



In Lunigiana

Duecento enoteche per Bancarel'vino



I bicchieri di Bancarel'vino edizione 2008

MULAZZO. Più di duecento enoteche, fra le più prestigiose selezionate in tutta Italia, hanno dato il proprio contributo a "Bancarel'vino", il concorso che premia i vini più venduti.

Dalle loro segnalazioni sulle etichette più vendute nasce il primo gruppo di vini concorrenti dal quale sarà scelto il gruppo dei finalisti e poi, durante la rassegna enogastronomica che si tiene dal 4 al 6 luglio a Mulazzo, in provincia di Massa, il vino vincitore. La kermesse è promossa dal comune di Mulazzo ed è organizzata da Slow Food ed Enoteca

Italiana.

Un comitato tecnico composto da cinque giurati, valuterà i vini concorrenti e contatterà direttamente le aziende delle eccellenze ammesse alla selezione nazionale che nel 2007 hanno riscontrato maggior interesse nei gusti del consumatore. Il Comitato selezionerà gli 80 vini (4 per regione) che andranno in gara. Successivamente, presso l'Ente Vini - Enoteca Italiana, saranno scelte le 7 eccellenze italiane finaliste che saranno protagoniste, dal 4 al 6 luglio, della rassegna enogastronomica di Mulazzo.

Le tre olive 2008

Oscar dell'olio con Slow food



Un frantoio per la produzione dell'olio

LIVORNO. Sono stati assegnati da Slow Food gli Oscar italiani dell'olio. Le Tre Olive 2008 in Toscana sono andate all'Olio Extravergine Dop Chianti Classico Olinto Monocultivar del Frantoio da Agricoltura Biologica di Rolando Grassi di Greve in Chianti, all' Olio Extravergine di Oliva Oliandolo dell'azienda di Franco Bardi di Trequanda, in provincia di Siena e, ed è una doppietta, all'Olio Extravergine di Oliva Olivastra Seggianese e all'Olio Extravergine di Oliva Villa Magra Gran Cru del Frantoio Franci di Castel del Piano, in provincia di Grosseto.

Ma la Toscana ha conquistato anche altre due segnalazioni d'eccellenza: l'Olio Extravergine di Oliva delle Muricce Fattoria di Colle di Cantagallo di Prato e l'Olio Extravergine di Oliva Monovarietale Correggio La Galestraia Marinelli sempre di Castel del Piano.

IL SALONE DEI CIBI NATURALI

Saporbio, buona tavola e spettacolo

Una kermesse lunga 5 giorni che animerà tutta la Versilia

VIAREGGIO. Dopo il successo della prima edizione torna in Versilia Saporbio, la rassegna del gusto biologico che si terrà da mercoledì 11 a domenica 15. Organizzata da Five Bio in collaborazione con i Comuni di Viareggio, Forte dei Marmi, Pietrasanta e Camaiore, Saporbio ha come testimonial l'attore Marco Columbro. La manifestazione mette insieme il mondo bio-ecologico, dello spettacolo e dell'eno-gastronomia.

Il programma

Ecco il programma degli eventi di Saporbio.

Mercoledì 11
A Viareggio: 16,30 Cerimonia Inaugurale. Ore 19 aperitivo musicale con Biotrio. Ore 21 What's going on, spettacolo scuola Jam. Ore 22,30 Risate ad impatto zero: EcoCabaret.

Giovedì 12
A Viareggio: ore 10 Virgin Time "ginnastica sui tacchi". Ore 17 Virgin Time "Hula fit". Ore 18 Eco Talk Ricicli-Amo. Ore 19 aperitivo musicale con Biotrio. Ore 21,30 Fascinosamente... Musical. A Pietrasanta: Children Day (stabilimenti balneari 10/12, piazza Duomo 16/20)

Venerdì 13
A Viareggio: ore 10 Virgin Time "ginnastica sui tacchi", ore 17 Virgin Time "Hula fit", Ore 17 Eco Talk Soffici impronte. Ore 19,45 aperitivo musicale cura di Biotrio. Ore 21,30 New Energy Competition.

