Con il patrocinio di

REGIONE TOSCANA

YACHT CLUB CALA DE' MEDICI

MARINA CALA DE' MEDICI

Circolo Nautico Castiglioncello

23-24-25 SETTEMBRE 2016

La Rotta del Vino e dell'Olio 2016

SERVICE
a favore di:
A.S.D. EFESTO

Scuola di Danza Le punte di piedi

marinaService

La Bouteille

I Giusti & Zanza Vigna Vecchia

MYLIUS

CALA DE' MEDICI CANTIERE

GESICLUB

fuxybar

UBI MAIOR ITALIA

streetfood

volvo

Imbarcazioni in uscita dal Porto.

INTRODUZIONE

LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO, INCONTRO TRA MARE, SPORT ED ENOGASTRONOMIA

La Rotta del Vino e dell'Olio è l'incontro tra il mare, lo sport e la cultura enogastronomica: un connubio che vede il suo momento più rappresentativo nella competizione velica abbinata a quella gastronomica.

La particolarità di questa gara, infatti, è che gli Armatori e gli equipaggi delle imbarcazioni in gara, durante la prima giornata, e gli Chef durante la seconda, preparano i loro piatti nella cambusa della barca mentre la regata velica è in pieno svolgimento, con tutte le difficoltà e gli inconvenienti che questo può comportare. Per essere dichiarati vincitori della combinata, quindi, non è sufficiente cucinare il piatto migliore in abbinamento al miglior vino e al miglior olio, ma conta anche la prestazione dell'imbarcazione.

Le giurie, una composta da "non addetti ai lavori", che ha giudicato i piatti degli Armatori e dei loro equipaggi, ed una enogastronomica composta da personaggi di spicco del panorama enogastronomico italiano, svolgono quindi un ruolo fondamentale, ma anche le prestazioni degli skipper si rivelano essenziali.

Un'idea vincente quella di affiancare la passione per il mare ad uno dei settori produttivi più interessanti della provincia di Livorno e non solo, i Vini di qualità, i grandi Oli e le materie prime eccellenti, unita al progetto di rilanciare il turismo da diporto di qualità. La Rotta del Vino e dell'Olio, infatti, non è soltanto questo. È anche Marina Cala de' Medici, il Porto Turistico di Rosignano Marittimo che è il centro ed il fulcro, assieme allo Yacht Club Cala de' Medici che ha nel Porto la sua sede, di questa manifestazione.

LO YACHT CLUB CALA DE' MEDICI

Lo Yacht Club Cala de' Medici è stato fondato il 27 febbraio 2004 per iniziativa di un gruppo di appassionati di mare e con il sostegno del Marina Cala de' Medici.

L'impegno dei consiglieri, con il supporto del Collegio Sindacale, dei Probiviri e l'appoggio fondamentale del Marina, ha fatto crescere l'Associazione, reclutando nuovi Soci, organizzando le prime veleggiate e le prime iniziative per imbarcazioni a vela e a motore.
In questo modo, dopo solo un anno di attività, lo YCCM ha conseguito i parametri previsti dalla FIV, Federazione Italiana Vela, ottenendo così l'affiliazione il 30 aprile 2005.

Con l'autorizzazione della Federazione Italiana Vela, lo Yacht Club ha potuto avviare la scuola vela, a partire dai corsi di iniziazione su Optimist, fino a quelli per adulti, su imbarcazioni da crociera. Lo Yacht Club, inoltre, ospita una squadra agonistica per la preparazione a regate su imbarcazioni 470. Il riconoscimento della federazione, la posizione strategica e l'impegno organizzativo hanno permesso all'Associazione di instaurare rapporti di collaborazione con i Circoli della zona, per promuovere cicli di regate più competitive, scambi con altri YC e manifestazioni di più ampio

Direttore e AD Marina Cala de' Medici e Vice Presidente YCCM Matteo Italo Ratti.

Direttore Sportivo Leonardo Neri, Segretario Alessandro Pini e Consigliere Fausto Sestini durnate la Totano's Cup 2016.

Imbarcazioni in regata.

respiro, come La Rotta del Vino e dell'Olio, che stanno diventando degli appuntamenti fissi nel calendario annuale dello Yacht Club.
Il 2 aprile del 2015 il Club elegge un nuovo Consiglio, alla guida del quale si conferma l'Ammiraglio Stefano Porciani. Al suo fianco, oltre alla conferma come Vicepresidente con delega alla Tesoreria di Matteo Italo Ratti, anche Direttore e Amministratore Delegato di Marina Cala de' Medici, nuove nomine: il Segretario Alessandro Pini e il Consigliere Fausto Sestini. La parte tecnica è stata affidata al nuovo Direttore Sportivo Leonardo Neri, velista regatante di comprovata esperienza e numerose vittorie in regate nazionali e internazionali.

IL PORTO TURISTICO MARINA CALA DE' MEDICI

Il Porto Turistico Marina Cala de' Medici è una struttura all'avanguardia situata in un suggestivo tratto del litorale Toscano, tra Castiglioncello e Rosignano Solvay. È facilmente raggiungibile in aereo, l'aeroporto di Pisa dista appena 44 km, ed è ben servito anche dalla rete autostradale, l'uscita della A12/E80 per Rosignano è a pochi chilometri di distanza.

Una diga foranea a gomito banchinata nell'interno a protezione del Porto e un bacino aperto a nord delineano la morfologia dell'infrastruttura. Sullo specchio d'acqua interno si trovano 9 pontili per l'ormeggio di imbarcazioni da diporto, per un totale di 650 posti barca da 8 a 36 metri, dei quali il 10% è dedicato alle barche in transito.

Lo staff di ormeggiatori è sempre presente e fornisce agli utenti una pronta assistenza all'ormeggio 24 ore su 24. All'interno delle aree portuali è presente un controllo di guardiania 24 ore su 24. Trentadue telecamere di ultima generazione controllano accessi, passaggi e pontili. All'imboccatura del Porto, sulla diga di sottoflutto, è presente un distributore di benzina che garantisce tutti i giorni l'erogazione di benzina verde e gasolio. In banchina sono presenti colonnine che erogano energia elettrica e acqua potabile e industriale (in diga bi e tri fase).

Accanto a servizi portuali di alto livello, Cala de' Medici ospita al suo interno un vivace Borgo Commerciale di 3.000 mq, con una grande varietà di negozi, ristoranti, bar, una palestra e SPA recentemente inaugurata, lo Yacht Club che promuove numerose regate e iniziative sportive e il Cantiere Navale specializzato in qualsiasi tipo di lavorazione.

Il Porto Cala de' Medici è una realtà complessa, inserita nel tessuto cittadino, che si trova a soddisfare le esigenze di un'utenza diversificata: quella marittima, la clientela del Borgo, quella degli operatori sia turistici che commerciali e dei numerosi visitatori provenienti dal territorio.

Marina Cala de' Medici ha fra i suoi obiettivi peculiari la trasformazione del Marina in una "porta" sempre aperta al territorio circostante, un punto di partenza per scoprire l'Arcipelago Toscano, la Costa degli Etruschi, l'Entroterra con le sue tradizioni, le attrazioni storico-naturalistiche, le peculiarità enogastronomiche e l'eccellenza delle produzioni locali, senza dimenticare l'ambiente in cui sono collocati le opere marittime e i posti barca.

Cala de' Medici, inoltre, da sempre punta a creare un sistema di stretti rapporti con le realtà economiche e culturali del territorio, valorizzando le capacità attrattive delle strutture turistiche e del contesto nel quale esse si collocano. Allo stesso tempo, il Marina organizza eventi prestando particolare attenzione alla ristorazione, al controllo del sistema di gestione ambientale e della qualità nella formazione di una rete di infrastrutture per il diporto, proponendo

Borgo Marina Cala de' Medici all'alba.

Presidente YCCM Amm. Stefano Porciani.

servizi innovativi all'utenza e formando nuove figure professionali nei settori appartenenti alla filiera della nautica.

UN PORTALE FUNZIONALE E DALLA VESTE GRAFICA ACCATTIVANTE, UN'APPLICAZIONE PER LA PRENOTAZIONE DELL'ORMEGGIO E DEI NUMEROSI SERVIZI OFFERTI E UN SOFTWARE PER LA GESTIONE DEI SERVIZI PORTUALI... MARINA CALA DE' MEDICI AVANTI TUTTA!

L'estate scorsa sono stati lanciati da Cala de' Medici un nuovo sito, con sezioni dedicate al Porto, al Borgo Commerciale, allo Yacht Club e al Cantiere Navale, e un'applicazione per la prenotazione dell'ormeggio e dei numerosi servizi offerti dalla struttura.

Il sito consente di comunicare tempestivamente news, eventi e avvenimenti e, soprattutto, permette anch'esso di prenotare l'ormeggio, nonché i servizi di bordo, auto elettriche e ristoranti. Scorrendo la homepage del portale è anche possibile aggiornarsi in tempo reale sulle condizioni meteorologiche sia in prossimità dell'imboccatura del Porto, grazie alle immagini trasmesse da una webcam, che con la pubblicazione puntuale delle previsioni del vento e del mare fornite dal Servizio Lamma. Il nuovo portale, tuttavia, non è l'unico strumento per assicurarsi un ormeggio nell'approdo più bello della Toscana; è possibile farlo anche dal proprio Smartphone, Tablet o Pc, semplicemente scaricando l'applicazione ufficiale Marina Cala de' Medici da Google Play o App Store.

Grazie agli innovativi servizi offerti da Marina Cala de' Medici, l'utente navigatore può comodamente e in modo rapido prenotare un posto barca al transito, attraverso il sito o l'applicazione, riservare un auto e, una volta attraccato, decidere di lasciare il Porto per esplorare il territorio, concedersi un momento di relax e buona cucina prenotando i ristoranti e le strutture convenzionate, oppure richiedere al Service servizi di facility come meccanico e cleaner.

Marina Cala de' Medici, tuttavia, non si è fermata qui. Continua, infatti, ad investire sulle nuove tecnologie e sull'innovazione per migliorare la gestione e il funzionamento della struttura portuale, al fine di fornire un servizio sempre più completo, puntuale e all'avanguardia ai propri Soci e utenti. È a questo scopo che è entrato in funzione "Hall9000", un nuovo software per la gestione delle manutenzioni all'interno del Marina.

Si tratta, appunto, di un programma per la gestione interna dei servizi e delle manutenzioni. Grazie ad una seconda applicazione smartphone, possono essere inviate delle segnalazioni, allegando anche immagini, che vengono poi raccolte dal sistema (chiamato

Cena di beneficienza.

Marina Cala de' Medici.

Imbarcazioni all'ormeggio.

Allestimento Piazza del Borgo.

Veduta aerea Porto e Borgo.

Giuria Enogastronomica in alto, giuria esperti olio in basso a sinistra, giuria popolare in basso a destra.

scaramanticamente dagli addetti "Hal9000", mainframe del famoso film "2001 Odissea nello Spazio" di Kubric) che le gestisce inviandole ad un manutentore specifico che prende in carico la segnalazione. Una volta presa in carico la segnalazione, il manutentore (elettricista, muratore, ormeggiatore, amministrativo, vigilanza ecc.) ha un determinato lasso di tempo, stabilito dal sistema, per completare la manutenzione ed effettuare poi la relazione di risoluzione del problema. Nel lasso di tempo che intercorre, il manutentore riceve, sempre da parte di Hal9000, degli alert, ovvero delle mail di sollecito, che gli ricordano la scadenza per l'esecuzione del lavoro.

Questo nuovo software permette a Cala de' Medici di gestire in maniera più rapida ed efficiente le manutenzioni e i servizi portuali, che vengono da subito destinati all'operatore di riferimento.

Questa non è, però, l'ultima novità introdotta dal Marina Cala de' Medici. Di recente, infatti, è stato attivato anche un portale web interno (collegato con il mainframe) destinato ai servizi per i Soci. Grazie a questo portale, ogni Socio ha la possibilità di visionare informazioni sulla propria situazione contabile (ultimo estratto conto e ultime fatture emesse), nonché di segnalare problematiche di vario tipo inerenti il proprio posto barca. Ogni singola lavorazione di ogni dipendente è così oggetto di valutazione e monitoraggio da parte dei 600 Soci di Marina Cala de' Medici SpA.

CERTIFICAZIONE MARINA EXCELLENCE – 5 TIMONI

Marina Cala de' Medici ha raggiunto un obiettivo importante per il suo Staff e per tutti i suoi Soci e utenti. Il Porto, infatti, ha ospitato un ispettore del RINA SERVICES S.p.A, la società del gruppo RINA che fornisce servizi di classificazione, certificazione, collaudo e ispezione per garantire l'eccellenza alle organizzazioni di vari settori, fra cui

Stand olio.

quello portuale. L'ispettore ha effettuato il cosiddetto "audit", cioè la verifica dei processi aziendali del Marina.

Cala de' Medici ha superato brillantemente la verifica, ottenendo la certificazione di MaRINA Excellence e fregiandosi dei 5 timoni, gli omologhi delle stelle per le strutture alberghiere. Il Marina, però, non si è fermato qui ed è andato oltre, ottenendo anche la valutazione aggiuntiva 24 Plus per i servizi supplementari offerti a super e mega Yacht.
Quest'estate Marina Cala de' Medici ha ottenuto, inoltre, la conferma dell'Attestato ricevuto, grazie anche alle migliorie apportate alla struttura, con il massimo del punteggio: Cinque Timoni / 24 Plus.

IL SERVICE MCDM – SERVIZI PORTUALI AGGIUNTIVI ALLA PORTATA DI SOCI ED UTENTI

Marina Cala de' Medici S.p.A., nell'ottica di offrire ai suoi Soci ed utenti una gamma sempre più ampia di servizi in grado di dare un valore aggiunto alla struttura portuale ed ai suoi posti barca, ha predisposto uno sviluppo dei servizi portuali già esistenti, creandone di nuovi ed elaborando un sistema coordinato di assistenza che permetta di usufruire di questi servizi in tutta tranquillità. È a questo scopo che nasce il Service MCDM.

Abbiamo pensato, innanzitutto, al tempo libero dei nostri Armatori e ai loro impegni, nell'intento di far vivere a loro l'imbarcazione liberi da pensieri e stress.

I servizi iniziali proposti sono i seguenti:

- Foresteria
- Lavanderia
- Cantina a bordo
- Coop drive
- Trasferimenti
- Pulizie interne/esterne delle imbarcazioni
- Controllo cime e parabordi/Servizio ormeggi/Pulizia trappe
- Lavori subacquei
- Servizio di deposito e facchinaggio
- Manutenzione box (edile)
- Assistenza elettrica
- Assistenza meccanica
- Manutenzione ordinaria
- Servizio di sollevamento
- Vendita motori fuori bordo
- Servizi assicurativi
- Scadenziario di bordo (scadenze e certificazioni)
- Servizio di veleria a bordo

LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

L'idea iniziale nasce nel 2004. Dopo alcuni anni di stop, nel 2015 questa viene ripresa e sviluppata dal Porto Turistico Marina Cala de' Medici e dallo Yacht Club Cala de' Medici. La manifestazione, quest'anno, si è svolta nel weekend del 24 e 25 settembre ed ha visto protagonisti, come di consueto, imbarcazioni, grandi Chef

e prestigiose cantine, con l'aggiunta, in questa edizione, anche di eccellenti frantoi produttori di olio extra vergine d'oliva, che sono stati anch'essi abbinati alle imbarcazioni, ai ristoranti e alle imbarcazioni in gara.

La manifestazione testimonia la volontà del management del Marina Cala de' Medici, nello specifico del C.d.A., del Presidente Avv. Flavia Pozzolini e dell'Amministratore Delegato Matteo Italo Ratti, di avvicinare i residenti e i visitatori al mare e alla passione per la vela, nonché alle eccellenze enogastronomiche di cui può dirsi costellato il territorio Toscano e non solo.

La manifestazione prevede l'iscrizione di imbarcazioni a vela di qualsiasi tipologia e metratura, in seguito abbinate ad estrazione a Chef di rinomati ristoranti, ad altrettanto rinomate cantine e ad eccellenti frantoi produttori di olio extra vergine d'oliva. Il numero di imbarcazioni iscritte è sempre vincolato al numero di ristoranti in gara.

