



CUCINA REGIONALE RICETTE TUTORIAL DOVE NEWS GREEN VIDEO LA SCUOLA

Pappa al pomodoro e astice, a Forte dei Marmi

CHEF

di Sara Tieni

15 maggio 2025

La pappa al pomodoro e astice dell'Augustus Hotel di Forte dei Marmi. serena rossi

Per la serie "Un posto, un piatto", la ricetta del classico toscano dell'Augustus Beach Club. Da gustare in riva al mare, complice una regale mise en place

Metti una tavola in riva al mare di **Forte dei Marmi**, sotto tende di lino che oscillano al vento.

In menù, una strepitosa **pappa al pomodoro** con astice e la **brezza marina a completare un servizio** in guanti bianchi. Succede al ristorante **Bambaissa** dell'**Augustus Beach Club**, ovvero ai bagni dello storico **Augustus Hotel & Resort**, della famiglia Maschietto, con cucina curata dallo chef **Edoardo Leoni**. Un luogo iconico da 70 anni nonché ex villa della **famiglia Agnelli**, un tempio dell'ospitalità in questo angolo di **riviera toscana**, fatto di riti, ricette del territorio e mondanità.

Tavola sulla spiaggia al ristorante Bambaissa dell'Hotel Augustus Beach Club. Collephoto

Vi porto qui per una nuova tappa della mia rubrica **Un posto un piatto**, per raccontarvi come, ancora una volta, i classici più semplici e casalinghi della tradizione italiana, impreziositi dalla tecnica dei grandi cuochi, sono non solo un trend, ma qualcosa per cui tornare.

Qui, da sempre, si coniugano tradizione, innovazione continua e attenzione ai minimi dettagli. Non a caso le tavole sono rivestite da **tovaglie Frette**, create su misura come la maison fa da anni non solo per i corredi, ma anche per l'alta hotellerie, e relativi tovaglioli finemente ricamati (lo storico brand firma anche i teli da spiaggia), che si muovono al minimo refolo di vento. Una **mise en place aristocratica** corredata da centrotavola fatti da semplici **erbe mediterranee** e legni levigati e sbiancati dal mare.

Siamo in un giardino in riva al mare, in un'oasi della dolce vita del "Forte" con piscina salata e riscaldata, due ristoranti e **74 tende attrezzate** con un grande letto queen size, due lettini, due sdraio e un ampio tavolo. Il costante servizio sotto le tende, con offerta bar, light lunch e aperitivi, rende le ampie tende delle vere e proprie suite sul mare. Un luogo tranquillo, a due passi dal centro storico di Forte dei Marmi, che accoglie da sempre i turisti, ma soprattutto chi qui è di casa.



Colazione con bollicine e omelette con le arselle

Tra i riti irrinunciabili dell'hotel ovviamente la **colazione**, servita nella storica **Villa Pesenti** e disponibile anche per gli ospiti esterni su prenotazione. Allestita in terrazza all'ombra dei pini secolari o servita direttamente nell'intimità delle suite private, offre una selezione di prodotti artigianali, freschi e stagionali centrifugati e succhi, senza dimenticare una degustazione di spumante.

Per la cena, il ristorante **La Sirena e la Fontana** accoglie gli ospiti con un menù à la carte e due percorsi degustazione: il *Sea Experience*, un'esperienza in cinque portate e *Libera mente*, un viaggio gastronomico in sette portate che celebra l'eccellenza della cucina dell'Augustus. «La proposta culinaria nasce da un dialogo armonioso tra tradizione e innovazione» ci spiegano, con un'attenzione profonda al territorio, ai suoi prodotti e alla sua memoria gastronomica. Tra cui una fantastica quanto semplice **omelette con le arselle** e la **pappa al pomodoro e astice**, la cui ricetta condivido qui. Due piatti che non escono mai dal menù.

A pranzo con l'artista

Ma il Forte merita una tappa anche per visitare le sue **numerose gallerie** e spazi espositivi e, perché no, condividere il desco direttamente con i tanti creativi che qui, da sempre, sono di casa. Come **Veronica Gaido**, fotografa di fama internazionale che al **Fortino Leopoldo I** di Forte dei Marmi, fino al 25 maggio 2025, ha allestito una personale che è una summa di 30 anni di lavoro: *Fluire l'infinito* a cura di **Beatrice Audrito**, un percorso sui tre piani di uno dei luoghi simbolo della "sua" Forte dei Marmi, dove l'artista torna dopo aver portato lo sguardo da New York a Londra, dalla Francia alla Spagna. E proprio all'Augustus la ritroviamo, per un pranzo su quelle spiagge che ha elaborato nei suoi scatti in bianco e nero, dall'alto, in fotogrammi profondi e suggestivi «usavo i droni già 20 anni fa. Mi sentivo un'aliena. In questo bagno, invece, mi sento a casa e vengo a ritrovare i sapori di sempre» commenta la fotografa tra un'insalata di mare e un sorbetto agli agrumi.