Sabato 14
A Viareggio: ore 10 Virgin Time "ginnastica sui tacchi", ore 17 Virgin Time "Hula fit", Ore 18 Eco Talk Parlar verde. Ore 19 aperitivo musicale Biotrio. Ore 21,30 "Io Doppio, un bell' applauso" con Paolino Ruffini. A Forte dei Marmi Ore 19 Party delle Meraviglie: sfilata e aperitivo musicale A Lido di Camaiore: Ore 21 Cena di Gala.

Domenica 15
A Viareggio: ore 10 Virgin Time "ginnastica sui tacchi", Ore 17 Virgin Time "Hula fit", Ore 17 Scuola in Versilia con il verde in testa. Ore 18,30 Superbio un eroe buono, spettacolo a cura di Asas e Educational Theatre. Ore 19 Eco Talk Green Style. Ore 19,45 aperitivo musicale. Ore 21,45 Sì, Viaggiare, le canzoni di Lucio Battisti.

La novità di questa edizione è il coinvolgimento anche di altri comuni della Versilia oltre Viareggio.

Il tema base è invece quello dell'educazione al biologico — non a caso molte delle iniziative sono rivolte ai bambini — in modo da far crescere una miglior coscienza sulle scelte alimentari delle nuove generazioni.

Previsti incontri e dibattiti condotti da Tessa Gelisio nel Green Village mentre in piazza Mazzini a Viareggio sono attesi Camilla Raznovich che aprirà il palcoscenico a 15 giovani artisti esordienti e darà loro la possibilità di esibirsi davanti al pubblico. Paolo Ruffini sarà presente sempre a Viareggio in piazza Mazzini con lo spettacolo «Io doppio, un bell'applauso».

La rassegna è dedicata quest'anno ai sapori di tutte le Regioni italiane. In piazza Mazzini sarà allestito un grande villaggio bioecologi-



co, nel quale i visitatori potranno assaggiare i migliori prodotti provenienti da tutta Italia e informarsi sulle nuove tecnologie del risparmio energetico.

Oltre agli appuntamenti viareggini, ci sarà Pietrasanta che ospiterà il 12 giugno Children Day, una giornata dedicata ai più piccoli per insegnare, con fiabe e giochi, i dettami del mondo bio. A Forte dei Marmi, il 14, Jo

Gli stand dell'ultima edizione di Saporbio a Viareggio

Il testimonial è Marco Columbro. Tante le iniziative per i bambini

Squillo condurrà il "Party delle meraviglie", con tanto di sfilata di "eco-moda". La sera dello stesso giorno, poi, tutta la carovana della kermesse si sposterà a Lido di Camaiore nel nuovissimo hotel della catena Una, che ospiterà la serata di Gala. Sono attesi grandi nomi dello spettacolo, dello sport e della moda. I proventi saranno devoluti in beneficenza all'Ospedale pediatrico apuano. La stessa sera sei grandi chef si confronteranno in una gara di action cooking in diretta.

Fra le altre curiosità, la possibilità di visitare una casa ecologica, che sarà allestita in piazza Mazzini, e il progetto dell'Orto di Monte Alfonso nell'omonimo castello, complesso seicentesco di Castelnuovo Garfagnana che sta diventando un luogo simbolico del mondo bioecologico, dove viene portato avanti un progetto ecosostenibile nel recupero delle aree verdi, con un orto con piante autoctone. L'orto sarà trasportato in parte in piazza Mazzini e sarà alla base di un quiz al termine del quale il bambino più bravo si guadagnerà il titolo di "signore di Montalfonso".



San Rossore, che ospita la manifestazione

S. Rossore "Alla ricerca della vacca perduta" fra talk show e cena

SAN ROSSORE. Giovedì 12 nella tenuta di San Rossore la giornata sarà dedicata al tema "Alla ricerca della vacca perduta". In pratica della vacca mangiamo solo bistecca, filetto e roastbeef. Ed il resto? Trippa, coda, guancia, fegato, cervello, e la parte anteriore: di tutta questa roba cosa ne facciamo? E' proprio per valorizzare quello che comunemente viene dimenticato della mucca, che l'ente parco Migliarino San Rossore, con la direzione artistica di Fabrizio Diolaiuti, ha organizzato questa giornata con talk show ed ospiti illustri come Beppe Bigazzi e Ciro Vestita. Ecco in dettaglio cosa accadrà.