Per gli abbinamenti ristorante-cantina-frantoio è stata fatta un'estrazione pubblica circa un mese prima della data della manifestazione, con relativo video, che è stato poi diffuso a tutti i partecipanti. L'abbinamento imbarcazione/ristorante-cantina-frantoio è stato, invece, fatto, sempre tramite estrazione pubblica, la mattina di sabato 24 settembre, alla presenza di tutti i partecipanti.

La manifestazione, durata l'intero weekend, ha visto il sabato confrontarsi in cucina, a bordo delle imbarcazioni, gli armatori e i loro equipaggi, giudicati da una giuria popolare composta da membri del Rotary Club Rosignano Solvay e dal Nostromo del Porto.

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. A giudicare le loro performance culinarie, una giuria olio-enogastronomica di esperti, composta da: Aldo Fiordelli (Presidente, Giornalista enogastronomico responsabile per la Toscana delle guide dell'Espresso), Divina Vitale (Giornalista Bolgheri News), Maria Meini (Giornalista Il Tirreno), Claudio Mollo (Giornalista enogastronomico), Riccardo Scarpellini (Titolare Azienda Tytherleigh ed esperto olio extra vergine d'oliva), Gino Celletti (Esperto olio extra vergine d'oliva), Ornella D'Alessio (Giornalista rivista In Viaggi), Paolo Ciolli (Scrittore e Personal Chef), Giorgio Dracopulos (Critico enogastonomico Corriere del Vino), Paola Mencarelli(Critico enogastronomico Gambero Rosso).

Il vincitore della gara gastronomica è stato proprio lo Chef Marco Parillo, del ristorante Casale del Mare di Castiglioncello, 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 culturale 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».

Chef mentre cucinano a bordo.

Porsche Gesiclub.

Ballerine di flamenco.

Imbarcazioni in regata.

STREET FOOD

STORIA DEL PROGETTO STREETFOOD

Recupero delle tradizioni culturali eno-gastronomiche italiane come valida alternativa alla globalizzazione.
Ricerca, comunicazione, sinergia, promozione

STREETFOOD nasce nel 2004 da un'idea di Massimiliano Ricciarini - giornalista aretino, collaboratore di radio, tv, quotidiani e testate nel settore del turismo e dell'enogastronomia - a seguito di un progetto di ricerca di Master Universitario attivato presso il Polo Aretino dell'Università di Siena per "Esperti in Turismo Enogastronomico e Comunicazione Massmediatica di Culture Culinarie e Prodotti di Nicchia". La ricerca verteva sulla catalogazione di cibi poveri o "di Strada" delle 4 regioni centrali italiane: Toscana, Umbria, Romagna e Marche. Da qui l'autore ha proseguito la ricerca in tutto lo "stivale" dando vita a una prima versione del sito web www.streetfood.it.
Nel novembre 2006 viene registrato uno speciale tv per TG2 "Eat Parade" curato dal giornalista Bruno Gambacorta con i cibi poveri o di strada aretini: Baldino (che solo ad Arezzo ha questo nome da origini storiche), tortello alla Lastra di Corezzo (Chiusi della Verna) e Pan co' Grifi (versione "di strada" dei grifi all'aretina).

Nella sua attività di giornalista, ricercatore e autore di testi per pubblicazioni di settore, l'autore del sito web Massimiliano Ricciarini dà vita con altri appassionati di tutta Italia ad una Associazione Culturale No-Profit omonima.

L'Associazione è nata ufficialmente nel febbraio 2008 con Statuto e Atto Costitutivo legalmente registrato.

Le iniziative dell'Associazione - Il cibo di strada è una cultura da riportare in auge con il giusto progetto che la inquadri all'interno del mercato come lo abbiamo sempre conosciuto e vissuto.
Come il miglior formaggio non può nascere in condizioni asettiche così il Cibo povero o di Strada non può prescindere dalla strada e dal vissuto sociale in cui è nato. Così, pur riproponendo le vecchie tradizioni, recuperando cibi scomparsi o in via di estinzione l'Associazione intende procedere per differenti percorsi ma tutti riferiti a comuni obbiettivi: un'alternativa sana e sostenibile alla globalizzazione, uno strumento di socializzazione, un mezzo per fare impresa e comunicare ai giovani in modo giovane.

Nell'intento di fare sistema con i territori italiani ed esteri coinvolgendo nei propri progetti tanto gli enti che le istituzioni e le associazioni che ne condividano la "mission", l'Associazione Streetfood si rende disponibile ad intervenire a convegni ed eventi in cui sia richiesta la sua presenza e ad organizzare propri momenti di riflessione e di pubblicità dedicati agli "amici del Cibo di Strada" e a chi intenda partecipare ed associarsi.

LA RICERCA. Progetti di ricerca di tradizioni culturali enogastronomiche e artigianali italiane si possono attivare presso i

master e corsi post-laurea, le università e gruppi di lavoro di ogni età e indirizzo scolastico di concerto con l'Associazione.
Gli studenti consulteranno così libri di testo e intervisteranno personaggi ancora oggi detentori di memorie storiche. Da queste ricerche l'Associazione Streetfood® con soggetti pubblici e privati andranno a produrre pubblicazioni dove si renderanno note certe tradizioni culturali.

L'EDUCAZIONE ALIMENTARE. Presso quei centri di istruzione e specializzazione come associazioni cuochi, province, regioni, istituti alberghieri, l'associazione intende avviare moduli di per una sensibilizzazione al gusto e alla conservazione di certe tradizioni culturali enogastronomiche e artigianali nell'intento di garantirne anche un passaggio di testimone da una generazione all'altra.
Nel ciclo di vita dell'individuo (6-19 anni) vari sono i momenti in cui nascono delle criticità nella sua educazione alimentare: all'ora della colazione, all'ora di pausa merenda e mensa scolastica, all'uscita da scuola e la nutrizione dentro le 4 mura di casa. Così, nel tempo, sono scomparse anche merende più tradizionali (come ad es. pane "acqua, vino e zucchero", o pane e acciughe o pane e olio Extra Vergine d'Oliva).

LA PROMOZIONE. L'Associazione Streetfood intende realizzare progetti di diffusione e promozione di territori e attività dell'enogastronomia e dell' artigianato. Il marchio Streetfood® sarà così un distintivo di qualità e genuinità sempre più riconoscibile e riconosciuto e non certo un modo per massificare e uniformare modi e gusti del nostro "Stivale". Streetfood® è un nome e un marchio registrato e sarà quindi tutelato e ad uso concesso esclusivamente all'Associazione. Ogni abuso sarà perseguito a norma di legge.

IL CONCETTO DI GUIDA TURISTICA ENOGASTRONOMICA.
Oltre al concetto di guida turistica l'Associazione intende introdurre e affermare la figura umana della guida turistico-enogastronomica che non solo illustrerà le bellezze artistiche e architettoniche di un territorio arrichite da dati storico-culturali ma anche certi riferimenti enogastronomici relativi al cibo di strada e alla sua evoluzione.

L'ARTIGIANATO. Oltre a promuovere Cibi e Cucine di Strada l'Associazione non può dimenticare i "ferri del mestiere", ovvero quegli utensili, testi in ferro o argilla o refrattari, fornelli e quant'altro che da sempre hanno dato forma e senso alla cultura e tradizione dello "Streetfood".

Streetfood® è un marchio registrato – tutti i diritti riservati
www.streetfood.it – info@streetfood.it Associazione Culturale No-profit Streetfood®
fraz. Puglia IL RIO, 17 - 52100 – Arezzo
Contatti: (Massimiliano) 328 3928393 – (Loredana) 335 6349545

SCHEDA ABBINAMENTI EDIZIONE 2016

ABBINAMENTO IMBARCAZIONE - RISTORANTE - CANTINA - FRANTOIO

	IMBARCAZIONE	RISTORANTE	CANTINA	FRANTOIO
1	CLEOPATRA	Taverna Giuditta	Tenuta di Bibbiano	Frantoio Podere Il Montaleo
2	MARIA VITTORIA	Pesce Briaco	Podere La Regola	Società Agricola Colli Etruschi
3	FAVOLE	Serendepico	Giorgio Meletti Cavallari	Frantoi Cutrera
4	BREEZY	La leggenda dei Frati	Azienda Castello di Volpaia	Frantoio Bonamini
5	FINISTERRAE	Da Mirko	Azienda Agricola Marcampo	Frantoio Viola
6	SANDRA	Extra	Campo Al Noce	Azienda Agricola Castello di Montegonzi
7	STREGATTA	Scolapasta	Tenuta delle Ripalte	Frantoio Riva del Garda
8	FOR ME	Borgo San Jacopo	Terre del Marchesato	Azienda Agricola Cassini Paolo
9	ELI J	Giglio	Azienda Agricola Russo	Frantoio Librandi
10	TWILIGHT	Villa Maya	Tenuta La Macchia	Azienda Agricola Le Tre Colonne
11	MILES QUICK	Casale del Mare	Cantine Dei	Società Agricola Frantoio di Vicopisano
12	MR GREY	PS	Azienda Agricola Conte Emo Capodilista	Frantoio Franci
13	MISTRESS	La Torre	Cantina Sant'Agnese	Oliveto Fonte di Foiano
14	SVEVA	Al Baccanale	Podere Sapaio	Modonna dell'Olivo
15	FREEDOM	Armatore Roberto Pucitta	Cantine Michele Satta	Azienda Agricola Podere Gremigneto
16		Locanda Martinelli	Azienda Agricola Sada	Olearia San Giorgio
17	TAMARA	Molo G	Mulini di Segalari	Frantoio Eleonora di Toledo
18	ORIONE	Il Circo	Fortulla	Frantoio Olearo De Carlo

CLASSIFICHE

GASTRONOMICA CHEF

Il vincitore della gara gastronomica è stato proprio lo Chef **Marco Parillo**, del ristorante Casale del Mare di Castiglioncello, 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.

GASTRONOMICA EQUIPAGGI

CLASSIFICA GASTRONOMICA POPOLARE

Cl.	NOME IMBARCAZIONE	ARMATORE	TOTALE
1	CLEOPATRA	Cesare Diddi	180
2	MARIA VITTORIA	Emilio Marcheselli	169
3	SANDRA	Roberto Puccetti	167
4	FOR ME	Annamria Bonomo	165
5	TAMARA	Gabriele Clementi	162
6	FREEDOM	Roberto Pucitta	161
7	ELY J	Alessandro Pini	157
8	FINISTERRAE	Massimo Pantani	154
9	TWILIGHT	Alex Cortopassi	154
10	SVEVA	Silvio Pignone	152
11	ORIONE	Alessandro Cherchi	152
12	BREEZY	Andrea Formichi	151
13	MISTRESS	Marco Marioni	138
14	STREGATTA	Antonio Ciapparelli	136
15	MILES QUICK	Riccardo Trivelli	133
16	MR GREY	Roberto Ciapparelli	131
17	FAVOLE	John Doyle	118

VELICA

CLASSIFICA VELICA FINALE ORC

Cl.	N.Vel.	Nome Imbarcazione	Modello	Armatore	Prima Prova	Seconda Prova	Totale punti
1	ITA15560	BREEZY	First 34.7	Andrea Formichi	1	1	2
2	ITA9355	MARIA VITTORIA	Solaris 47	Emilio Marcheselli	3	3	6
3	ITA1888	MISTRESS	Vismara 50	Marco Marioni	4	2	6
4	ITA16920	FREEDOM	First 50	Roberto Pucitta	2	5	7
5	ITA14894	ELY J	Grand Soleil	Alessandro Pini	6	4	10
6	ITA15723	SVEVA	X 50	Silvio Pignone	5	6	11
7	ITA7636	SANDRA	Sangermani 40	Roberto Puccetti	7	7	14

CLASSIFICA COMBINATA ORC

Cl.	Nome Imbarcazione	Modello	Armatore	Ristorante	Cantina	Frantoio
1	FREEDOM	First 50	Roberto Pucitta		Michele Satta	Antico Podere Gremigneto
2	BREEZY	First 34.7	Andrea Formichi	La Leggenda dei Frati	Castello di Volpaia	Bonanni Olio
3	MISTRESS	Vismara 50	Marco Marioni	La Torre	Campo Agnese	Fonte di Foiano
4	MARIA VITTORIA	Solaris 47	Emilio Marcheselli	Pesce Briaco	La Regola	Colli Etruschi
5	SVEVA	X 50	Silvio Pignone	Al Baccanale	Podere Sapaio	Madonna dell'Ulivo
6	ELY J	Grand Soleil	Alessandro Pini	Il Giglio	Russo	Li Brandi
7	SANDRA	Sangermani 40	Roberto Puccetti	Extra	Campo al Noce	Az. Arg. Di Montegonzi

CLASSIFICA VELICA FINALE LIBERA GRUPPO A

Cl.	N.Vel.	Nome Imbarcazione	Modello	Armatore	Prima Prova	Seconda Prova	Totale punti
1	ITA17196	MILES QUICK	First 45 fs	Trivelli Riccardo	1	1	2
2	ITA16350	FINISTERRAE	Elan 340	Pantani Massimo	2	2	4
3	/	CLEOPATRA	Hanse 430 e	Diddi Cesare	3	4	7
4	/	ORIONE	Beneteau	Cherchi Alessandro	5	3	8
5	/	FOR ME	Oceanis 46	Bonomo Annamria	4	5	9

CLASSIFICA COMBINATA LIBERA GRUPPO A

Cl.	Nome Imbarcazione	Modello	Armatore	Ristorante	Cantina	Frantoio
1	MILES QUICK	First 45 fs	Trivelli Riccardo	Casale del Mare	Cantine Dei	Frantoio di Vicopisano
2	FOR ME	Oceanis 46	Bonomo Annamria	Borgo San Jacopo	Terre del Marchesato	Az. Agr. Cassini Paolo
3	CLEOPATRA	Hanse 430 e	Diddi Cesare	Tacerna Giuditta	Tenuta di Bibbiano	Podere Il Montaleo
4	FINISTERRAE	Elan 340	Pantani Massimo	Da Mirko	Az. Agr. Marcampo	Frantoio Viola
5	ORIONE	Beneteau	Cherchi Alessio	Il Circo	Fortulla	Frantoio Olearo De Carlo

CLASSIFICA VELICA FINALE LIBERA GRUPPO B

Cl.	N.Vel.	Nome Imbarcazione	Modello	Armatore	Prima Prova	Seconda Prova	Totale punti
1	ITA8978	TWILIGHT	Sloop	Cortopassi Alex	2	1	3
2	/	STREGATTA	Hanse 630 e	Ciapparelli Antonio	1	2	3
3	/	TAMARA	Sun Odissey	Clementi Gabriele	3	3	6
4	/	FAVOLE	Sun Odissey 54DS	Doyle John	5	4	9
5	/	MR GREY	Hanse 575	Ciapparelli Roberto	4	5	9

CLASSIFICA COMBINATA LIBERA GRUPPO B

Cl.	Nome Imbarcazione	Modello	Armatore	Ristorante	Cantina	Frantoio
1	MR GREY	Hanse 575	Ciapparelli Roberto	PS	Az. Agr. Conte Emo Capodilista	Frantoio Franci
2	STREGATTA	Hanse 630 e	Ciapparelli Antonio	Scolapasta	Tenuta delle Ripalte	Frantoio Riva Del Garda
3	FAVOLE	Sun Odissey 54DS	Doyle John	Serendepico	Giorgio Meletti Cavallari	Frantoi Cutrera
4	TWILIGHT	Sloop	Cortopassi Alex	Villa Maya	Tenuta La Macchia	Az. Agr. Le Tre Colonne
5	TAMARA	Sun Odissey	Clementi Gabriele	Molo G	Mulini di Segalari	Frantoio Eleonora di Toledo

SPONSOR E PARTNER

La manifestazione ha visto il supporto e la partecipazione dei seguenti sponsor e partner:

Rotary Club Rosignano Solvay
Consorzio La Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi
Circolo Nautico Castiglioncello
Scuola di danza In punta di piedi Libertas Rosignano
Marina's Service
Gesiclub
Ubi Maior Italia
Ass.ne culturale Streetfood
La Boutique
Cala de' Medici Cantiere
Fuxy Bar
Volvèr
Ego fit & Yacht-ness
Carrozziere Nautico Giancarlo Falorni
Las Soñadoras
I Giusti e Zanza
Mylius Yachts

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano la Regione Toscana e il Comune di Rosignano Marittimo che hanno patrocinato la manifestazione, nonché il Consorzio La Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi, il Circolo Nautico Castiglioncello e il Rotary Club Rosignano Solvay che hanno collaborato all'organizzazione.
Un ringraziamento anche ai partner che hanno organizzato gli stand ed i vari eventi e dimostrazioni svoltisi all'interno del Porto in concomitanza alle regate e alle degustazioni: le scuole di danza Ego Danza, In punta di piedi Libertas Rosignano e Las Soñadoras; l'Ass.ne culturale Streetfood, Dario Iacoponi, Gesiclub, Riccardo Scarpellini e l'Oil Bar di Livorno e Keelcrab.
Un ringraziamento, infine, a tutti gli Armatori, Chef, produttori di vino e produttori di olio che hanno partecipato alla manifestazione contribuendo a renderla indimenticabile.

