



Comunicato stampa

Grande successo per la quarta edizione della Rotta del vino.

La barca Morale della favola, il ristorante Golden di Marina Cala de' Medici e l'azienda vinicola Michele Satta si aggiudicano la quarta edizione della regata enogastronomia

MARINA CALA DE' MEDICI – ROSIGNANO SOLVAY. Alla fine l'hanno spuntata il cartoccio di crostacei cotto al vapore con verdure e zeste di agrumi, dello chef Michele Martinelli del Golden, abbinato al bolgherese Costa di Giulia 2006 di Satta ed alla barca "Morale della favola", un Sunfizz 40, di Walter Daviddi, giornalista del TG Rai Toscana. E' **Patrizio Roversi** - anima di Adriatica e personaggio noto al grande pubblico per trasmissioni di successo come "Turisti per caso" e "Velisti per caso" - ad animare la premiazione della quarta edizione della Rotta del Vino nella piazza del porto di Marina Cala de' Medici, davanti ad un bel pubblico formato sia da coloro che hanno partecipato alla regata sia da "curiosi" venuti a conoscere i protagonisti di questa manifestazione.

*"Sono numerosi gli aspetti positivi che emergono anche in questa edizione – spiega **Maria Paletti, project manager di Cala de' Medici** - . Sicuramente le barche di alto livello abbinata ad una competizione enogastronomia anch'essa di grande qualità non fanno che confermare la validità di questa regata e della nostra volontà di creare un momento di incontro sfruttando tutte quelle che sono le possibilità che un porto può dare".*

Grande cucina e abbinamenti di spessore, uniti ad una bella regata velica, densa di pathos agonistico, sono stati gli ingredienti di un'edizione da ricordare per la Rotta del Vino 2007. Già da ieri al nastro di partenza si sono presentati tutti agguerriti: le 32 imbarcazioni, ma anche gli chef e i produttori. Un mix che si ripete da quattro anni, ma che è sicuramente sempre in crescendo e che, ogni anno, coinvolge sempre di più la Toscana, i suoi prodotti vinicoli, le sue esperienze culinarie che ben rappresentano il panorama gastronomico della province di Livorno, Pisa, Lucca e Firenze.

Una vera e propria gara sia in mare che in banchina - dove ad attendere gli chef era presente una giuria di 14 esperti enogastronomici di livello internazionale - con gli equipaggi veloci a contendersi il campo di regata, mentre gli chef sottobordo hanno inventato abbinamenti che hanno guardato alla qualità del cibo, ma anche a belle presentazioni con vere e proprie evoluzioni di geometrie culinarie. Importanti piatti, frutto della presenza di un gruppo di giovani ristoratori che hanno animato la parte gastronomica della regata e che hanno portato uno spirito nuovo sia nella preparazione dei piatti che negli ingredienti presentati.

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



La Rotta del vino quest'anno presentava anche numerose novità, grazie all'impegno del comitato promotore – formato da Cala de' Medici servizi; Confindustria; Consorzio Strada del Vino Costa degli Etruschi; Comune di Rosignano Marittimo -.

La novità più importante è stata la presenza, tra i regatanti, di sei ragazzi dell'Associazione italiana persone down che, accompagnati dagli istruttori dell'associazione Otto Venti, si sono imbarcati su alcuni yacht della manifestazione. La Otto Venti sorge dalla volontà di otto appassionati di mare e di vela, da anni alle prese con questo magnifico sport: istruttori che desiderano trasmettere tutta la propria passione per la vela e che si dedicano all'insegnamento della vela a persone down.

Grande interesse, inoltre, ha suscitato il gemellaggio con i prodotti enogastronomici della “vicina” Corsica. Formaggi, paté e vini hanno “regalato” fuori concorso per suggellare un'amicizia tra il porto di Marina Cala de' Medici e l'isola corsa ed “allietato” i numerosi partecipanti.

Un'altra bella novità dal punto di vista enoico è stato l'ampio spazio alle aziende vinicole biodinamiche.

Caiarossa, Duemani, Fontemorsi (Montescudaio – Pisa); Cosimo Maria Masini (San Miniato – Pisa); Tenuta di Valgiano (Colline lucchesi – Lucca); Fattoria La Torre (Montecarlo – Lucca); Podere Còncori (Galliciano – Lucca), hanno portato l'esperienza di una produzione vinicola di grande particolarità come quella biodinamica, nata dalla filosofia dell'austriaco Rudolf Steiner.

Insieme a loro, dalla Corsica, Comte Abbattucci, con i suoi saporiti vermentino biodinamici.

Oltre alle aziende biodinamiche, inoltre, **anche il fiore all'occhiello dell'enologia di Bolgheri.** Dieci aziende che rappresentano la storia di un territorio in evoluzione anno dopo anno verso l'eccellenza mondiale del vino: Argentiera; Batzella; Campo alla Sughera; Fornacelle; Giorgio Meletti Cavallari; Grattamacco; Sapaio; Satta; Tenuta San Guido; Tringali-Casanuova, **con la partecipazione, per la prima volta, della Tenuta dell'Ornellaia.**

La Rotta del vino si è conclusa, domenica, con la premiazione dei partecipanti ed un bell'aperitivo- buffet che ha siglato con un brindisi collettivo l'arrivederci al prossimo anno ed a una due giorni di sport abbinati ad una buona cucina ed un'idea vincente: unire i territori con il proprio mare ed i propri prodotti.