



Ottimo esito della dodicesima edizione de La Rotta del Vino e dell'Olio

Regate, prodotti di altissima qualità, piatti eccellenti e tanto fair play

Rosignano Solvay, 25 settembre 2017 - Si è conclusa ieri a Marina Cala de' Medici la dodicesima edizione de "La Rotta del Vino e dell'Olio". La manifestazione, organizzata dallo Yacht Club Cala de' Medici e dal Porto turistico di Rosignano, in collaborazione col Circolo Nautico Castiglioncello e il Rotary Club Rosignano Solvay, ha visto mettersi in gioco 20 Chef di altissimo livello, abbinati per sorteggio ciascuno ad una cantina e ad un frantoio di altrettanto altissimo livello, che hanno cucinato nella giornata di ieri a bordo delle imbarcazioni mentre queste regatavano.

Nella giornata di sabato, accompagnata da un bel sole e da vento moderato, a confrontarsi in cucina a bordo delle imbarcazioni in regata, come è ormai consuetudine, sono stati gli armatori e i loro equipaggi, giudicati da una giuria popolare formata dal Rotary Club Rosignano Solvay e presieduta da Paolo Scarpellini. Il vincitore della gara gastronomica della giornata, che ha cucinato il miglior piatto, è stato Silvio Pignone, armatore di Sveva, che ha presentato il piatto "Gamberoni all'arancia", abbinato alla cantina Sant'Agnese e al frantoio Librandi.

[cliccare per ingrandire](#)



La domenica a sfidarsi sono stati i rinomati Chef di ristoranti provenienti da tutta la Toscana, ma anche da zone limitrofe al Porto, come Castiglioncello. Le condizioni meteorologiche non proprio ideali hanno reso il cucinare a bordo sicuramente più impegnativo per gli Chef. Ad assaggiare i loro piatti, una volta ormeggiate le imbarcazioni, una giuria di esperti presieduta da Aldo Fiordelli, curatore in Toscana della guida dell'Espresso, e composta da Piero Benvenuti, Identità Golose, Lara Loreti, Il Tirreno, Marco Oreggia, autore ed editore della guida Flos Olei, Massimiliano

Tonelli, Gambero Rosso e Divina Vitale, Corriere Fiorentino. A vincere la gara gastronomica "Chef" è stato Francesco Bracali, Chef del ristorante Bracali, due stelle Michelin e tre cappelli Espresso, abbinato all'az. Agr. Sada e all'olio Quattrociocchi, che ha cucinato il piatto "Cappuccino di cipolla" a bordo di Mr. Grey. Secondo classificato, come il detentore del titolo della scorsa edizione Marco Parillo, Chef del ristorante Casale del Mare, uno Chef "nostrano", Michele Maltinti del ristorante Scolapasta di Castiglioncello, abbinato alla cantina az. Agr. Giacomelli e all'olio dell'az. Agr. Castello di Montegonzi, che ha presentato il piatto "Calamaretti al guazzetto" a bordo di Giumat. Terzo classificato lo Chef Stefano Pinciaroli del ristorante PS di Cerreto Guidi, abbinato alla cantina Campo al Noce e all'olio Mimì, col piatto "Rosso del vallo" cucinato a bordo di Viola.

cliccare per ingrandire



Il "premio olio" per il piatto che ha più valorizzato l'extra vergine di oliva è andato allo Chef Andrea Mdel ristorante Pesce Briaco di Lucca, abbinato all'olio del frantoio De Carlo. Il premio per il piatto che, invece, ha meglio rappresentato il tema "Cibo da barca" è andato al ristorante Tamata di Porto Azzurro.

Premio speciale per la sportività al subentro last minute dello Chef Omar Barsacchi del ristorante Osteria La Magona di Bolgheri, che ha partecipato al posto del ristorante Giglio ritiratosi la mattina di domenica.

Per quanto riguarda la gara velica, vincitrice nella classifica generale Gran Crociera Gruppo A, l'imbarcazione Giumat degli armatori Dini-Magherini; vincitrice nella classifica generale Gran Crociera

Gruppo B, l'imbarcazione Freedom dell'armatore Roberto Pucitta. Vincitrice della classifica generale IRC e della classifica generale ORC, l'imbarcazione Breezy dell'armatore di Rosignano Andrea Formichi.

Nella gara combinata, che ha sommato i risultati ottenuti dalle imbarcazioni nella gara velica finale a quelli ottenuti nella gara gastronomica della domenica dagli Chef, prima nella classifica combinata Gran Crociera Gruppo A l'imbarcazione Giumat degli armatori Dini-Magherini, abbinata al ristorante Scolapasta, alla cantina az. Agr. Giacomelli e al frantoio Castello di Montegonzi. Prima nella classifica combinata Gran Crociera Gruppo B l'imbarcazione Freedom dell'armatore Roberto Pucitta, abbinata al ristorante Serendepico, alla cantina Tenuta di Castellaro e all'olio Frantoio Romano. Prima nella classifica combinata IRC l'imbarcazione Grillo Parlante dell'armatore Fausto Sestini, abbinata alla cantina az. Agr. Fiegl e al frantoio az. Agr. Il Cavallino. Prima nella classifica combinata ORC l'imbarcazione Phelia dell'armatore Gerst Rainer, abbinata al ristorante Casale del Mare, alla cantina Conte Emo Capodilista -

Podere La Montecchia e all'olio Madonna dell'Olivo.

Vincitori della gara combinata che ha abbinato alla regata di optimist, organizzata in collaborazione col Circolo Nautico Castiglioncello, la preparazione da parte dei bambini, dopo la regata, di un panino gourmet, Elena Sofia Urti per la categoria cadetti ed Elisa Maltinti (figlia dello Chef Michele Maltinti dello Scolapasta) per la categoria juniores.

Da rimarcare anche l'importanza della cena di beneficenza degli armatori, parte del cui ricavato è andato a favore dell'Ass.ne di Rosignano "Efesto ASD".

«Siamo molto soddisfatti dell'ottimo esito della manifestazione - ha commentato Matteo Italo Ratti, AD e Direttore di Marina Cala de' Medici - Tutto ha funzionato a dovere e tutti i partecipanti erano soddisfatti. L'organizzazione di una manifestazione di questo tipo, che ha molti attori in gioco e che unisce la parte a mare a quella a terra, presuppone un lavoro di squadra diretto a regola d'arte che viene portato avanti per mesi». «Hanno fatto parte del Comitato Organizzatore - puntualizza Ratti - assieme, ovviamente, al Presidente Amm. Stefano Porciani, i componenti del CD dello Yacht Club Cala de' Medici, il cui apporto è stato fondamentale».

«Un ringraziamento va anche ai main sponsor della manifestazione Gesicar Porsche Livorno, Mylius Yachts, Helly Hansen, I Giusti & Zanza e Cantine Romagnoli», ha concluso Ratti.