RISTORANTE

TAVERNA GIUDITTA

Via Delle Contrade, 235, 55047 Querceta (LU)
Tel: 0584 769302 · E-mail: tavernagiuditta@hotmail.com

LO CHEF

ENRICA PEA (Seravezza, 27 Novembre 1963). Dopo la maturità scientifica conseguita nel 1982, Enrica Pea inizia gli studi universitari presso la facoltà di medicina di Pisa. A metà corso decide di abbandonare gli studi per seguire un progetto migliore: il matrimonio, nel 1986, con Alberto Lazzereschi. Insieme aprono nel 1991 il "Ristorante Alberto". Durante gli anni Enrica arricchisce le sue conoscenze frequentando corsi privati con vari Chef , ma soprattutto "sperimentando" nel locale suo e del marito. Nel 2008 il ristorante per motivi familiari viene ceduto. Enrica ed Alberto ne rientrano in possesso nel 2014, e aprono la "Taverna Giuditta", investendo di nuovo in formazione e sperimentazione, certi che la passione per il loro duro lavoro porterà un giorno i frutti sperati. Nel tempo libero? Gli piace andare al mare…magari a vela!

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

AGNELLO CON FAGIOLI SU LASTRINA DI ARDESIA – *Agnello nero della Garfagnana: tre tagli e tre cotture* –

Coscio disossato nella sua rete cotto a bassa temperatura e crema di zucca gialla. Costine spadellate in crosta di pistacchio di Bronte e purea di topinambur. Lombo al forno in salsa al Chianti "Tenuta di Bibbiano" con verrina di fagioli Schiaccioni Pietrasantini con olio del Podere "Il Montaleo".

BARCA

CLEOPATRA

CANTINA

TENUTA DI BIBBIANO

Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (SI)
Tel: 0577 743065 · E-mail: info@bibbiano.com

Bibbiano è situato nel territorio storico del Chianti, nel Comune di Castellina in Chianti, e si affaccia sulla Vald'Elsa in direzione del castello di Monteriggioni, in una zona ove la coltivazione della vite ebbe origini etrusche e, poi, tardo-latine.
Sul filo di questo incommensurabile patrimonio naturale ed umano, la nostra famiglia, proprietaria di Bibbiano dal 1865, ha continuato con passione la coltivazione delle vigne e degli olivi, rendendola viva, attuale e moderna grazie ad una tradizione imprenditoriale che, tramandata da padre a figlio, è oggi giunta alla quinta generazione impersonata da Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi.

Circondati da ampi oliveti di più di tremila piante, i vigneti di Bibbiano si estendono per una superficie complessiva di circa 25 ettari tra i 270 ed i 300 metri di altitudine, disposti su declivi collinari che godono di un'invidiabile esposizione e di un ottimo microclima.

FRANTOIO

FRANTOIO PODERE IL MONTALEO

Casale Marittimo, 56040 Casale Marittimo (PI)
Tel: 334 863 4602 · E-mail: info@podereilmontaleo.it

1846 - Il mio avo Antonio Morelli così descrisse a suo figlio l'acquisto del podere. "…Ho acquistato per 100 scudi da pagarsi dopo un anno n. 4 saccate in Montaleo. Questo può considerarsi l'eden di Casale".
2009 - Cesare Diddi Mussi a 19 anni, terminati gli studi superiori, si trasferisce nella residenza di campagna della famiglia, specializzandosi nella produzione di olio extravergine di oliva. Dalle quattro saccate originarie, oggi gli ettari sono 30. Gli olivi presenti in azienda sono le classiche cultivar toscane, come: il Moraiolo, Leccino, leccio del corno, Maurino, Frantoio Pendolino e Lazzero, dalle quali si ricavano due oli, ovvero, il classico blend di tutte le cultivar presenti in azienda, dal gusto fresco ed equilibrato che ricorda gradevoli sensazioni di carciofo e foglia di pomodoro, ed un monocultivar di Lazzero, ottenuto unicamente dalle olive della cultivar Lazzero, endemica di Casale Marittimo, il quale presenta spiccati sentori erbacei e note di carciofo ed erbe aromatiche.

RISTORANTE

PESCE BRIACO

Via della Pieve Santo Stefano 967/c, 55100 Lucca
Tel: 0583 332091 · E-mail: ristorante@pescebriaco.it

GLI CHEF

MAURIZIO MARSILI, Pietrasantino di nascita e Viareggino di adozione, da sempre Maurizio collabora con i pescatori di Viareggio, della cui associazione è stato presidente per parecchi anni, contribuendo allo sviluppo delle tecniche di conservazione sui pescherecci. In numerose occasioni testimonial anche di Slow Food, Maurizio da sempre collabora con biologi marini e oggi è il più esperto conoscitore e valorizzatore delle specie pescate nei nostri mari. Muove i suoi primi significativi passi accanto ad Angelo Paracucchi, con cui rimane 12 anni. Per questo è conosciuto come il suo fidato/virtuoso/talentuoso allievo. Dopo un'altrettanto lunga esperienza all'Hotel Plaza di Viareggio, approda a Vigna Ilaria e tutt'oggi è con noi come Chef Executive e centro del progetto "Pesce Briaco".

ALESSANDRO LUCCHINELLI, Viareggino di nascita, dopo gli studi all'alberghiero di Massa e alcuni stage ed esperienze in ristoranti di livello della costa (tra cui Lorenzo di Forte dei Marmi, il Principe di Piemonte, Ariston ecc.), decide di completare la sua formazione all'estero: viaggia e lavora nelle Bermuda, a Londra, in Australia e in Francia, sempre in importanti mete Gourmet/stellate. Imbarcato poi su yacht privati, rientra a Viareggio al ristorante "Da Henry" con cui conquista in breve tempo la stella Michelin.
Dopo due importanti esperienze significative, quali Miro in Darsena e l'Orsa Maggiore a Forte dei Marmi, decide di sposare il progetto "Pesce Briaco". Oggi è il nostro Chef di Cucina.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

DIVERSAMENTE CONSERVATI

Il piatto nasce dall'esigenza pratica di andar per mare e nutrirsi. I prodotti conservati la fanno da padrone. Abbiamo realizzato il piatto cercando di utilizzare i prodotti a 360 gradi e cercando di non avere scarti. Lo sgombro e le alici sono prima puliti e passati in salamoia bilanciata per pochi minuti, poi abbattuti ed infine affumicati a bassa temperatura e messi sott'olio. Il fegato e l'anguilla sono puliti, marinati per una notte con sali bilanciati, peperoncino e alcuni cucchiai di liquore aromatico. Vengono poi asciugati e cotti sottovuoto a 65°, raffreddati ed affumicati a bassa temperatura, anch'essi conservati sott'olio. Vengono serviti a piccoli pezzi guarniti di verdure di stagione crude e cotte ed un puré di patate naturale condito con olio extra vergine dei Colli Etruschi.

BARCA

MARIA VITTORIA

CANTINA

PODERE LA REGOLA

Loc. Altagrada - Riparbella, SR68 56046 Riparbella (PI)
Tel: 0586 698145 · E-mail: info@laregola.com

L'Azienda vitivinicola Podere la Regola si trova sulla Costa Toscana, a soli 4 km dal mare Tirreno, nella valle del fiume Cecina, a nord di Bolgheri, nel Comune di Riparbella, la famiglia Nuti, proprietaria di una piccola vigna in località "La Regola", iniziò i primi del 1900 a fare vino, ma soltanto nel 1990 Luca, la terza generazione, iniziò la piantumazione di nuovi vigneti. Dal 2000 anche il fratello Flavio, avvocato, si è affiancato nella gestione amministrativa e commerciale anche con l'estero. Negli attuali 20 ettari vitati – da quest'anno interamente convertiti al Biologico – si producono vini principalmente a base di merlot e cabernet, per i rossi, viogner e chardonnay per i bianchi, senza dimenticare i vitigni autoctoni di sangiovese e di vermentino. Si produce anche un passito da uve di trebbiano, malvasia e colombana ed un Brut metodo classico, interamente realizzato in Azienda, di 30 mesi sui lieviti a base di Gros Manseng. Dopo 25 anni i fratelli Nuti hanno deciso di realizzare ex novo una cantina ecosostenibile alimentata ad energia pulita di circa 2000 mq che è stata aperta ad ottobre 2016.

FRANTOIO

SOCIETÀ AGRICOLA COLLI ETRUSCHI

Via degli Ulivi, 2, 01010 Blera (VT)
Tel: 0761 47 0469 · E-mail: info@collietruschi.it

La nostra Cooperativa nasce a Blera, piccolo borgo di origini Etrusche, grazie a un gruppo di 18 olivicoltori che nel 1965 decise di unirsi per abbattere i costi di produzione e dotarsi di moderni impianti di estrazione. La progressiva crescita della qualità del prodotto, tra la fine degli anni '80 e l'inizio dei '90, porta ad aprirci alla commercializzazione. Nuovi investimenti e una totale riorganizzazione aziendale ci conducono a una serie di scelte condivise dai soci orientate alla qualità che negli anni hanno trovato conferma nella preferenza accordata da chef stellati, gourmet e consumatori e nei numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali ricevuti. Oggi continuiamo il nostro progetto condiviso con i nostri 330 soci che coltivano oltre 40.000 piante distribuite su 800 ha siti nel territorio di Blera e nei suoi immediati dintorni. Le cultivar sono quelle storiche, da sempre radicate in queste antiche terre Etrusche: 90% Canino, 10% Frantoio e Leccino. Maestosi alberi che respirano la brezza marina e affondano le radici nella scura terra vulcanica.

RISTORANTE

SERENDEPICO

Via della Chiesa di Gragnano, 36, 55010 Capannori (LU)
Tel: 0583 975026 · E-mail: ristoranteserendepico85@gmail.com

LO CHEF

MASAKI KURODA (Kumamoto, 25 giugno 1982). Consegue uno studio di architettura per due anni, ma la svolta decisiva avviene dopo una cena in un ristorante italiano nella sua città, dove il nostro stile di cucina lo affascina particolarmente. Decide, quinid, di partire per l'Italia, dove si iscrive alla Scuola di Cucina di Gianluca Pardini di Lucca. In seguito al diploma, inizia il suo percorso come stagista, passando da Uliassi a Senigallia, fino al Piemonte, per poi fermarsi definitivamente a Lucca, dove tutt'ora lavora presso il ristorante Serendepico.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

UMA NIGIRI

Nigiri con filetto di cavallo scottato, riso alla barba rossa e aceto di mele, vinaigrette di extra vergine e salsa teriyaki.

BARCA

FAVOLE

CANTINA

MELETTI CAVALLARI

Via del Casone Ugolino, 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel: 0565 775620 · E-mail: info@giorgiomeletticavallari.it

L'Azienda agricola di Giorgio Meletti Cavallari è un'Azienda ormai nota sul terriotrio, nata nel 2002 che si trova in Toscana, sulla costa tirrenica, all'interno di una delle più famose aree vinicole italiane, la D.O.C. Bolgheri.
Giorgio è figlio d'arte; cresciuto fra le vigne del Podere Grattamacco; ha costruito un'Azienda tutta sua nel 2002, quando aveva 24 anni, partendo dall'impianto dei primi vigneti, fino alla realizzazione della cantina ispirata a criteri di funzionalità e di praticità.
L'Azienda ora comprende 8 ettari vitati di proprietà e un nuovissimo agriturismo con all'interno wine-shop, lungo la famosa strada Bolgherese.

FRANTOIO

FRANTOI CUTRERA

Contrada Piano D'Acqua 71, 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel: 0932 926187 · E-mail: olio@frantoicutrera.it

Da diverse generazioni la famiglia Cutrera si dedica alla coltivazione degli ulivi e alla produzione di olio extra vergine di oliva. Le origini dell'Azienda risalgono a più di un secolo fa.
Giovanni Cutrera, il capo della famiglia, ha fondato il primo frantoio oleario nel 1979, con l'aiuto di sua moglie Maria.
Dal 2000, l'Azienda Cutrera è gestita dai tre figli di Giovanni, Maria, Giusy e Salvatore, con i loro coniugi, e da qualche anno anche la terza generazione sta cominciando a unirsi alla gestione dell'azienda di famiglia.
La Frantoi Cutrera dispone attualmente di due impianti con tre linee di estrazione, un magazzino per lo stoccaggio di olio, un moderno impianto di imbottigliamento, gestisce più di 50 ettari di uliveti nei Monti Iblei ed esporta il prezioso olio di oliva in più di 30 Paesi nel Mondo.

I prodotti della Frantoi Cutrera sono il risultato di una combinazione tra il sole, il clima, la terra e la passione che tutti i familiari e dipendenti dedicano al proprio lavoro quotidianamente per raggiungere la massima qualità che ad oggi è riconosciuta ed attestata dagli oltre 170 Premi e Riconoscimenti ottenuti in tutto il Mondo negli ultimi 15 anni.

RISTORANTE

LA LEGGENDA DEI FRATI

Costa S. Giorgio, 6/a, 50100 Firenze
Tel: 055 0680545 · E-mail: info@laleggendadeifrati.it

LO CHEF

ALESSANDRO ROSSI nasce a Chiusi il 20 aprile del 1991. Cresciuto per lo più dalla nonna, impara da lei la vera essenza della cucina e la base dei piatti che tutt'oggi sono il suo simbolo. All'età di 14 anni lavora già in cucina. Nel suo curriculum i nomi di rilievo sono quelli di Alessandro Dal Degan, Stefano Ciavatti e Filippo Saporito. Quest'ultimo socio di Alessandro alla Leggenda dei Frati.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

TRIGLIA

Triglia scottata sulla pelle, crema d'arachidi, prugne fermentate, polvere d'olio e tarassaco.

BARCA

BREEZY

CANTINA

AZ. AGR. CASTELLO DI VOLPAIA

Loc. Volpaia - Coltassala, 53017 Radda in Chianti (SI)
Tel: 0577 738066 · E-mail: info@volpaia.com

Volpaia nasce come borgo fortificato di origine medioevale. Il Castello di Volpaia è oggi sede di una delle più affermate fattorie del Chianti Classico. I vigneti della Fattoria, allevati in agricoltura biologica certificati, situati a un'altitudine compresa fra 450 e 600 m. s.l.m. su suoli prevalentemente di arenaria, danno vini tipici del cosiddetto "Alto Chianti" e sono facilmente riconoscibili per la composita eleganza del loro bouquet riferibile, oltre che al microclima della zona, anche alla particolarissima selezione clonale effettuata da Giovannella Stianti che ha portato alla riscoperta e al reinnesto di antichi ceppi autoctoni di Sangioveto.
Il Castello di Volpaia è da sempre gestito dai proprietari Giovannella e Carlo Stianti Mascheroni ed in questi ultimi anni sono entrati anche i figli Nicolò e Federica. La Fattoria coltiva 45 Ha di vigneto e 15 Ha di olivi secondo le regole del biologico (certificati dal 2004). Le vigne crescono in terreni che risultano dallo scioglimento del tipico Macigno del Chianti; il suolo è sciolto e sabbioso e i vini che nascono in questo particolare "terroir" e microclima sono immediatamente riconoscibili per eleganza e bouquet.

