

**ROSIGNANO** TIMOTHY MAGEE AVEVA GIÀ VINTO ANCHE LA «ROTTA DEL VINO»

# Ostriche, acciughe e Fortulla rosé: ecco i vincitori di «Cuochi tra le boe»

di CINZIA GORLA

— ROSIGNANO —

**AVEVA** già stravinto un'edizione della Rotta del Vino. Adesso inaugura anche l'albo d'oro della prima «Cuochi tra le boe». Timothy Magee, ristorante «Le Nuvole» di Suvereto, abbinato all'elegante e profumato Fortulla Rosé da cabernet franc e cabernet sauvignon del Casale del Mare, Castiglioncello, azienda Agrilandia, di Fulvio Martini e Laura Marzari, vincono la classifica enogastronomica. Magee con il suo «Il grande blu», pan brioche in crema di ostriche con totanini e acciuga, tutto a chilometro zero, è stato il più votato dalla giuria di giornalisti di settore capitanati dal giurato «chef stellato» Luciano Zazzeri, patron del ristorante «La Pineta». Al secondo posto il livornese «Primo piano», picci con acciughe e dadolata di mandorle, con il biologico Bulichella di Suvereto.

**ANCORA** Castiglioncello sul podio, con il terzo posto del ristorante «Il Cardellino», ha convinto molto la dolcezza del timballo di melanzane e triglia con crema di porro e menta molto ben abbinato con la sapidità del «Veive» Tenuta Poggio Rosso, viogner in purezza che arriva da Populonia. Primo nella classifica velica Paolissima di Poggi/Poli, davanti a Phantomas e a Breezy di Andrea Formichi che piazza la solita zampata vincente in combinata, abbinato al ristorante Trattoria Da Luca, molto equilibrati i picci con acciughe e fiori di zucca, altrettanto valido l'abbinamento con Ildobrandino 2010, vermentino dell'azienda «Incontri».



**PROTAGONISTI** Da sinistra: Timothy Magee del ristorante «Le Nuvole» di Suvereto e Laura Marzari e Fulvio Martini del «Casale del Mare» vincitori della classifica enogastronomica

## ROSIGNANO

### San Nicola, chiusi gli uffici comunali

— ROSIGNANO —

**IN OCCASIONE** della Festa Patronale di San Nicola, domani lunedì 10 settembre, gli uffici comunali saranno chiusi. Il Museo Archeologico «Palazzo Bombardieri» di Rosignano Marittimo sarà invece aperto al pubblico dalle ore 10 alle ore 13.

## PIAZZATI

### Secondo il «Primo piano» di Livorno e sul terzo gradino «Il Cardellino»

**NON SONO** saliti sul podio ma sono stati molto apprezzati dalla giuria la palamita con melanzana e pomodoro san Marzano, altro piatto a chilometro zero, di Michelangelo Rongo, patron del livornese «Aragosta», abbinato al rosé di syrah e merlot di Terre del Marchesato. Il baccalà in crosta del bolgherese «Da Osvaldo» di Massimo Tanini insieme al Guado al Tasso. Il timballo di riso al

totano con tartare di scorfano e triglia dello chef Andrea Cinelli di «Taverna Boncompagni», Piombino, col vermentino di Sada. Il testarolo con razza allo scoglio e un profumatissimo pesto di Silvia Volpe, «Bacco e la Volpe», col vermentino «Fattoria delle Ripalte».

**APPREZZATO** anche il tris di idee di Mirko Pedroni, ristorante «da Mirko», Marina di Cecina, con il suo «Quello che pensa il cuoco del pesce povero» insieme al «Sassi Rosa 2011», Castello del Terriccio. C'è anche una classifica per i vini: Sada, Fattoria delle Ripalte e Guado al Tasso.