da bagno avevano le foggie pudiche e chic di certe tutine d'antan e fra i frequentatori della celebre spiaggia ai piedi delle bianche Apuane c'erano anche gli Agnelli che allora vestivano alla marinara. Adesso che il Forte è definitivamente diventata una succursale di Mosca e la lingua più parlata sembra essere il russo - leggete il magnifico *Morte dei Marmi* di Fabio Genovesi per capire appieno, tra risate e scoramento, quello che è accaduto negli ultimi anni in questo angolo di Toscana - il profumo di quei tempi mitici e sinceri appare davvero lontano. Fatta eccezione per le schiacciate calde e irrorate di cristalli di sale di Valè, che resiste indomabile nella piazzetta del Fortino, e per qualche verace avamposto sapientemente defilato, tutto il resto è un fiorire di boutique griffatissime e anche la celebre gastronomia della piazza ha ceduto il passo alla moda che certo fa gola ai russi più di un sano piatto di muscoli ripieni.

Al Forte dei Marmi le dune sono scomparse ormai da molti decenni, un pontile in cemento si affaccia gagliardo sul Tirreno, la strada asfaltata corre lungo la costa e praticamente non esiste più una spiaggia libera degna di questo nome. Non solo. È dagli anni Sessanta che non si portano più i cestini per banchettare sulla spiaggia. Ormai i bagni non offrono più solo ombrelloni e tende faraoniche ma anche ristoranti blasonati capaci di sfornare in un batter di ciglia spaghetti alle vongole veraci, oratine all'acqua pazza e fritturine croccanti. Se n'è andata per sempre, insieme alla magia un po' selvaggia della macchia mediterranea che spuntava dalla sabbia, quella stagione fatta di cestini e borse frigo colme di panini con la frittata, polpettine immerse nel sugo, insalata di riso, panzanella e tutti quei piatti golosi che le mamme (o le cuoche, per chi aveva i domestici al seguito anche in vacanza) preparavano per la spiaggia. «È un sapore d'infanzia che mi manca e che volevo far rivivere, anche solo per una manciata di ore, sulla spiaggia del Forte - spiega Gianni Mercatali, comunicatore e organizzatore di eventi, vero e proprio habitué delle spiagge fortemarmine -. È nata così l'idea di una gara gastro-

nomica, proprio come quelle che si consumavano ogni giorno sotto gli ombrelloni tra le nostre mamme che si confrontavano sulle diverse ricette dell'insalata di riso o della milanese».

La gara in questione si chiama «A tavola sulla spiaggia», compie quest'anno i suoi primi ventuno anni e vanta un legame importante con un'analoga manifestazione lanciata nel 1978 da Ugo Tognazzi, *L'uomo in cucina*. Fu proprio chiacchierando con Tognazzi, che lo raggiungeva al Bagno Silvio del Forte nelle pause tra un ciak e l'altro di *Amici Miei atto III* che veniva girato a Montecatini Terme, che Mercatali elaborò l'idea di una sfida gastronomica in Versilia. «Ho collaborato per dieci anni con Ugo a *L'uomo in cucina* che nel 1983 fu fatto alla Bussola - racconta Mercatali - A Tognazzi piaceva molto la Versilia e quando veniva a trovarmi in spiaggia ingaggiavamo gare culinarie sotto la tenda: mi ricordo che una volta fece un risotto al melone da una ricetta del figlio Ricky».

Il grande Ugo non fece in tempo a tagliare il nastro di «A tavola sulla spiaggia» ma il suo spirito guascone e goloso rivive ad ogni edizione tra le ricette di concorrenti blasonati e non. «Qui non si fanno distinzioni di sorta - dice l'organizzatore - gareggiano principesse e massaie e vince sempre il migliore». Negli anni si sono portate a casa il trofeo scrittrici come Francesca Duranti e mogli note come Rosaria Panatta, ma il più delle volte la vittoria se la aggiudicano illustri sconosciuti.

Quest'anno la manifestazione, che si svolge il 22 e il 23 agosto, vede tra i venti della giuria tecnica un ristoratore come Renato Pozzetto (che peraltro vinse *L'uomo a tavola* nel 1989 mentre il suo collega Cochi Ponzoni aveva vinto la prima edizione del 1978), il caustico gastronomo Beppe Bigazzi, ristoratori stellati come Sirio Maccioni da New York, Enrico Derflinger, già chef a Buckingham Palace, Carlo Cracco, Aimo e Nadia, Annie Feolde dell'Enoteca Pinchiorri. Altri venti giurati fanno parte invece della giuria della stampa. Il tema di quest'anno, visto anche il forte vento di crisi che non accenna ad abbandonare l'Italia, è il riciclo in cucina. E già fioccano ricette di recupero come pappe al pomodoro, tortini di verdura, milanesine fredde e reinterpretate.