FRANTOIO

FRANTOIO BONAMINI

Località S. Giustina, 9A, Illasi (VR)
Tel: 045 6520558 · E-mail: info@oliobonamini.com

Qualità del prodotto italiano, passione per il proprio territorio e per le tradizioni locali, sguardo aperto sul mondo e sull'accoglienza fanno del Frantoio Bonamini uno degli esempi di unione tra storia ed evoluzione. Spinti da una radicata storia d'amore per il prodotto e il proprio territorio, Giancarlo e Sabrina Bonamini conducono con sapiente dovizia lo storico Frantoio che conta più di 50 anni di sfide e che oggi raggiunge una produzione di 250.000 bottiglie all'anno distribuite in Italia e all'estero seguendo i canali più conosciuti di vendita, dal telemarketing e l'acquisito diretto in punto vendita, dal canale ho.re.ca. alla GDO, fornendo qualità e servizio con prodotti genuini e controllati.
Un'Azienda giovane e dinamica con un forte senso della sperimentazione e della continua ricerca, un cammino che profuma di antico e mantiene un rispettoso legame con le tradizioni e l'ambiente locale. Filosofia che ha reso questo brand uno dei più riconosciuti e premiati nel mercato oleario al mondo e che continua ad essere punto di forza di questa famiglia. Ogni singolo passaggio della trasformazione è controllato attentamente per ottenere un olio extra vergine di qualità, dalla defogliazione delle olive alla coltura, dal lavaggio a tutte le operazioni che conducono al prodotto finale che troviamo sulle nostre tavole. Tutti questi processi sono svolti a mano, garantendo così l'integrità del frutto fino all'arrivo al frantoio, dove il tecnologico impianto continuo a estrazione a freddo trasforma il frutto in ottimo olio extra vergine d'oliva.
La Val d'Illasi è la patria del Grignano, la vera oliva autoctona con cui si produce l'Olio extravergine d'oliva Veneto Valpolicella DOP, un olio fruttato che sa emozionare per la pulizia olfattiva e la ricchezza di sostanze antiossidanti benefiche.

RISTORANTE

DA MIRKO

Via Baldissera, 3, 57023 Cecina Mare (LI)
Tel: 0586 622208 · E-mail: info@ristorantedamirko.it

LO CHEF

Dal 1995 all'età di 16 anni **MIRKO PEDRONI** ha iniziato a lavorare come cuoco nei ristoranti più prestigiosi della sua zona, facendo esperienza con le varie tipologie di cucina e lavorando sia carne che pesce. Dal 2006 al 2010 ha gestito un ristorante all'interno di uno stabilimento balneare a Marina di Cecina.

Nel gennaio 2011 Mirko si è trasferito sul lungomare di Marina di Cecina nel nuovo ristorante che porta il suo nome.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

PICCIONE TRA ULIVI E VIGNE

Petto di piccione cotto a bassa temperatura e rosolato in padella su crema di fagioli cannellini e crostino di pane nero con mousse di fegatini.
In occasione della Rotta del Vino e dell'Olio 2016, abbiamo creato un piatto che unisse l'olio "Inprivio" dell'Azienda Agricola Viola, con il Vino rosso Merlot in purezza "Giusto alle Balze" della cantina Marcampo.

BARCA

FINISTERRAE

CANTINA

AZIENDA AGRICOLA MARCAMPO

Podere Marcampo, 30 - Località San Cipriano, 56048 Volterra (PI)
Tel: 0588 85393 · E-mail: info@agriturismo-marcampo.com

L'azienda nasce a 4 km da Volterra, città etrusca, dove il territorio sembra non essere adatto per la viticoltura. Ma con la volontà, l'entusiasmo e la passione, Genuino Del Duca e la figlia Claudia sono riusciti a sfatare questo mito.
Il giovane vigneto di circa due ettari nasce su un terreno prettamente argilloso. Vini di alta qualità a base Merlot e Sangiovese: "Genuino", "Marcampo", "Severus" e "Giusto alle Balze" che nascono come un miracolo. Attualmente in espansione, altri 4 ettari saranno vitati nella prossima primavera.

La grappa è invece ottenuta da una selezione di vinacce di sangiovese e merlot.
Il casolare ospita anche l'agriturismo e gode di un panorama mozzafiato che accompagna gli ospiti in tour dei vigneti e della cantina seguiti da degustazioni guidate dei vini in abbinamento ai salumi di produzione propria.

FRANTOIO

FRANTOIO VIOLA

Via Molini, 7, 37011 Bardolino (VR)
Tel: 045 7210143 · E-mail: info@olioviola.it

I Viola vivono in questa terra e con essa hanno un intenso rapporto, lavorano tra gli ulivi da generazioni e sono parte integrante di questo straordinario territorio. I loro gesti sono semplici: il lavoro nei campi e tra gli ulivi come unica fonte di sostentamento, la gioia, la speranza, l'attesa per un buon raccolto dopo un anno di duro lavoro. La produzione dell'olio è un insieme di tradizione e innovazione, così l'antica attività di famiglia si rinnova con l'opera della generazione attuale, con i legami di sangue che passano attraverso un legame unico: quello con l'ulivo. La memoria storica della famiglia risale a Biagio e Lucia Viola, che trasmisero al figlio Ferdinando l'amore e la dedizione per la coltivazione dell'ulivo. Ferdinando, a metà dell'800, acquistò un piccolo uliveto sulle colline di Scandolaro, per dare un indispensabile contributo all'economia familiare. 'Fiore', così era soprannominato Ferdinando, condivise con l'amata sposa Anna, che aveva portato in dote un significativo numero di ulivi, la passione per la terra. Questo importante patrimonio olivicolo fu lasciato in eredità al figlio Diamante, che con il determinante aiuto dello zio Feliciano, da tutti allora conosciuto con il soprannome di "Setteiubbe", riuscì con ingegno e grande capacità a sviluppare e a potenziare l'azienda di famiglia. Nel 1917, grazie alla collaborazione tra Diamante e suo zio Feliciano, la proprietà fu estesa ad oltre 30 ettari e fu realizzato il primo frantoio Viola, situato all'interno del Castello di S. Eraclio. A questo si aggiunsero altre attività agricole ed industriali legate al territorio. Nel 1946 il frantoio di famiglia, per esigenze di spazio, venne trasferito fuori dal nucleo storico di S. Eraclio e passò in eredità a Biagio Viola, figlio di Diamante.
Biagio ne fece la sua attività primaria, utilizzandolo per la trasformazione delle olive prodotte dalla sua azienda agricola. Oggi, dopo oltre centocinquanta anni, il figlio Marco continua a rinnovare la tradizione di famiglia, servendosi delle più moderne tecnologie.

RISTORANTE

EXTRA

'Viale Turigliano, 13, 54033 Carrara (MS)
Tel: 328 3142018 · E-mail: info@extracarrara.itvv

GLI CHEF

Claudio Folini e Pierpaolo Cuccurullo sono cugini, colleghi, amici e soci.
Il primo, **CLAUDIO FOLINI**, nato il 17 maggio 1976 in Belgio da genitori immigrati. Dopo aver frequentato l'Istituto Alberghiero G. Minuto di Marina di Massa, inizia a fare pratica in vari ristoranti della Versilia come comis di cucina. Nel 1999 inizia il suo vero e proprio percorso lavorativo come cuoco presso il ristorante le Terrazze a Porto Lotti (La Spezia). Qui incontra lo Chef Giuseppe Nappini, che in una location meravigliosa lo fa innamorare di questo lavoro e gli trasmette gran parte della sua esperienza. Dopo vari anni di esperienza tra Toscana e Liguria, decide di provare ad aprire un locale. Per iniziare si concentra su qualcosa di stagionale, all'interno di uno stabilimento balneare a Marina di Massa; è l'anno 2006 e dopo questa bellissima esperienza riceve l'offerta di rilevare un locale storico di Carrara, il ristorante Ninan, diventato poi 'L Purtunzin D'Ninan.
Dopo dieci anni di attività decide di cambiare location e trasferirsi nella periferia di Carrara, dove, con Pierpaolo, iniziano un nuovo percorso al Ristorante Extra aperto di recente.

PIERPAOLO CUCCURULLO, nato a Napoli il 15 gennaio 1989, frequenta la scuola alberghiera a Vico Equense Francesco de Gennaro. Al termine della scuola inizia una specializzazione presso la scuola Alma di Gualtiero Marchesi, con il quale collabora per diverso tempo entrando a far parte della sua brigata all'Albereta con lo Chef Fabrizio Molteni.
Dopo varie esperienze in ristoranti stellati viene reclutato dallo Chef Antonio Guida all'Hotel il Pellicano a Porto Ercole. In seguito, gli viene offerto di collaborare con lo Chef Guida all'apertura del suo nuovo ristorante a Milano presso il Mandarin Oriental ristorante Seta.
Alla fine del 2015 decide di trasferirsi a Carrara per lanciarsi in una nuova avventura e aprire insieme a Claudio il ristorante Extra.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

CREMA DI CALDARROSTE CON POLPO PIASTRATO PREPARATO IN OLIO COTTURA E CAVOLO NERO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Si tratta di un polpo cotto sottovuoto a bassa temperatura in olio e.v.o. per circa 4/5 ore a 85 gradi. Viene poi rigenerato e reso croccante con un passaggio sulla piastra, servito con una crema di castagne e del cavolo nero saltato in padella con aglio olio e peperoncino.

BARCA

SANDRA

CANTINA

CAMPO AL NOCE

Località Campo al Noce, 151, 57022 Bolgheri (LI)
Tel: 380 251 9233 · E-mail: info@campoalnoce.it

Immerso nelle rinomate colline toscane, in uno dei terroir più famosi e pregiati, la DOC Bolgheri, a circa 4 Km dal mare, sorge l'Azienda Agricola Campo al Noce, a completa gestione familiare amministrata con passione da Sgariglia Pier Luigi, il cui impegno tanto per la cura dei vigneti quanto per il rispetto ambientale è ben noto da tempo : nel 2011 ha ottenuto l'indipendenza energetica grazie all'installazione di un impianto fotovoltaico e dal 2014 ha iniziato la conversione biologica della produzione. Dai 12 ettari di terreno, di cui oltre 5 impiantati a vigneto a doc Bolgheri l'azienda ricava cinque etichette.

La produzione consiste in cinque vini: RIVERBERO Bolgheri Doc Superiore, MITERRE Bolgheri Doc, SYRAH IGT Toscano, ASSIOLO Bolgheri Doc e VERMENTINO Bolgheri Doc.
Tutta la produzione è rivolta alla ricerca della migliore qualità possibile. Ogni energia e tutta la passione di Pierluigi Sgariglia sono state e saranno determinanti per far crescere tutta la produzione, per portare nelle vostre tavole non solo un buon vino, ma qualcosa che vi faccia pensare alla nostra terra: Bolgheri e la Toscana intera.

FRANTOIO

AZ. AGR. CASTELLO DI MONTEGONZI

Via Chiantigiana, 1, 52022 Montegonzi - Cavriglia (AR)
Tel: 055 966022 / 335 225484 · E-mail: castellodimontegonzi@mail.com

L'AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI MONTEGONZI trae il nome dall'omonimo castello, rocca fortificata prima del 1063 ed ubicata nell'omonimo borgo, rocca probabilmente edificata al tempo dell'invasione longobarda. Il toponimo Montegonzi deriva dal nome della famiglia dei Gonzi, di origine longobarda. Questi comitali dei Conti Guidi ricevettero nel 1191 il possedimento da parte dell'imperatore Arrigo (Enrico) VI, con successiva conferma nel 1220 reiterata 1248 dall'imperatore Federico II. In seguito la proprietà passò dai Firidolfi Ricasoli che dopo le lotte con Firenze Guelfa nel 1313 lo cedettero alla città del Giglio. Il castello fu restituito nuovamente alla famiglia Ricasoli nel 1375. Legata agli eventi storici del territorio in virtù della sua posizione geografica nel 1525 cadde nelle mani del Principe d'Orange ed entrò a far parte della lega d'Avane e ne divenne il capoluogo, con successiva aggregazione nel 1774 alla comunità di S. Giovanni. Oggi Il borgo conserva ancora la sua antica topografia. La famiglia Viligiardi già dai primi decenni del 1600 produce olio in questo territorio ed ha acquistato il castello nei primi decenni dell'ottocento. Castello di cui tutt'ora è proprietaria e ne ha fatto la sede d'omonima azienda agricola. Azienda convertita negli anni '80 in mono coltura ad oliveta specializzata. Azienda che oggi conta circa 17.000 piante tra alberi di leccino, muraiolo, frantoio pendolino con produzione olio extra vergine biologico IGP Toscano monti del Chianti raccolto a mano e franto in giornata.

RISTORANTE

SCOLAPASTA

Via Aurelia, 813, 57012 Castiglioncello (LI)
Tel: 0586 751291 · E-mail: info@ristorantescolapasta.it

LO CHEF

MICHELE MALTINTI è nato e cresciuto sul mare, respirava iodio e salmastro ancora in fasce e da ragazzino usciva prestissimo in barca con il babbo e gli amici pescatori, quelli che poi si ritrovavano al Porticciolo, circondati da attori e personaggi unici che avranno un impatto importante sulla sensibilità del ragazzo. Sono proprio le emozioni vissute in quegli anni, soprattutto quelle in mare, che si imprimono nella sua memoria e che poi da adulto riprodurrà nei suoi piatti: vede il pesce con occhi diversi, impara a conoscerlo, ad apprezzarlo, ne ammira i colori vivi appena pescato, colori che non si ritrovano più dopo poche ore, scopre nelle reti tante varietà e la bellezza di quei colori. Ricorda sapori forti, unici come le uova prelevate da astici vivi appena tolti dall'acqua e mangiate in barca, come pure le cicale crude o i ricci di mare.
È autodidatta, ricerca costantemente, studia sui libri, legge gli autori classici, viaggia, frequenta locali stellati. Lavora i tonni interi, appena pescati anche da lui stesso, e ne usa ogni parte, come Pomata e Chiaromonte. Guarda il grande maestro Marchesi, i grandi chef francesi, prova e riprova per trovare la sua strada. Carattere estroso, tenace e pignolo, adora il suo lavoro e cerca di ottenere la massima soddisfazione in quello che realizza. Intende riprodurre quei colori e quei sapori di mare veri a lui cari, con le tecniche moderne e con l'attenzione rivolta anche alla praticità e alla tempistica dell'esecuzione all'interno del locale. Le idee vengono dalle cassette dei pesci che si muovono ancora, il menù lo fa il mare.
La sua cucina è sincera, dai sapori mediterranei e il più possibile rispettosa del territorio che lo circonda. Ricerca con grande scrupolosità le migliori materie prime, dalle farine per la panificazione, agli oli extra vergine, cioccolato, caffè e vini naturalmente di cui è grande appassionato!

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

ZUPPETTA DI CRUDITÉ CON UNA VINAIGRETTE DI OLIO DEL GARDA, ACQUA DI OSTRICHE E LIMONE

Per il piatto sono stati sfilettati vari tipi di pesce bianco, dall'orata al sarago, fino al dentice. I vari tipi di pesce sono stati, poi, tagliati a carpaccio e adagiati su un letto di gamberi e scampi battuti con il batticarne, in modo da ottenere una sfoglia sottile. Il tutto è stato condito con emulsione di olio evo, limone e pepe bianco.
Tutto il pesce della ricetta è stato pescato nelle acque antistanti il paese di Castiglioncello, fondamentale per la buona riuscita del piatto.

BARCA

STREGATTA

CANTINA

TENUTA DELLE RIPALTE

Loc. Ripalte, 57031 Capoliveri (LI)
Tel: 0565 94211 · E-mail: info@tenutadelleripalte.itm

Fattoria delle Ripalte, sorta nel 1986 per iniziativa del Conte Tobler, è situata sulla punta più a Sud dell'Isola d'Elba, nel cuore dell'Arcipelago Toscano: 450 ettari di macchia mediterranea costituiscono l'intero comprensorio. L'antica fama rimase e, nel 2002, la proprietà, con la collaborazione di Piermario Meletti Cavallari, ex patron di Grattamacco a Bolgheri, decise di valorizzare la vocazione viticola dei suoi terreni. Oggi, 15 ettari di nuove vigne occupano le migliori posizioni della Tenuta, dominati dalla moderna cantina firmata dal famoso architetto Tobia Scarpa. Il vigneto è piantato su suoli difficili, sassosi e molto drenati (per la maggior parte terrazzato): la vite produce poco, ma la qualità delle uve è alta. Nel vigneto si segue la filosofia dell'agricoltura sostenibile: limitato utilizzo di prodotti chimici di sintesi per i trattamenti fitosanitari e concimazione principalmente organica.
La produzione attuale si compone di 60.000 bottiglie miste (120.000 a pieno regime) articolate in: Bianco delle Ripalte IGT Costa Toscana Vermentino, Rosato delle Ripalte IGT Costa Toscana Rosato d'Aleatico 100%, Vino Spumante Brut rosato da uve di Aleatico, Rosso delle Ripalte IGT Costa Toscana Alicante ed infine l'Aleatico Passito dell'Elba DOCG.

