



Comunicato stampa

BANCHINE APERTE ALLA SUA QUARTA EDIZIONE

L'1 e 2 settembre il porto di Marina Cala de' Medici apre all'enogastronomia.

Oltre cinquanta stand enogastronomici coloreranno le banchine del porto di Cala de' Medici a Rosignano Solvay. Un melting pot, gastronomico-enoico, a cavallo tra ottimi prodotti artigianali e vini di qualità, farà da cornice all'evento Banchine Aperte 2007, giunto quest'anno alla sua quarta edizione.

La due giorni, parte integrante della manifestazione la Rotta del Vino, si propone, quindi, grazie anche alla collaborazione con i presidi Slow food, di far conoscere ed apprezzare prodotti enogastronomici da tutta la Toscana, ma non solo. Insieme all'enogastronomia saranno presenti anche stand di artigianato antico e moderno di alta qualità.

La manifestazione si apre con lo spettacolo del 31 agosto, alle 21 e30, con Antonella Ruggero, una delle migliori vocalist e cantautrice del panorama italiano.

Sabato 1 settembre dalle 17 fino alle 24, invece, si apriranno gli stand.

Passeggiando tra le banchine del porto sarà facile imbattersi in insaccati e birra artigianale; cioccolato e pane, cinta senese e diverse tipologie di vino. Una proposta enogastronomia, quindi, incentrata sulla qualità delle produzioni che si rivolge ad un ampio pubblico.

Domenica 2, poi, apertura dalla mattina fino alla sera.

Ma il comitato promotore ha anche pensato a due eventi nell'evento: la serata "Bollicine" ed il "Derby" tra vini livornesi e pisani.

Il primo, in ordine cronologico, è la serata Bollicine. Alle 21, al ristorante Golden che si affaccia sulle banchine del porto, un menu preparato dallo chef Michele Martinelli e sapientemente abbinato dall'esperto Paolo Valdastri, farà da filo conduttore per una degustazione di prodotti di varia provenienza: dal Prosecco al

comitato organizzatore

www.larottadelvino.it - info@larottadelvino.it

Marina Cala de' Medici - tel. 0586 795211 - fax 0586 764553

Confindustria Livorno - tel. 0586 263027 - fax 0586 804192

Consorzio Strada del Vino Costa degli Etruschi - tel. / fax 0565 749705

Comune di Rosignano - tel. 0586 724111- fax 0586 724276



Moscato; dalla Franciacorta allo Champagne. La serata (a pagamento, 100 euro a persona, per un massimo di 40 posti - prenotazioni *Ristorante Golden* 0586 795252; *Cala de' Medici Servizi* 0586 795211 info@larottadelvino.it) offrirà un'invitante carrellata di piatti, come la zuppetta di mare con uovo di quaglia in camicia o i maltagliati porcini e gallinella, con gli champagne di Paul Roger e Duval Leroy in abbinamento.

La seconda serata, invece, che si terrà mercoledì 5 settembre alle 20 al Con-fusion - l'altro polo gastronomico del Cala de' Medici - è un trait d'union tra Banchine aperte e la regata enogastronomia dell'8 e 9 settembre, momento clou della Rotta di vino.

Nello specifico il Derby vedrà contrapposte due "squadre": i vini amaranto e quelli nerazzurri. Sei aziende vinicole, tra quelle che parteciperanno alla regata enogastronomia, si sfideranno mettendo a confronto un vino rosso ciascuna, in una degustazione alla cieca. Teatro dell'agone il ristorante Con-fusion con lo chef Riccardo Serni che delizierà i partecipanti (massimo 40 partecipanti, 50 euro a persona - prenotazioni *Ristorante Con-fusion* 0586 795250 *Cala de' Medici Servizi* 0586 795211 info@larottadelvino.it) con un light-dinner.

I vini presenti saranno: per Livorno, quelli della Tenuta Argentiera, Campo alla Sughera e Tringali Casanuova; per Pisa, Caiarossa, Cosimo Maria Masini, Poggio agli Scalzi.

I partecipanti, in veste di arbitri, degusteranno i vini alla cieca e trascriveranno il loro giudizio su di un'apposita scheda. Alla fine della degustazione, le schede saranno ritirate a cura del designatore arbitrale.

In attesa del risultato, verranno rivelati i vini e illustrate le rispettive caratteristiche, a cura di Paolo Valdastrì, esperto enologico del *Corriere del Vino*.

Finale con l'appetitoso dinner, a base di Tartare di sgombro e tonno, Risotto toscano, pecorino, olio ed aceto balsamico, Quaglia arrostita su pappa di pomodoro e olio di mignola.