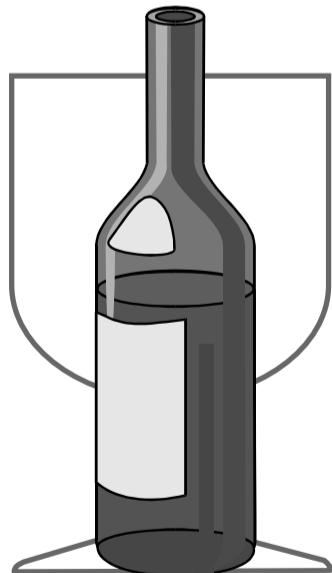
Alle 17.30 visita guidata all'allevamento biologico del parco. Alle 18.30 talk show alle Cascine Vecchie con Beppe Bigazzi opinionista e conduttore della Prova del Cuoco, Ciro Vestita, fitoterapeuta, dietologo e consulente del Tg1, Federico Grassini, amministratore delegato della Bottega del parco, Giancarlo Lunardi, presidente del parco, Gianfranco Antognoli, vicepresidente del parco, Dino Mancino, showman e pianista di Giorgio Panariello. Il talk show sarà condotto da Fabrizio Diolaiuti. Al termine si passerà dalle parole ai fatti con una cena che avrà come protagonista proprio la "vacca dimenticata".

Alle 21 cena al ristorante Poldino. Ecco il Menù. Insalata di trippa aromatica, carne in bigoncia, penne al ragu' di chianina gran bollito di chianina (lingua, guancia, coda, zampa, muscolo) in salsa verde, spezzatino di chianina, scaloppe di fegato con pinoli del parco, patate arrosto, pecorino del Parco con miele e pinoli biologici, Dessert. Torta coi bischeri di Pontasserchio. Il tutto annaffiato da vini delle colline pisane e per finire caffè o ponche alla Poldino. Il prezzo per la cena è di 30 euro, sono disponibili solo 80 posti per cui è obbligatoria la prenotazione (050820225). Alla cena saranno presenti tutti gli ospiti del Talk Show.

La bottiglia

Quel Vermentino è figlio del libeccio

Il Guado al Tasso è uno dei migliori prodotti dagli Antinori



LIVORNO. Sarà per merito di un inverno mite e di temperature primaverili superiori alla media, ma il Vermentino 2007 di Guado al Tasso del Vigneto di San Bartolomeo è uno dei migliori che siano stati prodotti dall'azienda dei Marchesi Antinori a Castagneto Carducci. Uve Vermentino in purezza (che da quelle parti hanno trovato un terroir adattissimo grazie alla vicinanza del mare) il vino ha personalità: di colore paglierino con riflessi che tendono ad avvicinarsi al verde, è fruttato con toni salini che gli arrivano sicuramente dai venti. In Sardegna, altra regione parti-

colarmente adatta al Vermentino, si dice che è 'nato dal maestrale', qui, sulla costa livornese si potrebbe dire che è 'figlio del libeccio' perchè da quel vento ha preso nerbo e carattere.

Da bere anche come aperitivo si sposa naturalmente con la cucina di mare, diventa perfetto con i crostacei, specialmente con quelli crudi, ma anche con le tagliate di tonno e di palamita che nei mesi di maggio e giugno viene pescato tra Livorno e l'Isola d'Elba.

Il costo? Intorno ai 13-15 euro.

Massimo Pilo

GPL GRATIS SU TUTTI I MODELLI DI TUTTE LE MARCHE

100 AUTO PRONTA CONSEGNA!

COME FAREMO ORA?

Da quando Eurotoscar regala il GPL su tutte le auto, gli sceicchi vendono meno petrolio e sono nervosi.

LANCIA MUUSA 1.4 Oro. - SCONTO fino a 3.000 €

Per finanziamenti vi realizza www.bluservicefinance.org

Orario continuato 9 - 20

APERTO ANCHE SABATO E DOMENICA

EUROSCAR.IT

Dove viaggia la convenienza

Via Fiorentina, 214
Tel. 050 981741
56100 - PISA

www.eurotoscar.com