PERIODICO MARITTIMO INDIPENDENTE A DIFFUSIONE INTERNAZIONALE
A BILINGUAL SHIPPING NEWSPAPER
L'INFORMATORE NAVALE
FONDATO NEL 1964 di NAPOLI

Grande successo per la Rotta del Vino e dell'Olio 2016

Regate, prodotti di qualità, piatti eccellenti e tanto divertimento

Rosignano Solvay, 26 settembre 2016 – Si è conclusa ieri a Marina Cala de' Medici la nona edizione de "La Rotta del Vino e dell'Olio 2016". La manifestazione, organizzata dal Porto turistico di Rosignano e dallo Yacht Club Cala de' Medici, in collaborazione col Circolo Nautico Castiglioncello, il Rotary Club Rosignano Solvay e il Consorzio La Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi, con il patrocinio della Regione Toscana e del Comune di Rosignano M.mo, è stata un grande successo: vini e oli di altissima qualità, abbinati ad abilissimi Chef, hanno concorso alla presentazione di piatti eccellenti, il tutto condito dall'aspetto sportivo che da sempre contraddistingue la Rotta del Vino, cioè il fatto che gli Chef hanno cucinato a bordo delle imbarcazioni mentre queste erano in regata.

La manifestazione, durata tutto il weekend, ha visto il sabato confrontarsi in cucina, a bordo delle imbarcazioni, gli armatori e i loro equipaggi, giudicati da una giuria popolare. Il vincitore della gara gastronomica della giornata, che ha cucinato il miglior piatto, è stato Cesare Diddi, armatore di Cleopatra, che ha presentato il piatto "Tulipano di spigola con lardo e verdure", abbinato alla cantina Tenuta di Bibbiano e al frantoio Podere Il Montaleo, di cui, fra l'altro, è titolare (caso ha voluto che fosse, per estrazione, proprio il suo olio ad andare con lui in abbinamento).
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. Il vincitore della gara gastronomica, infatti, è stato proprio lo Chef Marco Parillo, del ristorante Casale del Mare, che ha presentato il piatto "Piccione con salsa di agrumi e emulsione di cavolfiore", abbinato alle Cantine Dei e al frantoi di Vicopisano. Secondo, lo Chef Peter Brunel del ristorante di Firenze Borgo San Jacopo, che ha presentato il piatto "Cinghiale in cinta", abbinato alla cantina Terre del Marchesato e al frantoio Cassini Paolo, mentre terzo classificato, a sorpresa, Roberto Pucitta, armatore di Freedom, che con molta sportività e grande bravura ha deciso di essere lui stesso a cucinare dal momento che la sera prima lo Chef Damiano Donati del ristorante Punto aveva abdicato per motivi personali. Roberto Pucitta si è aggiudicato, inoltre, il premio speciale della giuria, mentre il premio speciale Olio è andato allo Chef Michele Martinelli del ristorante Locanda Martinelli di Nibbiaia.
Per quanto riguarda la gara velica, vincitrice nella classifica generale libera Gruppo A (imbarcazioni fino a 14 metri), l'imbarcazione Miles Quick, dell'armatore Riccardo

Trivelli; vincitrice nella classifica generale libera Gruppo B (imbarcazioni oltre i 14 metri), l'imbarcazione Twilight, dell'armatore Alex Cortopassi;
vincitrice della classifica generale ORC (con certificato di stazza ORC), infine, l'imbarcazione Breezy, dell'armatore 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 libera Gruppo A l'imbarcazione Miles Quick dell'armatore Riccardo Trivelli, abbinata al ristorante Casale del Mare, alle Cantine Dei e al frantoio Cassini Paolo. Prima nella classifica combinata libera Gruppo B l'imbarcazione Mr Grey dell'armatore Roberto Ciapparelli, abbinata a PS ristorante, all'Az. Agr. Conte Emo Capodilista e al frantoio Franci. Prima, infine, nella classifica combinata ORC l'imbarcazione Freedom, dell'ormai noto armatore Roberto Pucitta, abbinato alla cantina Michele Satta e al frantoio Antico Podere Gremigneto (Roberto Pucitta, però, avvisato dal proprietario del frantoio che la partita di olio inviato era difettata, ha utilizzato un altro olio in suo possesso per la preparazione del piatto).
Parallelamente alla manifestazione velica e olio-enogastronomica, in Porto si è tenuto dal venerdì lo streetfood, organizzato dall'Ass.ne Streetfood, esibizioni di danza, organizzate dalle scuole di danza In punta di piedi Libertas Rosignano e Ego Danza, esibizioni di bike trial, uno spettacolo di Flamenco tenuto dalle Las Soñadoras, presentazioni di libri e, non ultima, la cena di beneficenza, che si è svolta sabato sera all'interno di una tensostruttura nella piazza del Borgo, cucinata dal ristorante Volvèr, che ha raccolto fondi che saranno devoluti all'A.S.D. di Rosignano Efesto, che ha fra i suoi scopi principali quello di promuovere lo sport e l'attività motoria di ragazzi e ragazze con disabilità mentale e talvolta anche motoria.
«Quella appena conclusasi – a detta del Direttore e AD di Cala de' Medici Matteo Ratti e del Presidente dello Yacht Club Cala de' Medici Ammiraglio Stefano Porciani – è stata sicuramente una manifestazione di successo, che ha visto una grandissima affluenza di visitatori, i partecipanti divertirsi e un grande lavoro di squadra da parte di tutto il team di Marina Cala de' Medici». «Per la prossima edizione – anticipano Ratti e Porciani – diverse novità in serbo».

Classifiche RdVO2016(1)