

L'abbinamento Holden, I Ginepri, Collemassari vince la prima regata enogastronomica



PIERLUIGI

ROSIGNANO. La barca Holden (nella foto sopra l'equipaggio), abbinata al ristorante I Ginepri e all'azienda vinicola Collemassari sono il trio vincitore della prima edizione de "La rotta del vino", regata enogastronomica di due giorni (18 e 19 settembre) organizzata al porto turistico di Crepatura da Assindustria Livorno, società Marina Cala de' Medici e consorzio Strade del vino. Al secondo posto l'abbinamento barca Ogigia, ristorante Nonna Isola e azienda vinicola Tringali Casanova Meletti Cavallari; al terzo l'abbinamento barca Ethamin, ristorante La Pineta, azienda vinicola Caiarossa.

La premiazione si è svolta ieri pomeriggio

alle 18 al porto di Crepatura, al termine della manifestazione. La classifica è stata stilata tenendo conto sia della prestazione velica (il piazzamento della barca nella regata) che di quella enogastronomica (lo chef ha preparato il suo piatto a bordo, ispirandosi anche al vino abbinato), valutata in questo caso da una giuria di esperti del settore. Ne facevano parte Fausto Arrighi e Giuseppe Bassi (della Guida Michelin), Claudio Mollo (giornalista del mensile La Mada), Mayumi Nakagawara (giornalista della rivista giapponese di vini Wine Ado), Stefano Ferrari di Slow Food e Paolo Valdastrì, collaboratore della guida Il Gambero Rosso.

I PRIMI TRE PIAZZATI DI OGNI CLASSIFICA

La singolar tenzone che sposa vela e gusto

ROSIGNANO. Ecco le classifiche finali della prima regata enogastronomica "La rotta del vino". L'iniziativa è stata promossa dalla Confindustria di Livorno, dalla società Marina Cala de' Medici e dal consorzio Strada del vino - Costa degli Etruschi, per valorizzare il territorio locale integrando attività economiche dell'entroterra con quelle che si affacciano sul mare. L'evento ha richiamato l'attenzione di molti appassionati. In tutto hanno gareggiato 17 barche, altrettanti chef e aziende vinicole.

Per un disguido dell'organizzazione, l'ordine dei primi tre classificati nella graduatoria generale pubblicato ieri conteneva alcune irregolarità.

Pubblichiamo di seguito i primi tre piazzati di ciascuna classifica (generale, della regata, culinaria).

Classifica generale
(abbinamenti barca, chef, vino)

1° posto: Phantomas (Ilc 30), Enopizza e Risto' (Rosignano), Guado al Melo rosso 2003 (azienda agricola Guado al Melo)

2° posto: Ogigia (Dufour 40), Nonna Isola (Castiglione), Casa al Piano 2003 (azienda agricola Tringali Casanova, Meletti Cavallari)

3° posto: Moby Dick (Gallinari legno 1979 12.10m), Bagnoli (Castagneto Carducci), Allodio 2000 (Podere San Michele)

Classifica della regata

1° posto: Phantomas (Ilc 30)
2° posto: Muzyka (X 442)
3° posto: Moby Dick (Gallinari legno 1979 12.10m)

Classifica culinaria

(abbinamenti chef, vino)

1° posto: I Ginepri (Marina di Castagneto), Grattamacco 2001 - 2002 (Podere Collemassari)

2° posto: Nonna Isola (Castiglione), Casa al Piano 2003 (azienda agricola Tringali Casanova) e Borgeri 2003 (azienda agricola Meletti Cavallari)

3° posto: La Pineta (Marina di Bibbona), La Serra 2002 (azienda agricola Caiarossa) e Solaria Inzolia bianco 2003 (azienda agricola Caiarossa)

Testata: www.marketpress.info

Data: 23/09/2004

1

"PHANTOMAS", "ENOPIZZA E RISTO" E "GUADO AL MELO" SI AGGIUDICANO LA PRIMA EDIZIONE DE "LA ROTTA DEL VINO"



