

partire da oggi i migliori chef e pasticceri di questa costa alle prese con ricette che punteranno a valorizzare al massimo la verdura e i prodotti coltivati qui. E, parlando di prodotti tipici, la prima giornata non poteva che essere dedicata all'olio: degustazione guidata con l'oleologo e Luigi Caricato e cooking show sul tema Cibo e slute a cura della cooperativa Terre dell'Etruria, proprietaria di 4 frantoi tra le province di Pisa e Livorno. Il mercoledì, domani, tocca a Emanuele Vallini, patron del ristorante di Bibbona La Carabaccia, condurrà un cooking show con protagonista la carne chianina. Giovedì è il giorno di Luciano Zazzeri, chef stellato de La Pineta di Marina di Bibbona, che porterà l'archeologia in cucina, proponendo una serie di ricette antiche. Triglia e stoccafisso al centro dei piatti che saranno invece preparati da Michele Maltinti del ristorante Scolapasta di Castiglioncello e Gabriella Pizzi di Aia della Vecchia a Nibbiaia. Venerdì è tempo di dolce con il maestro pa-

sticcere e cioccolataio Alessandro Bianco (nella foto sopra) della Dolce Vita di Cecina: una lezione su lievito madre, croissant e come candire le verdure del nostro territorio seguita da un cooking show dedicato alle praline salate, cioccolatini realizzati con l'olio extraver-

della Costa degli Etruschi ad essere riuscita a radunare insieme a Milano i principali rappresentanti del gusto della zona e, insieme a loro, sportivi come i velisti Marco Faccendo e Olmo Cerri, il campione mondiale di ciclismo Paolo Bettini, l'atleta paralimpico Riccardo Cavallini, e artisti, come Giampaolo Talani.



DA SOPRA Luciano Zazzeri (La pineta, M. Bibbona), Debora Corsi (La perla del mare, S.Vincenzo), Emanuele Vallini (La carabaccia, Bibbona)



AL COMANDO Matteo Ratti, direttore di Marina Cala de' Medici

ROSIGNANO OTTAVA EDIZIONE OSPITATA AL MARINA CALA DE' MEDICI

Grande successo per «La rotta del vino»

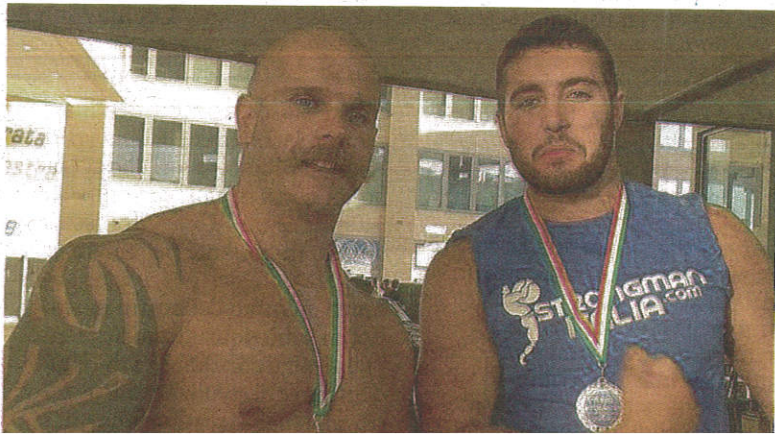
— ROSIGNANO —

«LA ROTTA del vino, fortemente voluta da Cala de' Medici, testimonia la volontà del porto turistico di avvicinare i residenti e i visitatori alla vela e al territorio toscano. In questa ottava edizione, la più riuscita, la manifestazione ha avuto grande pubblico. Un ringraziamento particolare vorrei farlo a Fausto Sestini dello Yacht Club Cala de' Medici». Soddisfatto Matteo Ratti, direttore di Marina Cala de' Medici, all'indomani della kermesse enogastronomica velica andata in scena sabato e domenica. Ha vinto Il Giglio di Lucca, seguito da Lunasia di Tirrenia e ancora Lucca con il ristorante Vigna Ilaria terzo. Primo dei ristoratori locali Lo Scolapasta di Castiglioncello, guidato dallo chef Michele Maltinti, sesto classifica-

to. Il Giglio abbinato all'azienda vinicola Mulini di Segalari, Lunasia con Campo alla Sughera e Vigna Ilaria con Tenuta delle Ripalte. La gara ai fornelli degli equipaggi è stata vinta da Riccardo Trivelli su Miles Quik, seconda la coppia Ciapparelli - Starnini su Stregatta, terza l'associazione Amica Vela Asd su Sandra. La gara velica è stata vinta da Mistress, poi Marameo e Twin Soul 6. Per la combinata Gherrador - La Leggenda dei frati - Castello di Bibbiano, seguiti da Antares - Il Giglio - Mulini di Segalari e Twilight - Buoncaffè. Successo per la serata di gala a favore di Teleplay Stella Maris, curata dal Volvèr dello chef patron Roberto De Franco e Cecilia Lami, organizzata con i Rotary di Rosignano, Livorno e Firenze, presenti assessori Margherita Pia e Licia Montagnani.

ROSIGNANO SARÀ LUI AD INDOSSARE LA MAGLIA AZZURRA ALLA RASSEGNA CONTINENTALE IL 10 OTTOBRE

«Strongman», Gioia si aggiudica l'argento e il pass agli Europei



— ROSIGNANO —

FRANCESCO Gioia vicecampione italiano categoria più 96 e Gianmarco Bollaro vicecampione italiano meno 96 agli assoluti di strongman sotto i riflettori del Nelson Mandela Forum di Firenze. Gioia ha conquistato anche il pass per gli Europei di Belfast. Sarà lui ad indossare la maglia azzurra e a rappresentare l'Italia alla rassegna continentale il 10 ottobre. Non solo. Sul podio tricolore della categoria Rookie, i debuttanti della disciplina, salgono Mirco Macelloni, argento, e Andrea Seri, bronzo, avvicinandosi

woman. Una Bunker 48 premiata miglior squadra italiana a Firenze. Un trionfo per Rosignano. Ed è festa grande alla Bunker, con Mario, «il boss delle Morelline», il gatto mascotte di Luisa e Francesco, inseparabile durante gli allenamenti. Francesco Gioia, 35 anni, «pitbull di Rosignano», campione italiano 2012 e 2013, e la rivelazione Gianmarco Bollaro, 21 anni, «Panino», al primo podio tricolore, sono arrivati a un soffio dall'oro. «Sono il secondo più forte d'Italia dopo l'italo-inglese Iannetta. Se ho raggiunto questo risultato è grazie al mio

Gioia. Ma è un argento che pesa come l'oro dopo un 2014 di stop in cui Gioia ha scontato una vecchia condanna, riprendendo a gareggiare solo a maggio grazie ai permessi premio. Il 12 ottobre il campione vegetariano, che in carcere si avvicinò a questo sport che gli avrebbe cambiato la vita, sarà un uomo libero. Gioia a Firenze ha vinto la farmer's walk, 140 chili per mano da trasportare, e la dumbbell, sollevando quattro volte 70 chili contro le due di Guidi. Arrivando dietro Guidi nel cinquino, la 500 portata a spasso, e nel deadlift car, auto sollevata con una leva di acciaio, 14 stac-