Ogni piatto, che sarà cucinato a casa dei concorrenti e poi portato in spiaggia, sarà accompagnato da dodici vini provenienti dai più diversi terroir italiani, dai Colli Orientali del Friuli con Eugenio Collavini alla Sicilia dei Feudi del Pisciotto, dal Veneto di Aner, Bellussi e Zenato, all'Umbria di Caprai, e poi la Toscana di Val delle Rose, Cecchi, Pordenovo e Castello di Vicarello e il Trentino del Ferrari. Chicca tra le chicche, l'olio che sarà utilizzato è quello prodotto nientemeno che da Gino Paoli nella sua azienda agricola di Campiglia Marittima. Il cantautore, che sembra si sia calato con grande passione nelle vesti di olivicoltore, è atteso in giuria. E non è escluso che alla fine Renato Pozzetto non ceda al richiamo dei fornelli. Per rinverdire almeno a tavola i fasti di una Versilia bambina e ancora innocente.

Ma il Rubicone qual è? Ai giudici l'ardua sentenza

A San Mauro Pascoli il 10 agosto si svolgerà il «processo»: un confronto tra esperti e poi il verdetto

FILIPPO FABBRI
SAN MAURO PASCOLI (FC)

GLI STORICI RACCONTANO CHE DURANTE IL SECONDO CONFLITTO BELLICO GLI ANGLIAMERICANI AVEVANO TOCCATO CON MANO LA PERENNE CONFLITTUALITÀ ITALICA DEI NOMI, eredità dei secoli passati. I generali dovevano muovere le truppe per l'offensiva ma ogni qualvolta nelle cartine si faceva riferimento al Rubicone erano guai: in teoria l'indicazione era a Savignano sul Rubicone, in pratica risultava anche dalle parti del riminese e nel cesenate.

Difficile dare coordinate in un contesto simile. Ma se così era settant'anni fa, cosa dire di oggi dove persino la tecnologia Google map lo indica dalle parti del Pisciatello, nel cesenate, mettendo in scacco le carte stradali ufficiali che lo indicano a Savignano. Insomma, il caos pare sovrano.

Tutta colpa di Giulio Cesare che se almeno fosse stato più chiaro avrebbe creato tanti grattacapi in meno ai posteri. Perché malgrado gli oltre duemila anni dallo storico passaggio del Rubicone e la sua celebre «*Alea iacta est*», ancora oggi non c'è identità di vedute su quale sia effettivamente stato il fiume oggetto dell'attraversamento. Mussolini nel 1933, in maniera spiccia, aveva sentenziato che quello «giusto» è il Fiumicino, tanto da cambiare il nome del paese ospitante, in Savignano sul Rubicone. Se una scelta del genere fosse avvenuta nell'Italia Repubblicana come minimo avrebbe portato a una commissione d'inchiesta in Parlamento e creato infiniti comitati.

A San Mauro Pascoli, invece, non sono usi a istituire commissioni. Più semplicemente fanno salire gli studiosi su un grande palco in un luogo storico, la Torre-Villa Torlonia, li mettono a confronto, e arrivano a un verdetto dei partecipanti in ascolto alla tenzone tra le parti. La data è sempre quella, il 10

agosto, giorno dell'omicidio del padre del poeta, Ruggero Pascoli. I protagonisti, ovviamente, cambiano ogni anno.

E per la prima volta in questa edizione cambia anche la formula, senza una richiesta di condanna o assoluzione. Perché al centro del contendere ci saranno tre ipotesi storiche su quale sia il vero Rubicone: il direttore del *Giorno*, appassionato di storia di Romagna, Giancarlo Mazzuca, difenderà il Fiumicino, lo studioso cesenate Paolo Turroni propende per il «Pisciatello-Urgon», la studiosa riminese Cristina Ravara Montebelli per l'Uso. E per non farsi mancare niente ci sarà anche un presidente del tribunale guidato da Gianfranco Miro Gori di Sammauroindustria, l'associazione che organizza la serata.

E il verdetto? Niente paura a quello ci penseranno i presenti alla serata, palette in mano. Difficile immaginare come andrà a finire. Negli anni passati sono stati assolti Garibaldi e il sanguinario Passadore di Romagna, così come Mazzini, Cavour e Palmiro Togliatti (il voto decisivo fu di un giornalista dell'*Unità*, Onide Donati). Unico condannato, Pietro Badoglio, perché a tutto c'è un limite e l'8 settembre del 1943 ancora oggi è una ferita aperta per tanti.

Più complessa la vicenda del celebre fiumiciattolo, citato persino dai Rolling Stone in una canzone («*I think I've crossed the Rubicon*»). Per Mazzuca non c'è partita, tutte le strade portano all'attuale Fiumicino, come già «nel 1932 anche la stampa estera, come il *Times* di Londra, aveva ribadito con inchieste giornalistiche: il vero Rubicone di Giulio Cesare è proprio quello di Savignano». Mica tanto, secondo l'agguerrito studioso cesenate Turroni, secondo il quale persino «Giovanni Boccaccio, l'autore del *Decamerone*, identifica senza dubbio alcuno il fiume chiamato Pisciatello con lo storico Rubicone». Attinge a recenti ritrovamenti archeologici la riminese Cristina Ravara Montebelli citando persino un processo della Sacra Rota del 1750 con tanto di riferimento al fiume. Vada come vada, saranno gli spettatori a decidere, purché non finisca come un celebre processo tra Gesù e Barabba...

«L'Ultimo imperatore» torna al cinema

«L'Ultimo Imperatore» di Bernardo Bertolucci torna al cinema. Il 10 e il 11 settembre, 40 multisale del Circuito Uci proporranno in versione 3D di uno dei film più premiati di sempre.

