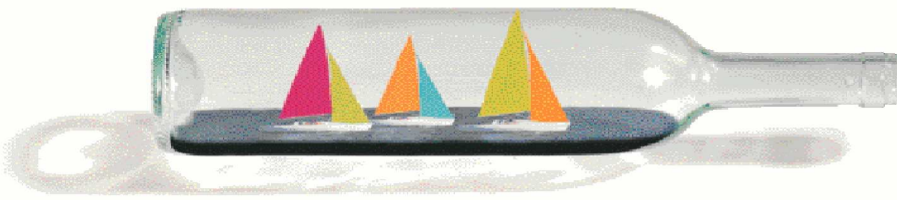




◀ La Rotta del Vino ▶



LA ROTTA DEL VINO

sabato 6 - domenica 7 settembre 2008

PORTO TURISTICO CALA DE' MEDICI

comitato organizzatore

info@larottadelvino.it - www.larottadelvino.it

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

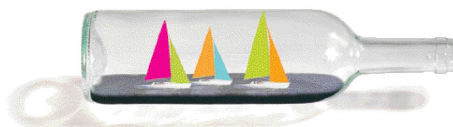
Confindustria Livorno - tel. 0586 263027 - fax 0586 804192

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

Grandi Cru della Costa Toscana - tel. 347 4354310 - fax 0583 050742

Yacht Club Cala de' Medici - tel. 0586 795231 - fax 0586 795236

◀ La Rotta del Vino ▶



BANDO DELLA MANIFESTAZIONE

ORGANIZZAZIONE

Cala de' Medici Servizi, Confindustria Livorno, Comune di Rosignano Marittimo, Grandi Cru della Costa Toscana e lo Yacht Club Cala de' Medici, indicano e organizzano la V edizione della manifestazione "La Rotta del Vino", iniziativa che integra gare veliche con gare enogastronomiche.

PROGRAMMA

La Rotta del Vino 2008 si svolgerà sabato 6 e domenica 7 settembre, secondo il seguente programma:

Sabato 6 settembre

Regata velica (1ª prova) combinata con gara culinaria

ore 10:30	riunione armatori
ore 12:00	partenza della veleggiata
al termine regata	presentazione dei piatti alla giuria enogastronomica

Domenica 7 settembre

Regata velica (2ª prova) combinata con gara culinaria

ore 10:30	riunione armatori
ore 12:00	partenza della veleggiata
al termine regata	presentazione dei piatti alla giuria enogastronomica
ore 18:30	premiazione e ricevimento per i partecipanti nella Piazza del Borgo

Il programma potrà essere variato/integrato dal Comitato Organizzatore

AMMISSIONE ALLA REGATA

Sono ammesse alla regata velica imbarcazioni da diporto complete di interni da crociera, dotate di motore entro bordo e di cucina attrezzata.

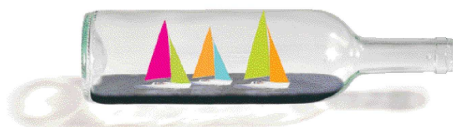
Le imbarcazioni che desiderano partecipare, dovranno far pervenire il modulo di iscrizione, debitamente compilato e versare la quota di iscrizione di euro 250,00 entro il 17 Agosto 2008. Nella quota di iscrizione sono compresi due inviti alla cena del sabato sera, il cui menu e costo troverete allegati al presente bando di regata.

Il Comitato Organizzatore potrà accettare iscrizioni pervenute oltre tale data e, qualora accettate, la quota di iscrizione sarà di euro 300,00.

Alle prime imbarcazioni iscritte verranno abbinati un ristorante ed un produttore vitivinicolo, tramite sorteggio pubblico. Le imbarcazioni eccedenti il numero dei ristoranti e dei produttori parteciperanno alla sola regata velica.

Il primo sorteggio riguarderà l'abbinamento produttore-ristorante ed avverrà entro il 31 luglio, al fine di permettere allo chef di decidere, insieme al produttore il migliore abbinamento cibo-vino. Il secondo sorteggio, da effettuarsi entro il 31 agosto, riguarderà l'abbinamento tra yacht ed il binomio ristorante-produttore.

Non sono possibili altre forme di abbinamento, neppure nel caso in cui la proprietà di barca e/o cantina e/o ristorante sia la stessa.



Le imbarcazioni iscritte, provenienti da fuori sede, potranno usufruire di ormeggio gratuito presso Marina Cala de' Medici, dal 3 al 14 Settembre.

