

CALA DE' MEDICI SERVIZI srl

Direzione e Coordinamento Ex Art. 2497 C.C.: Gruppo Teseco S.r.l. - Sede Sociale: Viale Trieste, 57018 Rosignano (LI)
Cap. Soc. € 4.000.000,00 i.v. - C.F.P.I. Iscrizione Registro Imprese di Livorno n. 01446780464 - REA 128647
Uffici Porto Tel. 0586 795211 Fax 0586 764553 E-mail: info@calademedici.net www.calademedici.net

MCDM

COMUNICATO STAMPA

LA ROTTA DEL VINO ENTRA NEL VIVO

Domenica 27 luglio presso il Porto del Gusto di Marina di Cala de' Medici si è svolto il primo atto ufficiale della quinta edizione de La Rotta del Vino. Trentanove ristoranti sono stati abbinati per sorteggio pubblico ad altrettante cantine associate ai Grandi Cru della Costa Toscana, il tutto con lo scopo di consentire agli chef di poter comodamente studiare il miglior abbinamento tra le proprie preparazioni ed i vini disponibili in ogni azienda produttrice.

A fine agosto, invece, vi sarà l'abbinamento, sempre per sorteggio, con le barche iscritte.

La Costa Toscana, Bolgheri in testa, è territorio di grandi rossi. Anche i bianchi locali sono vini di tutto rispetto, ma non tutte le aziende li producono, mentre, dall'altra parte, qualche ristorante è più ferrato nella cucina di mare. Nel caso di abbinamento tra ristorante "marinaro" e cantina "rossista", l'abilità dello chef è messa duramente alla prova per trovare il matrimonio migliore tra cucina e vino.

Leggendo tra gli abbinamenti, l'ottimo Luciano Zazzeri, oltre che bravo è anche fortunato, essendo capitato con un grande nome come il Castello del Terriccio. Bene anche Lo Scoglietto Ristobeach di Rosignano in coppia con il Castello di Collemassari (il patron di Alinghi), l'Imbutto di Viareggio con Podere La Regola di Riparbella, il Pepenero di San Miniato con Michele Satta, il nuovo ingresso La Stangata (speriamo non nel conto) di Livorno con la Tenuta di Valgiano e il Calasole di Marina di Cecina con Cosimo Maria Masini di San Miniato.

Cucina più "rossista" invece per lo Scolapasta di Castiglioncello (Tenuta San Guido Sassicaia), per il livornese di collina Ghinè e Cambri (Tenuta di Ghizzano), per La Taverna delle Spianate di Castiglioncello (Duemani di Luca D'Attoma), per La Perla di San Vincenzo (Petra), per Lo Scoglietto di Piombino (Tenuta Argentiera), per I Ginepri di Marina di Castagneto (Fortediga)

Curiosa e degna di un terno al lotto l'accoppiata tra Gualdo del Re ristorante e Gualdo del Re cantina, mentre è molto interessante il debutto dell'Hotel Palazzo di Livorno che concorrerà con la Fattoria La Torre di Montecarlo.

Si preannuncia piccante la new entry Ristorante Bio Peperita, di Sara Villani che è anche produttrice specializzata di peperoncino in 36 varietà diverse: la Fattoria Poggio Gagliardo dovrà mettere in campo i suoi vini più strutturati per tenere a bada le focose preparazioni gastronomiche.