FRANTOIO

FRANTOIO RIVA DEL GARDA

Località S. Nazzaro, 4, 38066 Riva del Garda (TN)
Tel: 0464 55 21 33 · E-mail: info@agririva.it

La zona dell'Alto Garda Trentino si colloca nei pressi del 46° parallelo e rappresenta una zona "estrema" per la coltivazione dell'ulivo, un'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi.
Il particolare microclima permette di produrre oli extra vergini di notevole qualità e dalle caratteristiche organolettiche uniche.
Agraria Riva del Garda – Cantina e frantoio, nata nel 1926, è oggi un esempio di imprenditorialità trentina legata al territorio, una cooperativa che produce, trasforma e commercializza i prodotti della propria terra.
Il Frantoio, fondato nel 1965, fu il primo a produrre olio DOP Garda Trentino e dal 2009 è certificato biologico.

RISTORANTE

BORGO SAN JACOPO

Borgo San Jacopo, 62/R, 50125 Firenze
Tel: 055 281661 · E-mail: bsj@lungarnocollection.com

LO CHEF

Classe 1975, originario della Val di Fassa, **PETER BRUNEL** è quinto di 6 figli.
Come molti ragazzi della sua valle, inizia a lavorare come «aiuto-cuoco dell'aiuto, aiuto-cuoco» negli alberghi della sua zona. Ma lo scopo iniziale era quello di comprarsi una… Vespa Special del 75'! Poi la scuola alberghiera di Tesero e le prime esperienze decisive: il triennio 1996-98 con Giorgio Nardelli al Laurin di Bolzano e gli insegnamenti all'Etoile Academy.
Concluso qualche stage stellato in Francia, approda nel vicino Malga Panna, Per poi passare al Lago di Garda a Villa Negri a Riva: una grande location di cui lui si innamora a prima vista e che dopo 3 anni di intenso lavoro, nel 2003 a soli 28 anni, gli vale un'ambita Stella Michelin.
Da lì il trasferimento a Ravello, in una delle location più belle del mondo, VILLA CIMBRONE... alloggio di Goethe, Greta Garbo, ecc. Passa poi alla guida, per tre anni, del ristorante Chiesa di Trento.
Stacca la spina e si dedica a due progetti personali molto importanti, costruire una famiglia (con l'arrivo di Greta e Ginevra...) e dedicarsi ad un progetto durato 4/5 anni di ricerca e formazione personale.
Sono anni in cui Peter Brunel si dedica ad una serie di consulenze che gli permettono di investire molto nella sua formazione e acquisire grande esperienza, anche in Francia, presso ristoranti stellati. Entra a far parte della Nazionale Italiana Cuochi e, nel 2010, viene selezionato insieme ad altri noti chef stellati da Triennale Design Museum per partecipare, esponendo opere di food design, alla mostra "The New Italian Design", andata in scena inizialmente presso il Museo d'Arte Contemporanea di Istanbul, per poi spostarsi, nel 2012, a Pechino.
Coordina il Ristorante Palagio59 a Rignano sull'Arno, dove nel 2012 diventa autore di "Chef's Circus", una serie di appuntamenti gastronomici durante i quali grandi Chef stellati uniscono la loro fantasia culinaria alle dolci note del live jazz. Collaborazioni con aziende del food, di attrezzature per la ristorazione.
Ruolo chiave per la sua crescita professionale è la sua predisposizione alla continua ricerca e una sensibilità che, spingendosi ben oltre la soglia della cucina, si rivolge spesso ai mondi dell'arte e dell'architettura come fonti di ispirazione da cui trarre nuove idee per la presentazione delle sue creazioni culinarie.
Il suo concept culinario miscela sapientemente tradizione e innovazione; la sua cucina è raffinata, creativa; utilizza ingredienti insoliti e preziosi provenienti da ogni parte del mondo, senza però dimenticare di mantenere vive le tradizioni della propria terra.

BARCA

FOR ME

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

IL CINGHIALE IN CINTA

Il piatto è composto da dei bottoni di pasta ripiena. Sono stati realizzati inserendo dello stracotto di cinghiale all'interno di due sfoglie di pasta all'uovo, poi tagliate con un piccolo coppa pasta. Sono abbinati a del fondo ristretto di carne ottenuto da ossa e carni di cinta senese al quale viene aggiunto come ultimo elemento del burro acido per dare freschezza e corpo.
Serviti nel piatto, vengono adagiate per prime delle cialde di pane al prezzemolo, ed infine aggiunto con un bricco il fondo.
Rigorosamente da mangiare al cucchiaio.

CANTINA

TERRE DEL MARCHESATO

Località Sant'Uberto 164 - Fraz. Bolgheri, 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel: 0565 749752 · E-mail: info@terredelmarchesato.com

Storia di una Famiglia. Una storia che ha inizio nel 1954, quando Emilio Fuselli, colono marchigiano emigrato in Toscana a Bolgheri, acquista un appezzamento di terreno dal Marchese Incisa della Rocchetta. Con la lavorazione di questo terreno e una produzione essenzialmente Agricola, costruì la casa, fondamenta della famiglia. Dopo di lui, il figlio Aldo, prosegue l'attività con l'ampliamento dei terreni, introducendo la produzione di olio extravergine d'oliva.
Ma fu Maurizio, dopo un esperienza decennale presso Antinori, a prendere le redini dell'Azienda, trasformandola radicalmente, impiantandovi soltanto vigneti.
La grande passione per la terra trasmessagli dal nonno Emilio, la ricerca di qualità come suo obiettivo e l'alta formazione già precedentemente maturata sul campo, permettono a Maurizio di affinare le proprie capacità portandolo alla costruzione della cantina: piccola, ma innovativa e funzionale, pensata per unire alla genuina tradizione ogni più avanzata tecnica di vinificazione. La prima vendemmia fu nel 2003 con l'uscita di "Emilio Primo", in onore del nonno che l'ha inspirato e instradato. Da allora la tenuta si è affermata e consolidata producendo una media annua di circa 70.000 bottiglie, commercializzandone oltre il 50% nei mercati oltre confine nazionale.
I Prodotti. Nella gamma di produzione attualmente si possono trovare cinque vini rossi, due vini bianchi, un Muffato, l'olio extra vergine di oliva, le grappe ed infine il Brandy, tutti dirette espressioni del grande territorio dal quale provengono.

FRANTOIO

AZIENDA AGRICOLA CASSINI PAOLO

Via Roma, 62, 18035 Isolabona (IM)
Tel: 0184 208159 · E-mail: info@oliocassini.it

La famiglia Cassini coltiva da generazioni ulivi di varietà Taggiasca. Nelle nostre valli tutti i nuclei familiari avevano in passato un uliveto per la provvista e per il commercio: era del tutto normale.
Mio nonno Jean e mio padre Giannino installarono il primo frantoio nel1962, un impianto tradizionale con molazze e pressa. Nel 1993 ci siamo adeguati ai tempi, installando un moderno impianto di estrazione a ciclo continuo. Recentemente la nostra passione per l'olio e l'amore per la nostra terra ci ha portati a perfezionare ulteriormente l'impianto, per ottenere olii più fruttati e di qualità superiore. Attualmente continuiamo il nostro cammino, a piccoli passi, cercando di rimanere intenzionalmente una piccola azienda che produce qualità e non numeri, i numeri non producono qualità!
È una piccola azienda a conduzione familiare: sette ettari di uliveto e 1300 piante di ulivi unicamente di varietà Taggiasca, in prevalenza piante secolari. L'altitudine degli appezzamenti varia dai 150 ai 550 metri sul livello del mare. Le piante più antiche furono impiantate dai monaci Benedettini attorno al XIII secolo, per "sondare" la qualità del terreno. Le più sviluppate in altezza sono state abbassate con una potatura di riforma, adeguandole per quanto possibile ai moderni standard di coltivazione. La produzione in olio è limitata ma di altissima qualità. Quest'ultima è l'obiettivo principale di ogni annata, migliorare i particolari per ottenere sempre un prodotto che si distingua e che abbia caratteristiche uniche.

RISTORANTE

GIGLIO

Piazza del Giglio, 2, 55100 Lucca
Tel: 0583 494058 · Email: info@ristorantegiglio.com

GLI CHEF

LORENZO STEFANINI, classe 1987, 4° generazione di ristoratori. Dopo aver studiato alla scuola Alma di Gualtiero Marchesi, inizia la sua carriera con importanti esperienze a "La Peca" dei fratelli Portinari, proseguendo poi al "Devero" di Enrico Bartolini, dove resta per due anni prima di rientrare al Ristorante di famiglia, il "Giglio". Durante gli ultimi tre anni passati a casa trova lo spazio per importanti esperienze, a "Aoyagi", e l'anno successivo al "Ryugin" di Tokyo.

STEFANO TERIGI, classe 1987, laureato in Arti Visive allo IUAV di Venezia con tesi su Ferran Adrià, durante gli studi lavora nel mondo dell'arte organizzando eventi culturali e curando video design per festival ed aziende del nord Italia. A 24 anni decide di intraprendere la carriera di cuoco, sua passione fin da bambino, e lo fa raggiungendo il suo amico di sempre Lorenzo al Giglio. Negli ultimi anni si alterna col collega nei periodi invernali per fare esperienze come "Will's Domain" di Seth James a Margaret River e "Les Solistes" di Pierre Gagnaire.
Il team di cucina è attualmente composto da 3 Chef paritari ed i piatti che escono dalla cucina sono "a 3 teste e 6 mani". I nomi degli Chef sono: Stefano Terigi, Lorenzo Stefanini e Benedetto Rullo.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

ANGUILLA
ALLA CACCIATORA DI CONIGLIO

L'anguilla d'acqua salata, con la sua grassezza e la sua nota marina va a prendere il posto consistente del coniglio, presente con i suoi umori nella salsa, in una preparazione tradizionale. La polenta 8 file dona struttura e dolcezza al piatto.

BARCA

ELI J

CANTINA

AZIENDA AGRICOLA RUSSO

Via Forni 71, Podere La Metocchina, 57028 Suvereto (LI)
Tel: 0565.845105 · E-mail: info@vinirusso.it

L'Azienda Agricola Russo ha sede nel Podere la Metocchina, una casa colonica del 1600, in una zona collinare del Comune di Suvereto, di fronte all'isola d'Elba.
L'attività principale dell'Azienda è la coltivazione della vite, su una superficie di circa 12 ettari, con relativa produzione e vendita di vino. I vini prodotti sono otto: un vino bianco, un vino rosato, un rosso base, quattro rossi invecchiati e un vino passito. Una parte dei terreni dell'azienda è destinata alla coltivazione degli olivi, da cui ricaviamo un olio extravergine. Per concimare i vigneti e gli oliveti, oltre ai sovesci annuali, viene utilizzato il letame delle nostre mucche da carne.

FRANTOIO

FRANTOIO LIBRANDI

Via Marina, 23, 87060 Vaccarizzo Albanese (CS)
Tel: 0983 84068 · E-mail: info@oliolibrandi.it

L'azienda agricola Librandi viene fondata negli anni sessanta da Pasquale Librandi, seguendo la centenaria tradizione di una famiglia di olivicoltori.
Oggi l'azienda si avvale della professionalità e competenza dei cinque giovani figli di Pasquale (Carmela, Angela, Lucia, Michele e Pino) ai quali il capofamiglia ha trasmesso la sua profonda passione per l'olivicoltura, nonché la grande esperienza maturata.
Tenute Librandi Pasquale è la nuova denominazione dell'azienda, in onore al suo fondatore. L'azienda pratica l'agricoltura biologica dal 1997 su tutti i 205 ettari aziendali, 154 dei quali dedicati all'olivo.
La produzione è orientata alla ricerca dell'eccellenza qualitativa senza compromessi, ponendo il gusto e l'autenticità dei prodotti al primo posto, guidati dai principi della sicurezza alimentare e della salvaguardia ambientale.
Nocellara del Belice, Carolea e Frantoio sono i tre extravergini monocultivar biologici prodotti con sole olive aziendali, accuratamente selezionate.
Per produrre le selezioni di olio extravergine delle Tenute Librandi, ogni cultivar viene raccolta separatamente e spremuta a freddo entro poche ore, nel moderno frantoio ad esclusivo uso aziendale, per mantenere intatte tutte le qualità organolettiche delle olive. L'estrema cura per tutte le fasi di lavorazione, dalla coltivazione alla trasformazione all'imbottigliamento, e il grande amore per le piante, hanno permesso di ottenere riconoscimenti e premi di livello internazionale. Tra gli altri, la guida ai migliori extravergini del mondo Flos Olei ha conferito il premio di Miglior Olio EVO Biologico nel 2015 e nel 2010, Azienda dell'anno nel 2011 e Miglior Metodo di Estrazione nel 2012.

RISTORANTE

VILLA MAYA

Via Piccina, 12, 56021 Latignano di Cascina (PI)
Tel: 050 780463 · E-mail: info@villamaya.it

GLI CHEF

PIETRO PAOLO BARSACCHI, chef toscano ex titolare del ristorante "L'angolino di via Magenta". Ha avuto varie esperienze italiane ed estere, tra cui il ristorante Ai Paolieri Quercianella, lo Milano e Trenca Dish Valencia. **LORENZO GIGLIOLI**, chef toscano con alle spalle varie esperienze italiane ed estere, tra cui "Federico Salsa Catering", ristorante Valentino Ft. Lauderdale, Cafe Sapori West Palm Beach.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

IL MANZO CHE PASCOLA NELL'ORTO

Fassona piemontese marinata con erbe di campagna in orto di ortaggi e frutti.

BARCA

TWILIGHT

CANTINA

TENUTA LA MACCHIA

Località Casagiustri, 3, 56040 Montescudaio (PI)
Tel: 338 1258469/ 389 5554487/ 329 1461917 · E-mail: info@tenutalamacchia.com

Tenuta la Macchia nasce nell'ottobre del 2012 dall'idea imprenditoriale di tre giovani tecnici originari della Toscana, legati da un amore comune per la nostra terra e dalla volontà di rendere concreto un sogno inseguito da tempo. Hanno deciso di investire le loro conoscenze in un progetto ricco di ambizione. Dopo un percorso di studio comune, ed una maturata esperienza in campo viticolo ed enologico in diverse aree dell'Italia e non solo, hanno acquisito la Tenuta, credendo subito in essa dopo averne appurato le grandi potenzialità viticole, climatiche e successivamente enologiche.
Ci troviamo in Toscana, nel comune di Montescudaio (Pisa), in un podere racchiuso tra l'entroterra e la fascia costiera.
La Tenuta di circa 2,2 ha a vite si vuole distinguere nel panorama enologico italiano con prodotti di nicchia, che devono identificarsi nell'esclusività.
Attualmente stanno convertendo il metodo di produzione da convenzionale a biologico cercando di preservare la fiducia del consumatore e la salute dell'ambiente.
Un lavoro continuo e metodico per eliminare la chimica di sintesi, migliorando le caratteristiche strutturali del suolo e le sue forme di vita.
Cercano di limitare al massimo l'uso di additivi e coadiuvanti nei loro prodotti, rendendoli il più naturale possibile. Il fatto di avere tre enologi che collaborano e si confrontano, gli permette di avere la massima meticolosità su tutti i passaggi della filiera produttiva.
Dal punto di vista innovativo, hanno le idee molto chiare, e sanno che cosa produrre e come produrlo, dopo un'importante conoscenza di tutto ciò che ruota intorno al vino.