Le condizioni climatiche hanno sorriso agli organizzatori della prima edizione de "La Rotta Del Vino", la manifestazione velistico-eno-gastronomica che si è svolta sabato e domenica presso il Porto Turistico Marina Cala de' Medici a Castiglioncello (Rosignano, Livorno). Diciassette barche a vela, con a bordo altrettanti chef in rappresentanza dei ristoranti locali, si sono sfidate nel campo di regata davanti al porticciolo in un'intensa "due giorni" all'insegna del grande divertimento, della passione per il mare, la buona cucina e le bellezze dell'entroterra. Un'iniziativa, promossa dalla Confindustria di Livorno, dalla Società Marina Cala de' Medici e dal Consorzio Strada del Vino-costa degli Etruschi, che hanno voluto in questo modo promuovere il territorio della provincia di Livorno (e parte di Pisa), integrando contemporaneamente le attività economiche dell'entroterra (come la pregiatissima produzione dei vini) con quelle che si affacciano sul mare (come il turismo da diporto). Un evento innovativo, ma anche una sfida certamente vinta dagli organizzatori, che ha richiamato l'attenzione di molti appassionati che hanno potuto, in un sol colpo, partecipare alle regate, visitare alcune tra le più importanti cantine della zona, gustare i piatti tipici locali e godersi i paesaggi della costa degli Etruschi. La manifestazione, che ha ottenuto il patrocinio della Provincia di Livorno, della Provincia di Pisa, del Comune di Rosignano ed è stata realizzata con il supporto della Scuola Alberghiera di Rosignano, il contributo in qualità di sponsor delle società Intermare (cantiere navale pisano), Bspbroker Assicurazioni, Geonav, International Marine Coatings e Radicchio Rosso, si è chiusa domenica sera con la premiazione dei partecipanti e un brindisi di augurio per l'edizione avvenire: visto il successo e la soddisfazione di tutti i soggetti che, a vario titolo, si sono resi protagonisti, "La rotta del vino" sarà infatti riproposta nel 2005. Le curiosità culinarie. Una buona parte della valutazione tecnica di gara è stata determinata dal giudizio sulla qualità dei piatti preparati a bordo dagli chef che hanno partecipato alla Rotta del Vino. E' importante ricordare che la valutazione dei piatti includeva anche un giudizio sulla correttezza dell'abbinamento con il vino, e che naturalmente non si trattava di un giudizio assoluto sul vino quanto tale. Anche perché erano tutte grandi etichette ben note al pubblico e agli esperti. In qualche caso quindi, piatti anche molto gustosi sono stati penalizzati da un abbinamento, a giudizio degli esperti, poco convincente. Le preparazioni sono risultate tutte di alto livello, confermano dalla giuria tecnica per la parte culinaria, quindi è stato effettivamente molto difficile decretare un vincitore. Tra i piatti più insoliti o che la giuria ha ricordato in particolare, segnaliamo la porchetta di mare con il lardo preparata dallo chef di Castello del Trebbio. Un ristorante che ha fatto delle scelte sicuramente inconsuete (la porchetta di mare è la versione marinara, preparata con la pescatrice, della tradizionale porchetta fiorentina) anche dal punto di vista della presentazione: da ricordare il piccolo cardinale come guarnizione, fatto con una fragola e un caramellato di nero di seppia. La Pineta ha voluto solleticare i palati della giuria con un guazzetto di pesci e crostacei eseguito in maniera superba. Nonna Isola ha preparato un antipasto millevoglie, composto da cinque diversi tipi di pesce fritto: da sottolineare che nonostante la difficoltà della preparazione in barca e l'attesa per l'assaggio da parte della giuria, il fritto era perfetto. Ancora Nonna Isola nella seconda prova ha sottoposto all'assaggio una zuppetta isolana di crostacei vicina alla tradizione dei pescatori livornesi. Una grande notizia per tutti gli appassionati: da domani sarà possibile conoscere tutti i piatti preparati a bordo dai 17 chef sul sito www.Larottadelvino.it, e nei giorni successivi saranno pubblicate anche le ricette, che saranno successivamente raccolte in una piccola pubblicazione a ricordo di questa prima edizione della manifestazione.

