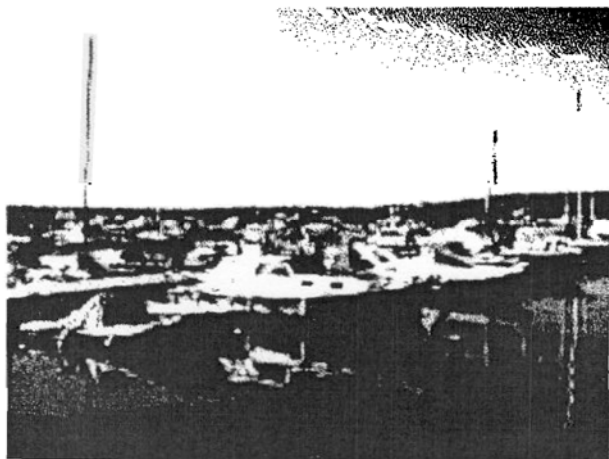


Al via la Rotta del vino Unisce vela e gusto



Il porto di Crepatura

ROSIGNANO. Oggi e domani il mare e il nettare di Bacco sono i protagonisti de "La rotta del vino", regata di vela nel segno dell'enogastronomia, promossa da Confindustria Livorno, società Marina Cala de' Medici, consorzio Strade del vino - Costa degli Etruschi. L'appuntamento è per stamani (e domani) alle 9,30 nelle acque antistanti il porto Marina Cala de' Medici. La manifestazione proseguirà fino alle 18 delle due giornate.

Da tempo Confindustria aveva nei piani di organizzare un evento che rappresentasse un connubio tra più settori economici del territorio. La manifestazione velistico-eno-gastronomica, alla sua prima edizione, punta fin da subito a diventare un appuntamento annuale fisso, per offrire un'occasione di grande richiamo capace di promuovere le bellezze naturalistiche delle province livornese e pisana, i vini e la tradizione gastronomica di queste zone, nonché la qualità dei servizi di ricettività turistica.

Partenza stamani alle 11. La partenza della regata è fissata per stamani alle 11, alla presenza dei rappresentanti di tutti gli enti organizzatori. Il programma della manifestazione prevede una gara amatoriale di vela, aperta a tutte le imbarcazioni da diporto complete di interni da crociera e dotate di motore appartenenti a qualsiasi circolo velico, che si giocherà in relazione alle prestazioni degli skipper e a quelle degli chef di ristoranti locali (abbinati alle imbarcazioni, prepareranno a bordo i piatti tipici, accompagnati dal vino della cantina collegata alla barca).

Le giurie. Una velica e una gastronomica, le due giurie terranno conto sia della prestazione dell'imbarcazione che degli chef con l'abbinamento dei vini. Per la classifica finale assoluta verrà effettuata la somma dei punti ottenuti per le prove veliche e quelle culinarie.

Patrocinio. "La rotta del vino" è un evento patrocinato dalle province di Livorno e Pisa e dal Comune di Rosignano. Sarà realizzata con il contributo di più sponsor (Intermare, Bsp Broker assicurazioni, Geonav e International Marine Coast); è aperta a diciassette imbarcazioni e ad altrettanti cuochi abbinati a sorteggio.

Premi ed escursioni abbinato. La regata sarà affiancata da un'escursione lungo la "Strada del vino": un'occasione per visitare i vigneti e le cantine delle più famose aziende di produzione dei rossi di Bolgheri, di Montescudaio e della Val di Cornia. I premi saranno consegnati ai primi tre classificati che avranno passato sia le graduatorie generali che quelle dei singoli ambiti.

Turismo d'élite, la nuova sfida

E' la proposta dei promotori della regata a Crepatura

di Barbara Antoni

ROSIGNANO. Visto dal 14 metri di Intermare, il porto turistico diventa sempre più piccolo. E nel mare aperto, l'acqua sempre più verdeazzurra, lo scenario è insolito per Crepatura. Diciassette barche a vela si sfidano, in una singolar tenzone che mette in gara l'abilità degli skipper, degli chef che cucinano a bordo, degli enologi che curano i vini che si sposteranno ai lo-

ro piatti. La Rotta del vino è servita. Vela, vino e cucina d'autore: molto più che vetrina o evento mondano. Da ieri e per tutta la giornata di oggi, a Crepatura si gioca una sfida di altro genere. E cioè il rilancio, partendo da tre risorse finora a compartimenti stagni, di un'economia globale del territorio, nel segno di un turismo rigorosamente d'élite.

Di idee e progetti ce ne sono già davvero a bizzeffe.

