SCATTI DI GUSTO

# 10 Scatti di Gusto dal Foodies Festival di Castiglioncello

di **Daniela Ferrando** - In **Cibo**

Mi piace 142 Tweet Pin it Condividi 6

IL POLPAIO
STREET SEAFOOD
ISOLA D'ELBA
URAGANO

Ve l'avevamo detto, che valeva la pena di andare al **Foodies Festival** che si è tenuto a **Castiglioncello** sul **mare della Toscana**.

Ebbene, se non siete stati tra i 40.000 che hanno divorato il divorabile tra gli oltre 100 stand di street food intorno e nei vialetti di Castello Pasquini, assistito (lodevolmente) agli show cooking, e relativa degustazione, ascoltato talk show e momenti musicali, ecco qualche istantanea del festival così caro a **Scatti di Gusto** da esserne partner.

## 1. Un polpo al cuore con il Polpaio

Lo street food del cuore. Un polpo. Quello del **Polpaio street seafood**, un'iniziativa elbana che il polpo ve lo serve in due-tre modi – fritto, con patate, granfia in forchetta – fatto caldo sul momento, pur partendo da una materia prima surgelata. Abbiamo imparato che "granfia" è un bel pezzettone di tentacolo. E comunque una bella porzione, da mangiare all'impiedi, in una fondina usa-e-getta. Imperdibile. Da ricercare ovunque.

## 2. I panini strafarciti di Mollica's

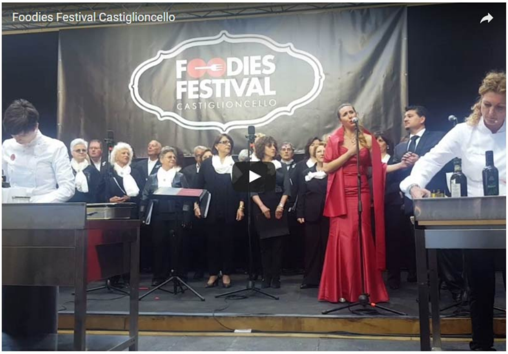
Ma non c'è da stupirsi che ci fossero anche stand e truck e Apecar diversamente toscani: di pìttule pugliesi e di gelati veneti, di porchetta romana, di insaccati umbri, di chiocciole e di lumache, di seadas sarde. O comunque dei panini strafarciti – che so, di straccetti di maiale – di **Mollica's**.

Volevate il cacciucco dentro a un panino? Bene, c'era anche quello.

## 3. Dal cacciucco di Mascagni agli showcooking musicali

FOODIES FESTIVAL
CASTIGLIONCELLO

A proposito di cacciucco: all'Agorà della musica, tra golosi aneddoti e cimeli (in primis quelli di Marina Needham Malvezzi, discendente del librettista pucciniano Giuseppe Giacosa), ci si è chiesti se il buon Pietro Mascagni ne avrà mangiato mentre a tempo di record componeva il suo capolavoro, la **Cavalleria Rusticana**. No answer nemmeno dal maestro Graziano Polidori, baritono titolatissimo dell'Istituto Mascagni di Livorno.



Mentre la sottoscritta ha condotto l'Opera del Gusto, show cooking gastromusicale con coro lirico, cantasti solisti e tre chef.

## 4. Il burger di palamita di Silvia Volpe

BLUESIDE
emotional design

LUCA MANAGLIA

**Silvia Volpe**, esponente Slow Food, è l'autrice di un burger i cui tratti salienti sono la Palamita del Mar Tirreno marinata, la Cipolla di Tropea in Agrodolce, il pregiato Miele di Manuka, il Pecorino a latte crudo di Maremma presidio SlowFood.