ROSIGNANO

'Rotta del vino' nel segno di «Phantomas»

ROSIGNANO — E' stata la barca Phantomas ad aggiudicarsi la prima edizione del premio «La rotta del vino», la veleggiata eno-gastronomica che si è svolta nel weekend al porto turistico **Marina Cala de' Medici** di Castiglioncello. Con una prestazione ottima, skipper ed equipaggio della Phantomas hanno vinto entrambe le regate assicurandosi il punteggio massimo. Primo posto anche per lo chef dell'Enopizza e Ristò di Rosignano e per i vini Guado al Melo Rosso 2003 e Guado al Melo Bianco 2003 dell'azienda agricola Guado al Melo. Primo nella classifica degli chef, il ristorante I Ginepri di Marina di Castagneto, che ha abbinato la sue ricette al Grattamacco del Podere Collemassari, a bordo della Holden arrivata settima. La sfida, che ha visto scendere sul campo di gara diciassette barche a vela offriva anche la possibilità di visitare le cantine della zona, gustare i piatti tipici locali e godersi i paesaggi della Costa degli Etruschi. Una formula di successo, che ha richiamato molti appassionati e che sarà proposta anche la prossima estate.

C.G.

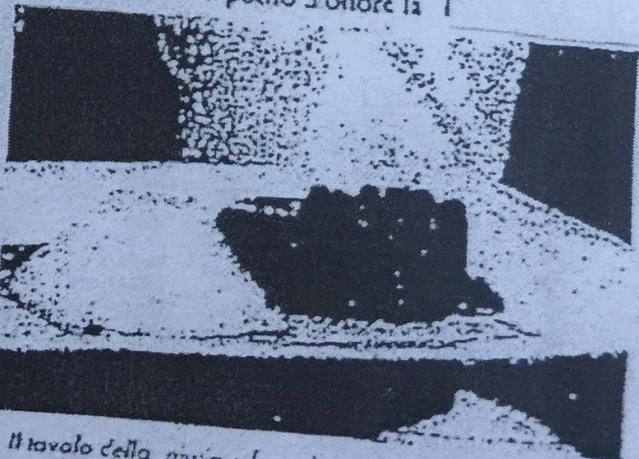
Rotta
del vino

Vele, mare e gusto

Successo
per la prima edizione
della manifestazione
sportiva-enogastronomica

di Riccardo Gabriola

Un buon successo per la prima edizione de La Rotta del Vino. La manifestazione organizzata da Confindustria Livorno, Società Marina Calz de' Medici e dal Consorzio La Strada del Vino Costa degli Etruschi ha visto come sicuro vincitore il connubio vela e enogastronomia. La due giorni si è svolta nelle acque antistanti al porto di Crespina, per quanto riguarda la gara sportiva, e sul molo, per quello che concerne la gara enogastronomica. Le modalità dell'iniziativa prevedevano due classifiche, sportiva e gastronomica, che sommate ne davano una generale. Ad aggiudicarsi il podio d'onore la



Il tavolo della gara ed un piatto che fa bella mostra di sé

barca Phantomas abbinata all'Elfo Pizzo e Ristò di Rosignano ad ai vini dell'azienda Guado al Melo - nello specifico, Guado al Melo rosso 2003 e Guado al Melo bianco 2003 -. L'iniziativa si è segnalata anche per la particolarità dello svolgimento. Infatti, mentre le barche erano impegnate a contendersi il primato in mare, a bordo i cuochi operavano per il primato tra i piatti. Una volta giunti al molo tutti diretti al tavolo della giuria insieme ai produttori ed ai loro vini. Grazie anche al tempo più che generoso La Rotta del Vino è stato un esperimento interessante che si ripeterà anche in futuro. Un plauso personale agli organizzatori che hanno voluto dare risalto alle tradizioni marinare della nostra costa ma anche alla tipicità dei nostri prodotti e della nostra cucina.

La Rotta ha avuto il patrocinio delle province di Livorno e Pisa del Comune di Rosignano e sponsor del calibro di Internare, EspBrocker Assicurazioni, Geoniv, International Marine Coatings e Radicchio Rosso.

La Classifica

Pos.	Nome	Indirizzo	Descrizione
1	Phantomas	Elfo Pizzo	...
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20