FRANTOIO

AZ. AGR. LE TRE COLONNE

Cda Caldarola o Trinità sn S.P. 107 Giovinazzo, 70054 Giovinazzo
Tel: 080 394 1570 / 347 5220457 · E-mail: info@letrecolonne.com

L'olio extravergine di oliva "Le Tre Colonne" nasce nelle terre di Giovinazzo, a pochi chilometri da Bari. L'azienda ha un'estensione di circa 25 ettari muniti di un sistema di irrigazione che provvede ad apportare il giusto fabbisogno idrico nei periodi di siccità dando beneficio ad oltre 6000 piante, quasi tutte secolari.

Territorio, ambiente, tecnologia e la scrupolosa osservanza dei tempi e metodi di lavorazione sia durante la raccolta che durante la trasformazione nel frantoio aziendale, ci consentono di ottenere il nostro pregiato olio caratterizzato da bassa acidità ed elevato numero di polifenoli: un binomio di sapore e salute.
Nel 2008 la svolta, proponendosi al mercato con una propria etichetta: "Le Tre Colonne".

Questa la sfida di Salvatore Stallone, particolarmente coraggiosa: imbottigliare un monovarietale di Coratina in un mercato che privilegerebbe gli oli dolci. L'azienda Agricola "Le Tre Colonne" ci è riuscita!
La nostra Azienda nella sua gamma di prodotti si fregia oltre alla linea Classic, di una linea certificata D.O.P. Terra di Bari (Denominazione Origine Protetta), adeguandosi e rispettando il disciplinare di produzione, oltre alle pregiatissime Selezioni Monovarietali e Bland (Ogliarola Barese, Coratina e Armonia).

RISTORANTE

CASALE DEL MARE

Strada vicinale delle Spianate, Località “Le Spianate“, 57016 Castiglioncello (LI)
Tel: 0586 759007 · E-mail: info@casaledelmare.it

LO CHEF

MARCO PARILLO, classe 1985, nasce a Caserta. Sin da bambino ha visto la mamma e la nonna con le “mani in pasta”, poi, da ragazzo, fa la scelta dell’istituto Alberghiero. Con le idee chiare di voler far parte di questo “mondo” frequenta l’istituto IPSSAR Angelo Celletti di Formia (LT), dove si è diplomato in gelateria e pasticceria nel 2005.
Subito dopo il diploma si trasferisce in Spagna, a Barcellona, dove fa uno stage con Ferran Adrià, dopo di che si trasferisce a Ibiza, dove lavora per il ristorante Madrigal Ocean Drive di Marina Botafoch, in tutto per tre anni, dal 2006 al 2009.
Successivamente si trasferisce a Palma di Maiorca, dove sta per 3 anni a dirigere la cucina del Nassau Beach Club, dal 2009 al 2012. Sempre a Maiorca, fa una stagione estiva all’hotel Zhero e trascorre una parentesi di un mese per l’apertura di un locale di nuova tendenza di tapas d’avanguardia del gruppo di Adrià, al centro di Palma.
Nel 2012 si trasferisce in Austria dove lavora a Kitzbühel per una stagione invernale.
Ad Aprile del 2013 approda al Casale del Mare di Castiglioncello dove da quasi 4 anni è alla guida della cucina del Ristorante, conquistando 1 Cappello con la guida dell’Espresso. Nel frattempo non mancano stage di aggiornamento con colleghi spagnoli come Abraham Artigas Rubio, Jose Ignazio Marquez Parras, Edgar Jimenez Morillas, e italiani come Gennaro Esposito e Stefano Ciotti.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL’OLIO 2016

PICCIONE CON SALSA DI AGRUMI E EMULSIONE DI CAVOLFIORE

Il piccione nostrale è stato disossato, poi le cosce sono state avvolte nella pellicola e fatte riposare. Con la carcassa è stato fatto il brodo. A fuoco lento abbiamo aggiunto il succo di arancia e lime che, successivamente abbiamo aggiunto al brodo. Abbiamo fatto ridurre il tutto con l’aggiunta di dragoncello. Abbiamo, poi, messo a bollire il cavolfiore dopo la cottura aggiungendo l’olio a filo e lo abbiamo “emulsionato”.
Infine abbiamo brasato il piccione e poi impiattato con l’emulsione di cavolfiore e la salsa agli agrumi e dragoncello.

BARCA

MILES QUICK

CANTINA

CANTINE DEI

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano (SI)
Tel: 0578 716878 · E-mail: 0578 716878

La Famiglia Dei è da decenni viticultrice nel territorio di Montepulciano. Le prime bottiglie con il marchio Dei escono in quantità sperimentali nel 1988 con il Vino Nobile 1985. Fu proprio il successo dell’annata a dare il via allo sviluppo dell’azienda che si estende attualmente per 55 ettari vitati.
Con l’annata 1999, dal vigneto Bossona si produce l’omonima Riserva di Nobile a base di Sangiovese. Le bassissime rese per ettaro ed una accurata selezione in vigna hanno fin dall’inizio costituito i criteri base della conduzione aziendale, volta a promuovere la qualità assoluta del Vino Nobile di Montepulciano valorizzandone i vitigni autoctoni.

FRANTOIO

SOC. AGR. FRANTOIO DI VICOPISANO

Localita’ Palazzetto 3/5, 56100 Vicopisano (PI)
Tel: 050 796005 / 050 798870 · E-mail: info@vicopisanolio.it

Vicopisano, il territorio - l’azienda Agricola Il Frantoio
La natura è protagonista e guida la filosofia produttiva dell’Azienda Agricola Il Frantoio. I suoi oli, vini, confetture, salumi sottolio sono prodotti che nascono dalla terra e dall’unione di ricette e lavorazioni antiche. Siamo nel cuore della Toscana, a Vicopisano, in un territorio compreso tra l’Arno che segna il confine a Sud e il Monte Pisano.
Al piano terra della fattoria si trova l’Antico Frantoio del Rio Grifone, di proprietà dell’Azienda Agricola.

Accanto, c’è la Bottega del Monte. Qui trovi innanzitutto l’Olio Extravergine di Oliva Vicopisanolio – IGP Toscano Bio, da olive raccolte manualmente a giusta maturazione e subito lavorate nel frantoio di proprietà. Una delizia con un bel colore verde-dorato; se consumato a qualche giorno dalla molitura, è vivace e pizzica leggermente il palato; col passare del tempo si arrotonda e addolcisce. Dalle olive dei migliori olivicoltori della zona, si produce l’Olio EVO del Rio Grifone, (Classico, IGP e BIO).

RISTORANTE

PS

Via Pianello Val Tidone n.41, 50060 Cerreto Guidi (FI)
Tel: 0571 559242 · E-mail: info@ps-ristorante.it

LO CHEF

STEFANO PINCIAROLI, uno degli Chef emergenti in Toscana, nasce nel maggio 1978. Cresciuto nel piccolo borgo di Cerreto Guidi è il primo di cinque figli e inizia ad appassionarsi alla cucina aiutando la mamma a preparare il pranzo della domenica.
Frequenta l'Istituto Alberghiero di Montecatini e non appena conseguito il diploma inizia a lavorare in diversi ristoranti in Italia e all'estero. Nel 2000 inizia la lunga e importante collaborazione con il St Regis di Firenze. In questo contesto Stefano ha modo di affiancare gli Chef Daniele Sera e Fabrizio Innocenti, migliorando le proprie tecniche di cucina.
Alla fine di questa esperienza, Stefano decide di "tornare alle proprie origini" trasferendosi di nuovo a Cerreto Guidi e iniziando altre importanti collaborazioni con ristoranti della zona.
Forte di numerose esperienze, nell'aprile 2010 Stefano parte con il progetto dell'apertura di PS Ristorante, dove finalmente riesce a esprimere al meglio le proprie qualità, stabilendo un forte legame fra tradizione e innovazione.
Dal 2010 PS Ristorante è entrato in diverse guide nazionali e non, diventando un punto di riferimento della gastronomia toscana ed italiana.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

LA PASTA AL POMODORO

Il piatto consiste in una crema di pomodoro "Az. Agricola Battaglia" montata all'olivastra seggianese del frantoio Franci con sale alla vaniglia, maccheroni al basilico e gelato al parmigiano DOP.

BARCA

MR GREY

CANTINA

AZ. AGR. CONTE EMO CAPODILISTA

Via Montecchia 16, 35030 Selvazzano Dentro (PD)
Tel: 049 637294 · E-mail: lamontecchia@lamontecchia.it

La proprietà è della nostra famiglia sin dal medioevo. La collina della Montecchia su cui sorge Villa Emo Capodilista è di circa 30 ha, gran parte dei quali investiti a vigneto.
L'Azienda fa parte della denominazione di Origine Controllata Colli Euganei.
Sono molto attento, pur senza cercare nessuna certificazione ufficiale perché la trovo eccessivamente vincolante e per me poco utile, ad utilizzare metodi ed impianti per i vigneti a basso impatto ambientale.
L'Azienda ha avuto numerosi ed importanti riconoscimenti: Tre Bicchieri del Gambero Rosso, la Bottiglia della Slow Food, Vino dell'Eccellenza de L'Espresso, la Corona rilasciata dalla Guida ai Vitigni autoctoni italiani edita dal Touring Club Italiano, premio per il miglior Passito italiano attribuito da Luca Maroni ben tre volte; la sua vocazione internazionale è stata premiata anche da Robert Parker Jr. che ha classificato il "Ca' Emo" tra i World's Great Wine Values.
Ho ricevuto anche il premio Marco Polo attribuito dalle Camere di Commercio del Veneto per: "l'impegno quotidiano con il quale la mia Azienda ha contribuito a rendere l'export veneto il fulcro dell'economia regionale".

FRANTOIO

FRANTOIO FRANCI

Via A. Grandi 5, 58033 Montenero d'Orcia (GR)
Tel: 0564 954000 · E-mail: info@frantoiofranci.it

La Val d'Orcia è il cuore più verde e suggestivo della Toscana, perfetta armonia tra meraviglia paesaggistica e lavoro dell'uomo, come anche riconosciuto dall'Unesco.
Qui si trova il Frantoio Franci, fondato alla fine degli anni '50 dai fratelli Fernando e Franco Franci e portato poi dall'entusiasmo e l'intraprendenza del figlio di Fernando, Giorgio, verso nuovi, ampliati orizzonti imprenditoriali.
Costantemente impegnato in una ricerca alchemica, Giorgio ha visto nel prodotto del frantoio di famiglia le doti di una grandissima eccellenza, un "oro verde" destinato ad affermarsi nel mondo come riferimento di Qualità Assoluta. Quello che sembrava visione, nel viaggio, è divenuto obiettivo primario e concreto: produrre extra vergini dagli stupendi profumi e note gustative, ma anche ricchi di benefici per la salute, soprattutto grazie all'alta concentrazione di polifenoli, potenti antiossidanti naturali.
Per raggiungerlo, il Frantoio Franci ha percorso tanta strada, senza mai accettare compromessi e continuando a selezionare solo le migliori olive, curate, raccolte ancora verdi e lavorate nel rispetto della loro eccezionale qualità, con passione, impegno e tecniche in continuo miglioramento.
Da una piccola realtà, una grande storia: punteggi massimi e riconoscimenti speciali ricevuti da guide prestigiose come Flos Olei, L'Extravergine di Slow Food e Oli d'Italia del Gambero Rosso, premi importanti nei maggiori concorsi nazionali e internazionali come il SOL d'Oro a Verona, il Leone d'Oro dei Mastri Oleari, l'Ercole Olivario – e molti altri.
Ma questo è solo l'inizio …

RISTORANTE

LA TORRE

Strada Spicciano 7, 50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Tel: 055 80647 · E-mail: info@castellodelnero.com

LO CHEF

GIOVANNI LUCA DI PIRRO, toscano di adozione ma con origini romagnole e abruzzesi, è l'executive chef del Castello del Nero. Resort nato all'interno di un castello del XII secolo nella campagna del Chianti, a un passo da Firenze, Pisa, Siena. Una struttura circondata da 300 ettari di vigneti e uliveti, in cui godere di un'esperienza gastronomica che viaggia su due canali paralleli. Da una parte il ristorante La Torre (2 Forchette del Gambero Rosso, 1 Stella Michelin), nelle ex scuderie del castello, raffinato e dall'impronta più creativa, dall'altra La Taverna, nelle antiche cucine, che propone piatti della tradizione. Quindi se alla Taverna è possibile gustare, per esempio, i pici tirati a mano (nella versione primaverile con pomodorini alle erbette e baccelli) nel più elegante La Torre si trovano piatti come il Risotto mantecato alla crema di piselli e melissa con crudo di gamberi rossi di porto S. Stefano, lime e primule o la Spugna alla menta su passata di fragole, gelato all'alloro, olio extravergine del Castello e sale nero. In un'atmosfera scaldata, in inverno, dal grande camino monumentale, mentre nella bella stagione è la vista sulle colline toscane, che si gode dalla terrazza panoramica, a fare da contorno al menu. Incontriamo lo chef per conoscerlo meglio.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

PEPOSO DI ROMBO
CON PORCINI E POLENTA

BARCA

MISTRESS

CANTINA

CANTINA SANT'AGNESE

Località Campo alle fave, 1, 57025 Piombino (LI)
Tel: 0565 765187

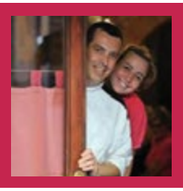
Sant'Agnese è situata proprio nel mezzo del promontorio di Piombino, zona con un particolarissimo microclima dovuto alla forte e costante presenza di vento e al clima con temperature miti sia nelle stagioni fredde che in quelle più calde. Ciò è dovuto al fatto che, essendo nel mezzo del promontorio, siamo molto sottoposti all'influenza del mare dal quale siamo completamente circondati.
Tutto questo ci aiuta ad avere uve particolarmente sane e ci permette di arrivare a maturazioni più spinte.
Su questo ultimo punto anche il modo in cui gestiamo i nostri vigneti è estremamente rilevante: noi, infatti, iniziamo a potare un po' in ritardo rispetto alla maggior parte delle altre aziende e questo fa sì che lo stato vegetativo delle piante venga anch'esso ritardato. In questo modo possiamo "rimandare" l'inizio di concentrazione degli zuccheri ad inizio Settembre, quando la stagione tende ad essere più mite e senza picchi di caldo, facendo correre la maturazione molto più lentamente e permettendo una maggiore maturità dei tannini e concentrazione polifenolica.
La nostra produzione, benché abbiamo solo 6 ettari a vigneto, è più ampia e si basa su vini monovarietali: Kalendamaia e L'Etrange (Vermentino), A rose is a rose (Rosato da Merlot), Rubido (Merlot), Libatio (Sangiovese Grosso), Spirto (Merlot) e I Fiori Blu (Cabernet S.)

FRANTOIO

OLIVETO FONTE DI FOIANO

Loc. Fonte di Foiano, 148, 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel: 0565 766043 · E-mail: informazioni@fontedifoiano.it

Fonte di Foiano nasce alla fine degli anni '70 da un progetto di Michele e Marina che dopo molti anni dedicati al loro salone di Bellezza nella città di Milano decidono di trasferirsi in Toscana per dare vita al loro sogno di sempre: la creazione di una Azienda Agricola.
Dopo aver girato molti luoghi della penisola, la scelta cade nella zona di Castagneto Carducci - Bolgheri sulla collina del Segalari. Scelta che si rivelerà vincente nel corso degli anni quando Bolgheri diventerà famosa per i suoi prodotti e il suo territorio.
Viene ripristinata una prima oliveta secolare e nel corso degli anni ne vengono recuperate altre.
Verso la fine degli anni '80 si fa sempre più forte l'esigenza di poter frangere in proprio le olive, in modo da dare una vera impronta personale al prodotto e, così, nel 1990 viene costruito il primo frantoio Aziendale.
Attualmente l'Oliveta si estende su circa 25 ettari ed è gestita a pieno titolo dai Figli Paolo e Simone.
Le loro continue sperimentazioni e ricerche sia nell' Oliveta che nei sistemi di frangitura hanno portato l'Azienda ad essere un'importante realtà nel territorio di Bolgheri, con eccellenti risultati sia in Italia che all'estero.
Attualmente Fonte di Foiano esporta in 12 Paesi ed è presente in Italia in molti importanti punti vendita.