Un ufficio stabile del vino. L'ingegner Paoio Valdastrì, direttore del consorzio Strade del vino di Bolgheri (uno dei tre enti promotori della regata enogastronomica, insieme ad Assindustria e alla società **Maria Cala de' Medici** proprietaria del porto, che assomma 130 aziende, di produzione vitivinicola e non solo) pensa già, per il prossimo anno, quando la regata arriverà alla seconda edizione, «ad aprire qui un ufficio del consorzio. Potremmo proporre agli equipaggi delle barche che attraccano corsi di degustazione direttamente al porto, una scuola di cucina legata anche all'olio d'oliva, itinerari turistici tra le cantine della zona. Potremmo organizzare la vita a terra degli equipaggi, mettere a loro disposizione chef e vini per organizzare feste a bordo. Se un domani sarà possibile, potremmo anche organizzare al porto strutture stabili per la somministrazione di vini. Sarà compito delle istituzioni, ma anche dell'Apt, dare una mano a questo progetto».

Stand al porto. Come non fa mistero Maurizio Villani, direttore del porto, di «essersi dedicato anima e corpo a questa manifestazione. Volevamo organizzare qualcosa che lasciasse una traccia e potesse essere un solco per un'operazione futura: un evento annuale, di portata almeno nazionale, con sponsor come Geonav di Viareggio (leader mondiale della cartografia e strumentazione elettronica). Già l'anno prossimo qui avremo spazi disponibili per stand di aziende agricole, vitivinicole, di tutte le realtà artigianali della zona che abbiano un'impostazione originale e creativa».

Volano dell'economia. La quadratura del cerchio. Proprio questo ruolo - di volano nel quale si incontrano, si fondono e interagiscono più voca-

zioni economiche del territorio - era nelle intenzioni di Assindustria per il porto di Crepatura. «Siamo stati promotori dell'idea della regata enogastronomica per vincere una scommessa - commenta il dottor Umberto Paoletti, direttore di Assindustria Livorno - : realizzare qui qualcosa di concreto, che unisse le attività economiche di spicco del territorio. Secondo noi il rilancio dell'economia passa attraverso la sinergia di tutti i settori, del fare rete».

Benefici per medie imprese.

Su quale ricaduta l'abbinamento di vela, vino, alta cucina potrà avere sull'economia locale, Paoletti ha già un quadro chiaro: accrescerà la visibilità qualificata di tutta l'area, farà da cassa di risonanza per la produzione vitivinicola locale, amplierà la rete di piccole e medie imprese sul territorio che operano in attività collegate al porto quando andrà a pieno regime (riparazioni, allestimenti, navalmecanica, ecc.).

E, perché, no, nell'atipica regata di ieri tutti i rappresentanti degli enti promotori vedono anche l'embrione di una proposta turistica innovativa e di alto livello: gite in barche "attrezzate" con cucine, chef e vini preziosi. Alle quali abbinare itinerari di visita alle cantine di Bolgheri e Castagneto (anche per chi approda a Crepatura con barca propria) ma anche visite in luoghi d'arte della Toscana. «Una volta consolidata la formula - conclude Paoletti - sarà necessario che l'offerta turistica legata al circuito tradizionale si evolva per creare strutture ricettive adeguate».

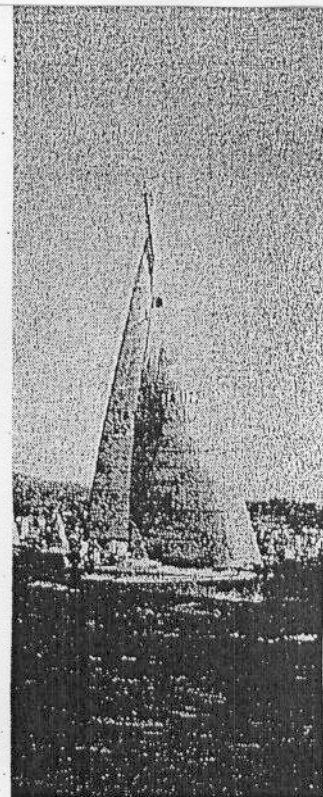
Il programma di oggi

Si conclude oggi la prima edizione de "La rotta del vino" a Crepatura. Il programma prevede, con partenza alle 11, la seconda prova della veleggiata con chef a bordo, che cucineranno un secondo piatto abbinato a un vino rosso locale. Alle 18, cerimonia di premiazione dei primi tre classificati.

A seguire, buffet presso il porto organizzato dall'Istituto alberghiero di Rosignano.



Gli equipaggi attendono il verdetto della giuria



Un momento della regata

FOTO PERLINI

IL PROGRAMMA DI OGGI

Si conclude oggi la prima edizione de "La rotta del vino" a Crepatura. Il programma prevede, con partenza alle 11, la seconda prova della veleggiata con chef a bordo, che cucineranno un secondo piatto abbinato a un vino rosso locale. Alle 18, cerimonia di premiazione dei primi tre classificati. A seguire, buffet presso il porto organizzato dall'istituto alberghiero di Rosignano.