Veronica Gaido ospite al ristorante Bambaissa di Forte dei Marmi. Collephoto

La ricetta da rifare: pappa al pomodoro con astice

«La ricetta nasce dall'idea di valorizzare un **piatto povero** della tradizione toscana, contestualizzandolo ai giorni nostri ed elevarlo con un ingrediente come l'astice e materie prime stagionali di altissima qualità. Compreso un pane fatto in casa che, pur secco, sarebbe un delitto sprecare» racconta lo chef Edoardo Leoni.

Pappa al pomodoro e astice: uno dei classici dell'Augustus Hotel di Forte dei Marmi. serena rossi

Ingredienti per 4 persone



- 500 g pane raffermo
- 450 g astice
- 320 g 4 pomodori fiorentini
- 100 g olive toscane
- 100 g robiola
- 50 g burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di timo
- 1 ramo di basilico
- 1 cipolla rossa
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Un tavolo allestito al ristorante Bambaissa del Augustus Beach Club. Collephoto

Procedimento

1. Prendere 4 pomodori qualità "fiorentino", incidere sulla parte inferiore della buccia, portare a bollire una pentola d'acqua, circa 2 L, e preparare una bowl con acqua e ghiaccio.
2. Immergere per 2 minuti i pomodori in acqua bollente, scolarli e passarli in acqua e ghiaccio, questo consentirà di sbucciare al meglio i pomodori.
3. Tagliare a spicchi e privare dei semi e riporli in un colapasta con una presa di sale: questa operazione farà sì che i pomodori per idroscopia a contatto con il sale rilasceranno una parte di acqua che verrà usata poi per fare l'emulsione di robiola.
4. Preparare il pane vecchio privandolo della crosta e tagliarlo in maniera grossolana.
5. Soffriggere in una padella, con un filo di extravergine, aglio, cipolla rossa, 7-8 foglie di basilico, quindi aggiungere i pomodori spellati e farli insaporire per qualche minuto.
6. Unire 1 L di acqua, portare a bollire e aggiungere il pane.
7. Far cuocere per un'ora circa a fuoco lento. A cottura ultimata amalgamare il tutto con una frusta fino a ottenere un composto morbido e omogeneo e completare con un filo di olio.
8. Tritare finemente le olive toscane, stenderle su una teglia con carta da forno, infornare a 70 gradi per 2 ore circa: così facendo si otterrà la terra di olive. In alternativa frullare le olive da fresche con un mixer, ottenendo un paté. Frullare, con un mixer immersione emulsionare l'acqua dei pomodori con la robiola e un filo di olio ottenendo una crema.
9. Sbollentare per 2 minuti l'astice in acqua bollente salata e poi trasferirlo subito in una ciotola con acqua e ghiaccio. Sgusciare l'astice dal carapace. In una pentola antiaderente far sciogliere il burro con un rametto di timo, quindi rosolare la polpa dell'astice, da entrambi i lati, per due minuti.
10. Stendere su un piatto la pappa al pomodoro formando una mattonella, aiutandosi con un coppapasta, affettare l'astice e porlo sopra la pappa lasciando intere le chele, su un lato della mattonella stendere la terra di olive e sull'altro l'emulsione di robiola. Completare il piatto con foglie di basilico fresco.



serena rossi

1/7

Aperitivo pieds dans l'eau

Un tavolo allestito sotto le tende della spiaggia dell'Augustus Hotel & Resort: in menù grandi classici nazionali e internazionali rivisitati dallo chef. Come la pizza: da provare la Bambaissa, con pomodoro e frutti di mare, e la Trabaccolara con pomodoro, aglio, peperoncino, crema di pomodoro verde, tartare di branzino e ricciola.





Collephoto

2/7

Tovaglie di lino e profumi mediterranei



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

152754

Collephoto

3/7

Piccoli dettagli (ricamati a mano)

Un dettaglio della mise en place curata dalla storica griffe di biancheria Frette, che cura tutto il tessile dell'Hotel.



©Francesca Moscheni

4/7

La piscina di mare





Una veduta della piscina di mare riscaldata.

©Filippo Foti

5/7



Storica ospitalità

Lo storico Hotel Augustus, tra i simboli dell'ospitalità locale da 70 anni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

152754



Collephoto

6/7

Le suite in riva al mare

Le tende della struttura: i servizi sono quelli di una suite.



7/7

Il Forte, in mostra

Uno degli scatti di Veronica Gaido alla mostra *Fluire l'infinito*, fino al 25 maggio al Fortino Leopoldo I di Forte dei Marmi.



Sara Tieni. Lavoro nella redazione - e talvolta nelle cucine - de La Cucina Italiana. Ho preparato il mio primo piatto di gnocchi a 10 anni. Il mio primo boeuf bourguignon a 38, incinta di 4 mesi. Nel 2014 mi sono diplomata all'istituto di Alta Cucina francese Le Cordon Bleu ... [Read more](#)

TAGS

Ristoranti

Toscana

#InViaggioConLCI

Chef

#laricettadellochef

LEGGI ANCHE

I fusilloni cacio e pepe del Vico della Torretta

di Sara Tieni

Come fare a casa i leggendari paccheri di Da Vittorio