RISTORANTE

AL BACCANALE

Via XX Settembre, 20, 57025 Piombino (LI)
Tel: 0565 222039 · E-mail: albaccanale@gmail.com

LO CHEF

Dopo avere frequentato la scuola alberghiera a Castelfranco Veneto, **IVANO LOVISETTO** intraprende la professione di cuoco in vari ristoranti in veneto, la sua regione d'origine. In un'esperienza lavorativa in Germania conosce Daniela, la sua futura moglie.
Nel 2007 Ivano e sua moglie decidono di rientrare in Italia e di intraprendere questa "avventura" aprendo il Baccanale a Piombino, essendo Daniela originaria di questa città, in centro storico, vicinissimo Piazza Bovio.
Ricavato in una struttura del 1300, ex foresteria di un'antica Abbazia, il locale si presenta raccolto, intimo e molto accogliente, con i suoi comodi 22 coperti. Ivan approda a Piombino con diverse esperienze di cucina alle spalle, ma prima di queste l'istituto alberghiero fatto in Veneto, sua regione d'origine. La sua filosofia di cucina è orientata verso una spiccata personalizzazione degli alimenti lavorati.
Le sue proposte sono intriganti e piacevoli, gustose e fresche. In estate si mangia quasi esclusivamente pesce e in inverno, invece, i piatti di carne hanno il sopravvento sul menù. A Ivan piace improvvisare con gli ingredienti, divertirsi con le cotture, tenendo sempre ben presente il sapore che ciascun piatto deve essere in grado di trasmettere per essere compreso. In cucina con lui, la moglie Daniela con la quale gestisce il locale. Il menù cambia tre volte l'anno, ma sono sempre presenti proposte fuori carta.
Il pesce arriva da Piombino e altre zone della costa sud della Toscana. Il pesce azzurro è un tema ricorrente nel menù. Pasta, pane e dolci tutti fatti da Ivan.
Ottima la selezione di vini con un occhio di riguardo per la Costa degli Etruschi. Il ristorante è senza dubbio un importante punto di riferimento della ristorazione piombinese, molto frequentato da clienti locali e turisti, che nel periodo estivo possono mangiare in un suggestivo spazio esterno, sul retro del locale, in piazza Micheletti, al fresco della sera, in una caratteristica piazza, a fianco della piccola cattedrale Sant'Antimo.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

TATAKI DI MAREMMANA AL VOLPOLO ZUCCA E MORE

Ricavare dal controfiletto delle entrocôte da 400 gr e metterle a marinare nel vino rosso per 24 ore. Una volta marinata e asciugata scottate la carne in padella antiaderente per 5 minuti per lato. Togliere la carne e raffreddarla nel ghiaccio, asciugarla e metterla a marinare per 24 ore nell'olio extra vergine aromatizzato al rosmarino. Cuocere la zucca tagliata a spicchi nel forno e poi passarla al setaccio, salare e pepare.
Rigenerare la carne in padella con del burro, tagliare la carne e servirla dopo aver saltato il tutto con del sale Maldon. Aggiungere la salsa ricavata dall'unione del fondo bruno e la purea di more.

Ingredienti: controfiletto di maremmana, fondo bruno di maremmana, purea di more, vino rosso Volpolo Podere Sapaio, zucca piacentina, vele di farina di grano arso.

BARCA

SVEVA

CANTINA

PODERE SAPAIO

Località Lo Scopaio 212, 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel: 0565 765239 · E-mail: info@sapaio.it

L'azienda agricola Podere Sapaio è stata fondata nel 1999. I suoi 40 ettari sono suddivisi fra i Comuni di Castagneto Carducci e di Bibbona. I terreni si trovano su depositi quaternari e vanno da sedimenti sabbiosi grossolani sciolti a depositi alluvionali con suoli calcarei drenanti. Vi sono coltivati i vitigni d'origine bordolese che negli ultimi cinquant'anni si sono imposti nella zona: il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e il Merlot. Altri vitigni sono presenti in piccole quantità. Fanno parte dell' azienda anche alcuni ettari piantati ad ulivi, della varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino.
I due vini realizzati in azienda sono curati da Carlo Ferrini, enologo di fama internazionale. Entrambi tagli bordolesi, interpretano in due maniere le caratteristiche dell'annata, provenendo da diverse selezioni di uve, maturate in vigneti differenti. Sapaio, un Bolgheri DOC Superiore, prima di essere immesso sul mercato richiede 18 mesi di invecchiamento in barrique e 8-10 mesi di affinamento in bottiglia. Volpolo matura per 14 mesi in barrique e per i successivi 6 mesi in bottiglia. Uscito come IGT Toscana nel 2003, dall'annata 2004 Volpolo è classato come Bolgheri Rosso DOC. L'olio extravergine è prodotto secondo i metodi tradizionali della zona.

FRANTOIO

AZ. AGR. MADONNA DELL'OLIVO

Via Garibaldi, 18, 84028 Serre (SA)
Tel: 0828 974950

Serre sembra adagiata sulle colline che degradano sui templi di Paestum, tra la Costa d'Amalfi e il Cilento, (Salerno, Campania), in un'area vocata all'olivicoltura, per le condizioni pedoclimatiche. L'azienda Madonna dell'Olivo è situata su questi rilievi, fra gli uliveti che contornano il Santuario (XI sec.) da cui prende il nome.
Il titolare, Antonino Mennella, è specializzato nelle produzioni oleicole di pregio che esaltano il profilo sensoriale di ogni cultivar (varietà), grazie a tecnologie di avanguardia.
L'Azienda svolge un'intensa attività di ricerca e sviluppo sull'analisi organolettica *{,pane! test,)* cui è dedicato uno specifico settore. Questo lavoro ha conseguito riconoscimenti prestigiosi dal 2004. I profumi e i sapori caratteristici degli oli ottenuti da Rotonde/la, Carpe/lese, Ravece, Frantoio, Moraiolo, Leccino sono in relazione diretta con le conoscenze tecniche, il patrimonio genetico, il microclima e i terreni dove dimorano.
La ricerca ha prodotto anche blend molto apprezzati come Raro (premiato con "Tre Olive" dalla guida Slow Food e "Cinque Gocce" dalla guida AIS nel 2008).

ARMATORE

ROBERTO PUCITTA

LO CHEF

ROBERTO PUCITTA nasce a Pistoia il 5 maggio 1957. Sposato con quattro figli: Gianmarco, che ha seguito la passione culinaria del padre e ne ha fatto una professione, Olimpia, che studia odontoiatria a Pisa, Matilda, che frequenta il Liceo Sportivo, una promessa del calcio femminile, e Mafalda, la "piccola" di 8 anni, atleta di pattinaggio artistico su rotelle. M&A Bocconi. Varie esperienze nel panorama bancario parabancario italiano sino al 1989. Dal 1990 al 2001 Dirigente Banca Commerciale Italiana Lugano, dal 2003 al 2009 Dirigente in Meliorbanca, dal 2010 libero professionista specializzato in finanza d'impresa e contenzioso bancario.
Hobbies, musica e cinema; sport, vela e sci.
Olio usato per la preparazione del piatto: Madonna dell'olivo ITRAN'S.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

RISO VENERE POSITANO

La filosofia della "cucina di bordo" è partire dagli ingredienti che si trovano durante la navigazione o nei Marina, durante la crociera, per la formazione del piatto. Nello specifico, ritornavamo da un viaggio a Positano dove abbiamo alcuni amici che ci hanno portato a pescare con loro alla traina verso Capri. Al ritorno con un bel "carniere" di lampughe ho "costruito" la ricetta con gli ingredienti che avevamo in cambusa… Limoni di Positano, pomodorini a grappolo del Vesuvio, capperi "oro" di Lipari (presi alcune settimane prima a Palermo), cipollina di Tropea. Con questi ingredienti era difficile sbagliare!
RICETTA – abbiamo fatto bollire i filetti di lampuga mettendoli sott'olio. Il giorno dopo, a pranzo, abbiamo disposto il riso venere in una pirofila e portato a cottura per 40 minuti in brodo vegetale con aggiunta di mezzo bicchiere di Fiano di Avellino. A parte, abbiamo preparato il fondo, facendo una "crema" con aglio in camicia, olio, peperoncino e vino. Dopo aver rosolato lentamente la cipollina di Tropea, abbiamo aggiunto 10/12 pomodorini del Vesuvio spremuti della poca acqua di risulta, che avremo staccato dal grappolo, per diminuire l'acidità del piatto.
A dieci minuti dal termine della cottura del riso, abbiamo aggiunto questo fondo allungando con brodo vegetale, in modo da mantenere una buona mantecatura. Negli ultimi due minuti abbiamo aggiunto la lampuga ben scolata dall'olio.
Abbiamo impiattato con un coppa pasta da 100 g con una grattugiata di buccia di limone di Positano e guarnito con "Red Angel" (filamenti di peperoncino).
Per rimanere in tema d'olio e di territorio Campano abbiamo utilizzato un monocoltivar salernitano che abbiamo aggiunto anche a crudo alla fine.

BARCA

FREEDOM

CANTINA

CANTINE MICHELE SATTA

Località Vigna al Cavaliere, 61, 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel: 0565 773 041 · E-mail: info@michelesatta.com

L'azienda Michele Satta è da tempo considerata tra i grandi di Bolgheri, sicuramente tra le aziende più originali.
In questa mitica terra della Toscana, Satta interpreta con un approccio molto personale il suo territorio, senza mai assimilarsi ad uno stile usuale o scontato.
Oltre ai classici Bolgheri, tra cui spiccano I Castagni ed il Piastraia, in cui per primo affianca al tradizionale Cabernet-Merlot il carattere del Sangiovese e la sensualità del Syrah, propone l'insolita scelta dei cosiddetti «vini d'autore» tra cui spicca un toscanissimo Sangiovese 100%, il Cavaliere, l'unico di tutta Bolgheri.

Questa azienda da sempre produce con estrema cura anche vini bianchi, come testimoniano il Giovin Re, un sorprendente Viognier in purezza, ed il Costa di Giulia, un grande bianco dai tratti mediterranei, composto da Vermentino e Sauvignon.
Michele Satta dalla prima etichetta del 1983 (è considerato tra i fondatori di Bolgheri) ad oggi ha compiuto uno straordinario percorso di stile e personalità esaltando la connotazione toscana del super tuscan.
Con un lavoro a conduzione familiare produce e vinifica esclusivamente le proprie uve con una produzione annua di oltre 150.000 bottiglie.

FRANTOIO

AZ. AGR. PODERE GREMIGNETO

Via Piagge, 40, 50059 Vinci (FI)
Tel: 0571 56616 · E-mail: frantoino@gmail.com

Dobbiamo risalire al XIV secolo per trovare le prime notizie riguardo all'Antico Podere di Gremigneto. Dal 1987 il Podere è di proprietà di Luigi Perini.
L'Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Antico Podere Gremigneto è prodotto secondo antica tradizione e attraverso metodi naturali che già ne garantiscono la genuinità.Gremigneto si distende sulla collina adiacente al centro storico di Vinci, a pochi passi da quella che fu casa natale di Leonardo. Si tratta di un paesaggio fatto di verdi colli, acque pure, ma anche di un terreno ostile e roccioso, dove però l'ingegno dell'uomo ha reso possibile coltivare l'olivo nei secoli e portare ai giorni nostri quello che noi amiamo chiamare L'ORO di VINCI: L'olio extravergine.
E questo terreno ha mantenuto le sue caratteristiche originali, che madre natura ha donato, e ci permette ancora oggi di offrire un prodotto BIOLOGICO, attestato e certificato dagli organismi competenti.
Il podere oggi conta circa 3000 piante, tutte di natura Biologica, che forniscono una produzione volutamente limitata per garantire il massimo della qualità che un olio extravergine di oliva può dare.
Recentemente all'olio extravergine è stata abbinata anche la produzione di oli aromatizzati ai sapori più tipici della nostra terra e della nostra cucina.

RISTORANTE

LOCANDA MARTINELLI

Piazza Mazzini, 11, 57016 Nibbiaia (LI)
Tel: 0586 740161 · E-mail: info@locandamartinelli.it

LO CHEF

MICHELE MARTINELLI nasce a Massa (Italy) il 12 Settembre del 1974.
Dal 1988 al 1993 frequenta l'istituto alberghiero di Marina di Massa e consegue il diploma di tecnico delle attività alberghiere e di ristorazione.
Subito dopo il diploma si reca in Germania, Francia ed Inghilterra dove lavora presso alberghi 5 stelle, come il Royal Monceau di Parigi, insieme al maestro di cucina Angelo Paracucchi e in vari ristoranti stellati.
Nel 1999 inizia a lavorare presso lo Schlosshotel Buhlerhohe di Baden Baden, dove conosce il Principe Sultan Bin Turki Bin Abdul Aziz Al Saud, nipote del Re Fahad dell'Arabia Saudita, dopo venti giorni di permanenza presso l'hotel, il Principe, il giorno della sua partenza, richiede al direttore dell'albergo Michele come personal chef per tutta la durata del suo soggiorno in Europa.
Nel 2000, dopo un anno speso viaggiando al seguito del Principe, Michele ottiene una posizione come Italian Chef alla Corte del Re di Giordania, dopo soli tre mesi, all'età di 26 anni, Michele viene promosso Executive Chef prendendo in carico tutte le cucine dei Palazzi Reali con una brigata composta da 26 chef di diverse nazionalità.
Durante i due anni trascorsi in Giordania, Michele serve tutte le più alte cariche di stato e teste coronate del mondo, tra cui, la regina Elisabetta d'Inghilterra a Windsor Castle, Re del Marocco, Yasser Arafat, Presidente Bush, Principe Carlo d'Inghilterra, Re del Qatar, Re del Bahrain, Presidente Ciampi, Sheik Zaied degli Emirati Arabi e altre personalità importanti.
Dopo la Giordania, Michele si sposta presso la Famiglia Reale del Lussemburgo come Head Chef.
Dal 2003 in poi Michele continua a lavorare come freelance private chef per diversi clienti VIP in giro per il mondo.
Nel Dicembre 2009 coopera con l'Università degli studi di Scienze Gastronomiche a Pollenzo, dove tiene una lezione sul tema "Private Chef".
Nel Luglio del 2010 rientra definitivamente in Italia aprendo il proprio ristorante "Locanda Martinelli" a Nibbiaia (LI).
Dal 2012 al 2014 è uno dei docenti del Master Management Turistico Alberghiero organizzato dalla facoltà di Scienze Politiche dell'Università di Pisa.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

GAZPACHO DI PALAMITA

Tartare di Palamita marinata agli agrumi servita con una maionese a base di yogurt, curcuma e Olio Extravergine d'Oliva dell'Azienda Olearia San Giorgio monocultivar Ottobratica ed un gazpacho a base di pomodori Ponderosa.

CANTINA

AZIENDA AGRICOLA SADA

Via Dei Poderi 1, 56040 Guardistallo (PI)
Tel: 0586 650180

Il progetto vitivinicolo di Davide Sada nasce nel 2000 a Casale Marittimo, in una zona dove il panorama offerto allo sguardo, dall'alto delle colline ad un'altitudine di 300 metri, domina il mare.
In seguito ad un'accurata indagine geologica vengono identificati nella zona compresa tra Casale Marittimo, Bibbona e Bolgheri i terreni vocati ad una produzione di uve di grande qualità.
Il progetto è stato creato con la consulenza dell'enologo Maurizio Castelli.
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Montepulciano e Alicante Bouschet , per un totale di sedici ettari, vengono messi a dimora in terreni alluvionali franco-argillosi. In collina, nella zona più pregiata della DOC Bolgheri, è messo a dimora un ettaro di vigna ad alberello, con uvaggi Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, circondata da olivi secolari. Sulle colline di Casale Marittimo, su suoli di argilla ed arenaria, sono stati messi a dimora otto ettari di Vermentino, progetto legato al gusto ed alla passione della Contessa Cristiana Durini di Monza, moglie di Davide. Sada si basa sulla convinzione che il vino debba essere la naturale espressione del luogo ove viene prodotto, nel totale rispetto delle caratteristiche delle uve e della riconoscibilità territoriale; un progetto orientato verso la qualità, con l'obiettivo di produrre vini eleganti, con un proprio stile ed una precisa identità e tradizione.