## 5. Lo sgombro drammatico di Marta Scalabrini

LUCA MANAGLIA
FOODIES FESTIVAL
CASTIGLIONCELLO

**Marta Scalabrini** aka "**Marta in cucina**" di Reggio Emilia ha composto **Dido et Aeneas**, piatto ad alto contenuto drammatico, ispirandosi all'epos virgiliano messo in musica a fine '600 da Henry Purcell: sgombro marinato con rape affumicate e olio al finocchietto – il rosso del sangue di Didone, l'azzurro del mare di Cartagine narrati in un piatto. E gran colpo di fiamma in scena per le rossigne rape.

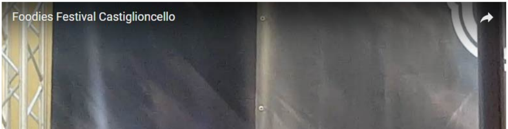
## 6. Il cannolo di codino di Alessandro Berlingeri

Alessandro Bellingeri dall'**Osteria dell'Acquarol** a Panchià in Val di Fiemme ha portato un geniale cannolo di codino. Il codino, quello di **maiale**, trasformato in ripieno di un delicato roll di sfoglia con accompagnamento di polenta e funghi pioppini. Il riferimento mentale? Il cannolo alla crema.

## 7. Il cervo di Andrea Alfieri

LUCA MANAGLIA

Volevo dirvi anche del **cervo** di Andrea Alfieri (che si divide tra l'Alpensuite Hotel di Madonna di Campiglio e il Chiostro di Andrea a Milano): crudo, con terra di pane nero, nocciole, funghi secchi e intorno lamponi, mele della Val di Non.



Cervo crudo che potete ritrovare nel suo ristorante, così come tutti gli altri piatti sono in carta nei rispettivi locali.

## 8. Il carciofo di Marco Parillo

Lo chef Marco Parillo invece si è palesato sia nel talk-show sia in cucina. Cioè nella sua, poco distante, quella del **Casale del Mare** di Castiglioncello. Che poi è il locale di casa Fortulla, produttore dal 1994 di olio e di vini biologici, con vigneti creati sulle scene dell'indimenticabile film di Dino Risi, "Il Sorpasso." Il patron, Fulvio Martini, con la compagna Laura Marzari anima e motore della cantina, è capace di avvolgervi per ore di aneddoti della sua vita di imprenditore e sognatore (i due termini, nell'ordine e nella rima che preferite).

Al Casale del Mare si arriva seguendo una strada sterrata – visibile solo da occhi acuti – dalla principale per Livorno. Occhio ai bivi, quello giusto appare quasi subito. Perché non arrivando vi perdereste, ad esempio, il carciofo dell'orto con il suo ripieno. O gli spaghetti con lumachine di mare. O la zuppa inglese scomposta.

## 9. Il Fortulla di Luca D'Attoma

Fortulla '94
BRUT
Fortulla

O i vini creati dall'enologo Luca d'Attoma, tra cui spiccano il Sorpasso, un ricco rosso Cabernet Sauvignon 47%-Cabernet Franc 47%-Merlot 6%, e il **Fortulla 94,** per il ventennale della casa, un Metodo Classico Millesimato 2014 da uve Vermentino e Petit Manseng, appena presentato in un lunch a 4 mani Marco Parillo/Roberto Conti presso il ristorante Trussardi alla Scala.

## 10. L'ospitalità delle genti di Toscana

FESTIVAL
CASTIGLIONCELLO

Un assaggio del mare di Castiglioncello e l'ospitalità di Marco Provinciali e Andrea Leonardi, ideatori del format, dell'assessore Licia Montagnani, dell'Hotel Miramare, delle amministrazioni di Castiglioncello e Rosignano Marittimo.

Arrivederci in questa Toscana, dove cielo, terra e mare si incontrano **anche a tavola**.

[Immagini: iPhone Daniela Ferrando; video di Marina Needham Malvezzi; Volpe's burger Blueside; Cucchiaio.it; viaggiandonelgusto; Saveria Fotografa per Foodies Festival Castiglioncello; Luca Managlia/Gola Gioconda]