REGATA ENOGASTRONOMICA

Nei giorni 6 e 7 settembre si svolgeranno le due prove della regata enogastronomica per le imbarcazioni abbinate ad un ristorante e ad un produttore. Durante lo svolgimento della regata velica, gli chef dovranno preparare i piatti che verranno presentati alla giuria, abbinati ai vini del produttore associato. Le imbarcazioni eventualmente non associate ad un ristorante effettueranno la regata velica e concorreranno ,quindi, al solo premio velico.

CLASSIFICHE

Verranno stilate le seguenti classifiche:

- classifica per le prove veliche, in base alla somma dei punti conseguiti in ciascuna prova. La classifica verrà compilata in base al tempo corretto,calcolato con la formula, gli abbuoni e le penalizzazioni previste per la classe libera dello YCCM (consultabile sul sito dello YC - www.yccm.it).
- classifica gastronomica, in base alla somma dei punti conseguiti dai piatti presentati nelle due giornate da ogni chef a giurie professionali, presiedute dai curatori o dai redattori delle Guide d'Italia dei Ristoranti.
- classifica combinata, in base alla somma dei punti ottenuti nelle prove veliche, estrapolati i risultati delle barche non abbinate, e dei punti ottenuti nelle prove gastronomiche.

PREMI

Verranno assegnati i seguenti premi:

- premi di partecipazione a tutti gli iscritti
- premio ai primi tre classificati di ciascuna classifica
- eventuali ulteriori premi verranno comunicati dal Comitato Organizzatore.

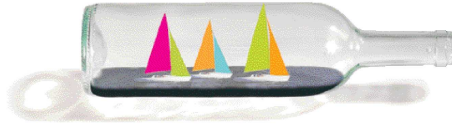
ISTRUZIONI PARTICOLARI

Le istruzioni per la regata velica e per la gara enogastronomica verranno consegnate al momento del sorteggio.

EVENTI COLLATERALI: CENA DI SABATO 6 SETTEMBRE:

La cena verrà preparata dallo chef del Gambero Rosso **Igles Corelli**, considerato un Maestro della cucina italiana d'autore.

La Rotta del Vino



I suoi piatti sono considerati, dagli esperti, esempi di genialità e di alta professionalità. La sua capacità divulgativa, la sua generosità e la disponibilità hanno contribuito alla crescita di tanti giovani appassionati, oggi chef famosi e apprezzati.

Ha conseguito i maggiori riconoscimenti della critica gastronomica italiana e internazionale durante la sua esperienza come Chef al Trigabolo di Argenta (Ferrara): 2 stelle Michelin, 19,5/20 e 3 toques Espresso, 110/100 e Sole di Veronelli, 93/100 e 3 forchette Gambero Rosso, 30/30 con lode Bell'Italia, 4 templi su 5 Accademia Italiana della Cucina, 2 toques su 3 Pirelli, 103/110 vif-Germania, posizionando il locale tra i primi 3 in Italia.

Volto notissimo ai telespettatori di Raiset Gambero Rosso Channel, **Igles Corelli** propone ricette originali ed armoniose, grazie al rispetto per la cucina tradizionale, all'abilità tecnica e alla mancanza di pregiudizi che lo porta a continue sperimentazioni.

Predilige gli ingredienti freschi, freschissimi, ancora intrisi del profumo della terra o del mare. Ciò non gli impedisce di utilizzare, divertendosi per la libertà creativa che consentono, anche ingredienti esotici. Molte delle sue ricette sono diventate dei classici della cucina italiana d'autore e in quanto tali si trovano, variamente interpretate, nei menu di molti ristoranti di tutta Italia.

Il sito del ristorante di **Igles Corelli** è www.locandadellatamerice.com.

Il menu della serata sarà il seguente:

- Sformato di fagioli con gamberi e scampi
- Mantecato di baccalà, crema acida e canditi di limone
- Battuta di fassona, pistacchi, olive e capperi
- Spinosini croccante verdure e mozzarella, crema di pomodoro e zenzero
- Costata di manzo al barbecue, erbe fini, purè estivo di patate
- Latte brulè
- Il sambuco (gelatina granita spuma)
- Bavarese di rose antiche

Il costo della cena sarà di euro 50,00 a persona.

Per motivi organizzativi è necessario confermare il numero di persone che parteciperanno alla cena al momento dell'iscrizione.