FRANTOIO

OLEARIA SAN GIORGIO

Contrada Ricevuto, 18, 89017 San Giorgio Morgeto (RC)
Tel: 0966 935321 · E-mail: info@olearia.it

L'Olearia San Giorgio dei fratelli Fazari è un'Azienda calabrese di San Giorgio Morgeto, un affascinante borgo medioevale della provincia di Reggio Calabria. Oggi questa Azienda coltiva ben 140 ettari di uliveto specializzato, in cui fruttificano rigogliose circa 25 mila piante. Il coraggio imprenditoriale, le idee innovative di Mimmo Fazari, giovane ispiratore dello sviluppo aziendale, sono stati un input al successo dell'Olearia San Giorgio che nell'ultimo decennio si è affermata nel settore della ristorazione e nei negozi di prodotti agroalimentari di alta qualità, con gli oli extravergini L'Aspromontano, L'Ottobratico monocultivar e, nel 2007 con un olio biologico certificato, il Terre di San Mauro. Nei mercati esteri questi oli sono presenti in Germania, Austria, Canada e a New York e Tokio, specificatamente nei prestigiosi negozi che EATALY ha aperto negli ultimi anni in tante città. Oggi l'azienda calabrese si presenta con due interessanti diversificazioni produttive: la linea Comsetica all'olio extravergine d'oliva denominata Bellezza dalla Natura e la produzione dei patè di olive verdi e nere.

RISTORANTE

MOLO G

Porto Turistico, 58043 Punta Ala (GR)
Tel: 0564 923346 · E-mail: info@molog.it

LO CHEF

MATTIA TESSA VIRET nasce a Torino nel 1987. Custodisce la passione per la cucina già da bambino, la sua cucina spazia dalla cucina tipica della sua regione, il Piemonte, alla cucina di mare della terra di origine della madre, Livorno. Fa esperienza in molti locali del Piemonte, compresi alcuni stage formativi in ristoranti stellati.

Dal 2009 approda al timone dell'Enoteca ristoro MOLO G di Punta Ala.
Qui, sempre proiettato verso il futuro, coltiva la sua passione più grande: la Cucina.

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

LA TRIGLIA, LA MELA, IL FOIE GRAS

Filetto di triglia di scoglio scottata con olio evo Eleonora di Toledo, pan brioche tostato, bavarese al foie gras, marmellata di mela rotella, micro insalatina e riduzione di Bolgheri rosso "Ai confini del bosco" Mulini di Segalari.

BARCA

TAMARA

CANTINA

MULINI DI SEGALARI

Località Felciaino 115a, 57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel: 0565 765202 - 327 9892232 · E-mail: mulinidisegalari@gmail.com

Il luogo: incontaminato, selvaggio, tra boschi e un ruscello.
I vigneti: 2,5 ettari, tra 120 e 90 metri s.l.m., orientati nord-sud.
Vitigni rossi: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah e Sangiovese.
Vitigni bianchi: Viognet e Manzoni Bianco.
Coltivazione: biologica con approccio biodinamico; senza concimazioni, solo risorse del suolo, uve come autentica espressione del territorio.
Fermentazione: soltanto con i lieviti autoctoni.
Maturazione: in contenitori di cemento, di terracotta ed in botti di rovere da 10 e da 23 ettolitri.

Resa: 50 quintali ad ettaro.
Selezione delle uve, naturalità delle vinificazioni ed espressione rivelano nel vino l'unicità del terroir di Bolgheri.

FRANTOIO

FRANTOIO ELEONORA DI TOLEDO

Via di Bandita, 6/D, 57021 Venturina Terme, Campiglia Marittima (LI)
Tel: 3398113977 · E-mail: info@tenutaeleonoraditoledo.it

L'Azienda "Eleonora di Toledo" nasce nel 1996.
L'Azienda si trova a Campiglia Marittima, in Provincia di Livorno, Toscana. La superficie totale è di 80 Ha, di cui 38 destinati a oliveto, dove dimorano anche olivi secolari di circa duecento anni.
L'intera filiera produttiva risiede all'interno dell'azienda, ciò rappresenta una garanzia per un prodotto di eccellenza.
Nell'Azienda è stata effettuata una mappatura delle singole cultivar presenti. Questo permette di raccogliere per tipo di varietà di pianta.
La raccolta viene diversificata, effettuata per ogni specie nel periodo più adatto, questo consente di ottenere il massimo della qualità da ogni specie.
Ogni etichetta prodotta avrà differenti caratteristiche a livello gustativo.

Lo scopo è ottenere dei monocultivar, da specifiche zone con suoli che hanno diverse composizioni.
Le olive vengono raccolte e portate immediatamente al frantoio. Il tempo che intercorre dalla raccolta alla frangitura è fondamentale, meno tempo passa, migliore sarà la qualità dell'olio prodotto.
Il frantoio aziendale ha una struttura particolare, nasce da un criterio interpretativo che vuole declinare una commistione di stili, ma soprattutto di epoche.
La cantina interrata, dove viene conservato l'olio, è costituita da una sorta di tunnel molto scenografico, oltre che funzionale, che gira lungo tutto il perimetro della struttura.
Qui l'olio viene stoccato in fusti di acciaio inox distinto per giorno, cultivar, giorno di raccolta e zona di provenienza.

RISTORANTE

IL CIRCO

Vicolo San Biagio, 28, 55045 Pietrasanta (LU)
Tel: 0584 70436 · E-mail: info@ristoranteilcirco.it

LIBERO MUSETTI E IL CIRCO

LIBERO MUSETTI è un artista a tutto tondo: per anni raffinato sommelier da Lorenzo a Forte dei Marmi, appassionato gastronomo, ma anche fotografo di talento, con trascorsi da speaker radiofonico. Un uomo dalla curiosità vorace e dalla personalità straripante. «Nella mia enoteca propongo pietanze fredde, crostoni e degustazioni: con il ristorante Il Circo, ho voluto provare a rilanciare la cucina tipica della nostra tradizione: piatti a prevalenza di pesce, con rare contaminazioni e recupero di sapori dimenticati o quasi nel nome di una sperimentazione che si sta spingendo troppo oltre, a mio avviso. Pietrasanta satura di ristoranti? Ce ne sono molti, sicuramente, ma poi la differenza la fa la voglia di caratterizzare la propria proposta: sono infatti contrario all'omologazione. Credo che nel centro storico ci siano ancora gli spazi giusti per imporsi e dare vita a nuove attività: l'importante è non riciclarsi tutti ristoratori magari affidandosi a cuochi non di livello e ad un servizio di accoglienza superficiale. Nella conduzione de Il Circo sarò supportato da mio figlio Nicola: ci sono le premesse per fare un ottimo lavoro in un contesto unico e ricercato come Pietrasanta».

IL PIATTO

PER LA ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO 2016

PESCE NERO ALLA BROCCHINI

Il piatto presentato dallo Chef **GIONATA MESSORI** è Pesce nero alla Brocchini. Pesce nero di fondale al forno con funghi porcini e patate rosse.

BARCA

ORIONE

CANTINA

FORTULLA

Strada Vicinale delle Spianate, Località "Le Spianate", 57016 Castiglioncello (LI)
Tel: 0586 759007

Sulle colline toscane, sulla costa tra Livorno e Bolgheri, sorge Fortulla, la nostra Azienda a conduzione familiare. Sette ettari di vigneto e cinque di oliveto fanno da cornice al nostro accogliente relais di campagna.
Siamo molto orgogliosi di essere un'Azienda agricola biologica!
Otteniamo i nostri vini dopo che i grappoli sono stati raccolti accuratamente a mano; l'acqua piovana viene accumulata in vasche per poi essere riutilizzata per l'irrigazione, mentre otteniamo energia elettrica utilizzando pannelli solari e fotovoltaici.
Le nostre uve sono di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot e da queste otteniamo Fortulla e Sorpasso ed il rosato Epatta, mentre dalle uve di Vermentino e Viogner otteniamo in nostro Serpentino.
Oltre ai vini, produciamo anche due grappe ed un olio extra vergine d'oliva IGP, biologico ovviamente.

FRANTOIO

FRANTOIO OLEARIO DE CARLO

Via XXIV Maggio, 54, 70020 Bitritto (BA)
Tel: 080 630767 · E-mail: info@oliodecarlo.com

L'Azienda De Carlo è un'azienda a conduzione familiare da generazioni, una delle più antiche aziende di produzione di olio extravergine di oliva in Puglia.
Mastri Oleari dal 1600, proprietari della "Casa degli Olii", nel centro storico di Bitritto, la Famiglia De Carlo si tramanda da generazioni i segreti per la produzione del pregiato e pluripremiato olio extravergine di oliva.
Oggi l'Azienda Agricola della Famiglia De Carlo conta 100 ettari di oliveto, dove sono messe a dimora circa 25mila piante di ulivo delle varietà Ogliarola, Coratina e Picciotella, e da dove vengono prodotte le diverse etichette: il "Tenuta Arcamone" D.O.P. da agricoltura biologica; il "Contrada San Martino" D.O.P.; il "Tenuta Torre di Mossa" D.O.P.; "L'Olio di Felice Garibaldi".
La lunga esperienza unitamente all'elevata professionalità acquisita nel corso degli anni ci permettono di vantare un'antica tradizione di riconoscimenti nazionali ed internazionali di prestigio.
Proprietari di un'azienda dotata delle migliori innovazioni tecnologiche, pur rispettando le tradizioni, oggi l'azienda De Carlo è considerata una delle aziende più moderne ed efficienti della Puglia.

ABBINAMENTI PIATTO E OLIO

CONCORSO ROTTA DEL VINO E DELL'OLIO
24-25 SETTEMBRE 2016

Rosignano Solvay - Castiglioncello (LI), Italia - Yacht Club Cala de' Medici

Elenco piatti e abbinamento olio
by Dr. **GINO CELLETTI**

IMBARCAZIONE CLEOPATRA

AGNELLO CON FAGIOLI SU LASTRINA DI ARDESIA

Olio Abbinato: Frantoio il Montaleo
Cultivar: moraiolo lazzero, e altre cultivar toscane
Località: Casale Marittimo (PI)
Pregi (0-10)*: fruttato piccate amaro
Fruttato: 6
Aromi: carciofo foglia, mallo di noce, erba fresca
Piccante: 4
Amaro: 2

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE MARIA VITTORIA

DIVERSAMENTE CONSERVATI

Olio Abbinato: EVO Colli Etruschi
Cultivar: Caninese
Località: Blera (VT)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 9
Aromi: mallo di noce, erba fresca
Piccante: 8
Amaro: 4

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE FAVOLE

UMA NIGIRI

Olio Abbinato: EVO Il Primo Frantoi Cutrera
Cultivar: tonda iblea
Località: Sicilia meridionale Italia
Pregi (0-10*): fruttato piccate amaro
Fruttato: 9
Aromi: pomodoro foglie verdi
Piccante: 6
Amaro: 0

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE BREEZY

TRIGLIA

Olio Abbinato: EVO Bonamini
Cultivar: casliva e altre cultivar venete
Località: S. Giustina Illasi (VR)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 4
Aromi: mandorla fresca
Piccante: 3
Amaro: 0

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE FINISTERRAE

PICCIONE TRA ULIVI E VIGNE

Olio Abbinato: Sincero Frantoio Marco Viola
Cultivar: Moraiolo
Località: S. Eraclio Foligno (PG)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 8
Aromi: carciofo gambo, salvia freca
Piccante: 8
Amaro: 4

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE SANDRA

CREMA DI CALDARROSTE CON POLPO PIASTRATO PREPARATO IN OLIO COTTURA E CAVOLO NERO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Olio Abbinato: EVO Az. Agr. Castello di Montegonzi
Cultivar: frantoio leccino moraiolo
Località: Greve in Chianti (FI)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate
Fruttato: 3
Aromi: carciofo foglie, mandorla fresca
Piccante: 2
Amaro: 0

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE STREGATTA

ZUPPETTA DI CRUDITÉ CON UNA VINAIGRETTE DI OLIO DEL GARDA, ACQUA DI OSTRICHE E LIMONE

Olio Abbinato: EVO 46° Parallelo Az Agr Riva del Garda
Cultivar: casaliva
Località: Riva del garda TN
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 8,5
Aromi: carciofo foglie, pomodoro verde
Piccante: 7
Amaro: 3

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE FOR ME

IL CINGHIALE IN CINTA

Olio Abbinato: EVO Paolo Cassini
Cultivar: Casaliva
Località: Isolabona (IM)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 8
Aromi: mandorla fresca pinoli
Piccante: 7
Amaro: 2,5

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE ELI J

ANGUILLA ALLA CACCIATORA DI CONIGLIO

Olio Abbinato: EVO Frantoio Librandi
Cultivar: Nocellara del Belice
Località: Viccarizzo Albanese (CS)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 8
Aromi: Pomodoro maturo, mela rossa
Piccante: 7
Amaro: 2

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE TWILIGHT

IL MANZO CHE PASCOLA NELL'ORTO

Olio Abbinato: EVO Frantoio Le Tre Colonne
Cultivar: coratina
Località: Giovinazzo (BA)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 9
Aromi: mandorla fresca
Piccante: 9,2
Amaro: 7

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE MILES QUICK

PICCIONE CON SALSA DI AGRUMI E EMULSIONE DI CAVOLFIORE

Olio Abbinato: EVO Il Frantoio di Vicopisano
Cultivar: frantoio
Località: Vicopisano (PI)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 7
Aromi: Carciofo foglie, mandorla fresca
Piccante: 4
Amaro: 3

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE MR GREY

LA PASTA AL POMODORO

Olio Abbinato: EVO Frantoio Franci Gran Cru
Cultivar: Frantoio
Località: Montero d'Orcia
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 9,4
Aromi: carciofo foglie, carciofo gambo, banana verde
Piccante: 9
Amaro: 5

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE MISTRESS

PEPOSO DI ROMBO

Olio Abbinato: EVO Fonte di Foiano
Cultivar: frantoio
Località: Castagneto Carducci (LI)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 9
Aromi: carciofo foglie, rosmarino, banana verde
Piccante: 8
Amaro: 4

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE SVEVA

TATAKI DI MAREMMANA AL VOLPOLO ZUCCA E MORE

Olio Abbinato: EVO Frantoio Madonna dell'Ulivo
Cultivar: frantoio moraiolo leccino
Località: Serre (SA)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 8,5
Aromi: pomodoro verde, mela verde, albicocca
Piccante: 7
Amaro: 2

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE FREEDOM

RISO VENERE POSITANO

Olio Abbinato: EVO Oleificio Santa Tea
Cultivar: frantoio leccino moraiolo
Località: Reggello (FI)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 4
Aromi: carciofo foglie
Piccante: 3
Amaro: 2

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

NESSUNA IMBARCAZIONE

GAZPACHO DI PALAMITA

Olio Abbinato: EVO L'Ottobratico Olearia San Giorgio
Cultivar: ottobratica
Località: San Giorgio Morgeto RC
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 9,2
Aromi: banana verde, carciofo foglie, mela verde, sedano
Piccante: 8,2
Amaro: 2

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE TAMARA

LA TRIGLIA, LA MELA, IL FOIE GRAS

Olio Abbinato: EVO Frantoio Eleonora di Toledo
Cultivar: moraiolo
Località: Campiglia Marittima (LI)
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 6,5
Aromi: carciofo gambo, ortica
Piccante: 65
Amaro: 3,5

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

IMBARCAZIONE ORIONE

PESCE NERO ALLA BROCCHINI

Olio Abbinato: EVO Olio De Carlo
Cultivar: coratina
Località: Bitritto
Pregi (0-10) *: fruttato piccate amaro
Fruttato: 8,5
Aromi: pomodoro maturo maggiorana
Piccante: 9
Amaro: 6

* valutazione sensoriale secondo CE 2568/91 e CE 640/08

Borgo Marina Cala de Medici.

Con il patrocinio di

REGIONE TOSCANA

YACHT CLUB CALA DE' MEDICI

MARINA CALA DE' MEDICI

Circolo Nautico Castiglioncello

COSTA DEGLI ETRUSCHI

Viale Trieste, 142 • Rosignano Solvay 57016 • Livorno (ITALY)
P. +39 0586 795211 • F. +39 0586 764553
info@yccm.it
www.marinacalademedici.it

Scuola di Danza la punta di piedi

marinaService

I Giusti & Zanza Vigna Vecchia

La Beautique

MYLIUS

CALA DE' MEDICI CANTIERE

GESICLUB

fuxybar

Ego

UBI MAIOR ITALIA

volver

streetfood