● **ROSIGNANO**

«Phantomas» guida la regata dei vini ROSIGNANO – Anche il sole ha contribuito al successo della prima giornata de «La rotta del vino», la manifestazione che ha permesso di coniugare la vela con l'enogastronomia locale. Ieri si è svolta la prima delle due regate – la seconda è in programma oggi con partenza alle 11 –_ promosse da Confindustria, dal consorzio Strada del Vino Costa degli Etruschi, da Marina Cala de' Medici, con il patrocinio della Provincia di Livorno, di quella di Pisa, e del comune di Rosignano. In gara 17 barche abbinata ad altrettanti ristoranti locali, i cui chef, durante la regata, cucinano un piatto tipico abbinato ad un vino sempre di produzione locale. All'arrivo in porto una giuria vota le portate, ma alla votazione della prova culinaria si affiancherà quella della regata. Dalla combinazione di queste due graduatorie emergerà il vincitore, la cui premiazione è in programma, oggi, alle 18. A condurre la classifica combinata, con 31 punti, è l'imbarcazione Phantomas abbinata al locale Enopizza e Ristò di Rosignano, seguita con un punto di distacco da Ogigia con Nonna Isola di Castiglioncello.

Cucina a bordo

La paella nera approda per prima sul tavolo della giuria

Tanti i piatti nuovi e originali ideati ieri. Presto saranno riuniti in un ricettario

ROSIGNANO. E' la paella nera dello chef livornese Osvaldo Carlotti, preparata a bordo di Muzyka del fiorentino Alessandro Pacchiani di Firenze e irrorata di vermentino proposto da Barbara Prima di Ghinè e Cambri, il primo piatto ad arrivare sul tavolo della giuria. «Prepararla ha richiesto un po' di equilibrismo», scherza lo chef, che ha ideato la paella nera appositamente per la regata.

Piatto a base di crostacei (come la paella classica spagnola), con un fondo di cipolla e carota appassite e nero di seppia. Di piatti originali a bordo delle barche ne sono stati ideati tanti; il consorzio Strade del vino promette che ne farà un ricettario.

Ecco tutti i partecipanti alla regata, negli abbinamenti ristorante (con chef), azienda vinicola e barca.

I Ginepri (Marina di Castagneto) con il vino Grattamacco 2001 e Bianco 2002 del Podere Grattamacco Collemassari sulla barca Holden (Beneteau Clipper 361).

Ghinè e Cambri (Livorno), Arione 2001, Achenio Bianco 2003 (Campo alla Sughera di Knauf) su Muzyka (X 442).

Del Duca (Volterra), La Rego-

la 2002, Steccaia Bianco 2003 (Azienda Agricola La Regola) su Airi (Beneteau Oceanis 43).

Il Frantoio (Montescudaio), Serre Nuove 2002, Le Volte 2003 (Tenuta dell'Ornellaia) su Schiccherona (Grand Soleil 42).

Osteria San Guido (Bolgheri), Guidalberto 2002, Le Difese 2003 (Tenuta San Guido) su Pelle di Luna (Comet 111).

La Pineta (Marina di Bibbona), La Serra 2002, Solaria inzolia Bianco 2003 (Azienda Agricola Caiarossa) su Etamin (Bavaria 41).

Nonna Isola (Castiglioncello), Casa al Piano 2003 (Azienda Agricola Tringali Casanova Antonino), Borgeri 2003 (Azienda Agricola Giorgio Meletti Cavallari) su Ogigia (Dufour 40).

Enopizza e Ristò (Rosigna-

no), Guado al Melo Rosso 2003, Guado al Melo Bianco 2003 (Azienda Agricola Guado al Melo) su Phantomas (Ile 30).

Taraballa (Cecina), Rubino dei Creppi 2000 (Podere Creppi Cupi), Emilio Primo 2003 (Azienda Agricola Terre del

Marchesato) su Holden 2 (Sun Odyssey 37).

Ristorante Gualdo del Re (Suvereto), l'Rennero 2001, Strale Bianco 2002 (Azienda Agricola Gualdo del Re) su Sirdhana (Imx 45).

La Carabaccia (Bibbona).

Principe Guerriero 2001, Casa Nocera 2001 (Azienda Agricola Pagani De Marchi) su Trilly (Beneteau Oceanis 46).

Outsider, Ultimo Sole 2001, Vignaiontana 2002 (Fattoria Poggio Gagliardo) su Erba Voglio (Em 830 Ernesto 40).

Filippo Volpi (Donoratico), Lupicala 2000, Con Vento 2003 (Castello del Terriccio) su Sirio V (Sun Fast 32).

Lo Scoglietto (Piombino), Rosso degli Appiani 2000, Bontesco Bianco 2003 (Azienda Agricola San Giusto) su Morosita (Beneteau Oceanis 411).

Castello del Trebbio (Firenze), Rosso delle Miniere 1999, Lucretraia Bianco 2001 (Fattoria Sorbaiano) su Old Salt (Sun Odyssey 52.2).

Bagnoli (Castagneto Carducci), Allodio 2000, Allodio Bianco 2003 (Podere S. Michele) su Moby Dick (Gallinari legno 1979).

Bagno Tirreno (Castiglioncello), Sassobucato 2001, Pietrasca Bianco 2003 (Azienda Agricola Russo) su Mati (Beneteau Oceanis 411).



L'equipaggio di Muzyka, con lo chef Osvaldo Carlotti