

CASTIGLIONCELLO PRESENTAZIONE UFFICIALE PER IL LIBRO DI LEONARDI E PROVINCIALI

«Pesce e vino rosso, perchè no?»

Le ricette e le bottiglie abbinata: domani i regalo con «La Nazione»

di CINZIA GORLA

— CASTIGLIONCELLO —

ARRIVA dal Vinitaly, passando dalla presentazione ufficiale di ieri a Villa Celestina, e domani i nostri lettori lo troveranno in regalo allegato al nostro quotidiano. «Pesce e Vino Rosso - breve guida tra le eccellenze di un paradiso gastronomico toscano» codifica quella che può sembrare, ma non lo è, una moda. E che invece è un abbinamento che fa parte di una cultura toscana che parte da lontano. Stavolta gli autori Andrea Leonardi e Marco Provinciali non rimangono a Castiglioncello, a cui dedicarono il libro che regalammo un anno fa, ma escono per approdare nei ristoranti della provincia, con qualche puntata oltre confine. Insieme ad ogni ricetta con i segreti di chef di primissimo piano, il vino in abbinamento.

IL LIBRO è stato presentato ieri a Villa Celestina, l'anteprima a Verona, nel convegno «Marketing territoriale come strumento di comunicazione e di promozione del patrimonio locale nel contesto globale», presenti anche l'assessore provinciale Paolo Pacini, l'assessore comunale Luca Agostini, l'assessore Bertocchi di Campiglia. Nonché



VILLA CELESTINA La presentazione del libro con gli autori Leonardi e Provinciali e gli assessori Pacini, Bertocchi e Agostini

PARADISO DI SAPORI Tanti piatti prelibati consigliati dagli chef del nostro territorio

Associazione Italiana Sommelier, Paola Rastelli, e Associazione Italiana Cacciucco, Michelangelo Rongo e Andrea Pagani, che hanno collaborato al libro. A Castiglioncello il «Casale del Mare» rac-

conta le cozze ripiene con i calamari abbinata al Fortulla dell'azienda di Fulvio Martini e Laura Marzari. «La Stazione» di Stefano Martini presenta i filetti di gallinella con tortino di scarola e acciughe abbinati con Macchion del Lupo. E «Nonna Isola» con Enrico Facenda presenta gli spaghetti ai ricci di mare, con il «Piastraia» di Satta. Lo chef stellato Luciano Zazzeri, «Pineta» di Marina di Bibbona, svela il lupicante al tegame abbinato al Cifra Costa Toscana. Deborah

Corsi, «La Perla» di San Vincenzo, prepara pane e triglia con Alto Sangiovese Petra. E poi la pralina di baccalà mantecato con cuore liquido ai porcini che Michele Martinelli nella sua locanda di Nibbiaia abbinata al Montescudaio La Regola e gli gnocchetti di patate cotti nel brodo del cacciucco che Rongo abbinata al Pitti di Torre a Cenaia nel suo «l'Aragosta» di Livorno. Ma questo è solo un assaggio.

DOMANI trovate anche le ricette dei ristoranti «La Bottegaia» di Porto Azzurro, con Elba Rosso Arrighi, la «Carabaccia» di Bibbona con il baccalà in tegame e «Integolo» Sada. Le triglie alla livornese dell'Enoteca Tognoni di Bolgheri, con Varvara, «Osteria F' Ciocio» di Suvereto con «I Sodi del Paretaio», il «Miramare» di Marina di Castagneto con «Jassarte» Guado al Melo, il «Mocajo» di Casin di Terra con il biodinamico Caiarossa, «Molo 73» di Empoli con Sorbaiano, «Osvaldo» di Bolgheri con Sapaio, «Taverna dei Buoncompagni» di Piombino con l'elegante «Mosaico» Casa di Terra, la «Trattoria del Pesce» di Bargino Val di Pesa con Chianti Poggio al Sole, «Vinalia» di Cecina con Arnione Campo alla Sughera, lo «Yacht Club» di Livorno con Casa al Piano.

COZZE RIPIENE CON CALAMARI



FORTULLA
ROSSO DI TOSCANA
50% CABERNET SAUVIGNON, 50% CABERNET FRANC



Pulire le cozze e i calamari. Far aprire le cozze in una padella con uno spicchio d'aglio e dell'olio, mettere da parte la loro acqua.

Tagliare a pezzi i calamari metterli in una padella con dell'aglio, olio e sfumarli in seguito con del vino bianco farli cuocere per 3 minuti scolare anch'essi dal loro intingolo e metterlo da parte. Tagliare finemente i calamari a coltello e metterli in una ciotola.

Tritare con un mixer il pane raffermo e bagnarlo con il sugo di cottura dei calamari, aggiungere poi le uova il prezzemolo tritato il sale e il pepe.

Prendere le cozze aperte e riempirle bene con l'impasto ottenuto. Scaldare in una padella grande dell'olio e imbiondire uno scalogno tritato; aggiungere del pomodoro maturo precedentemente privato della pelle e dei semi e tagliato a dadi; adagiate le cozze ripiene e coprire con un coperchio e a poco a poco aggiungere l'acqua di cottura delle cozze (attenzione a salare il pomodoro perché l'acqua di cottura delle cozze è salata).

Far cuocere per solo 3/4 minuti togliere le cozze dalla padella frullare il pomodoro e setacciarlo. Adagiare le cozze in un piatto di portata e accompagnarle con la salsa ottenuta.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
COZZE, 1 KG
QUATTRO CALAMARI FRESCHI
PANE RAFFERMO
MEZZO KG DI POMODORI MATURI
TRE UOVA
UN BICCHIERE DI VINO BIANCO
AGLIO, PREZZEMOLO,
SCALOGNO,
SALE, PEPE Q.B.

BISTORANTE
CASALE DEL MARE
CASTIGLIONCELLO

Inserito in un complesso residenziale agriturismo ricavato da un'antica fattoria, sorge nell'altipiano delle Spianate di Castiglioncello. Un restauro sapiente e rispettoso ha permesso di ricavare dall'edificio una serie di locali dove poter passare momenti indimenticabili. La cura dei particolari e l'armonia degli ingredienti, rendono la cucina dai toni tradizionali, gustosa e ricca di sapori tipici del territorio.

INFO
LOCALITÀ LE SPIANATE
TELEFONO 0586 759007