

ADE



Dopo una regata di 2225 miglia l'imbarcazione italiana è giunta seconda in tempo reale. La vincitrice in tempo compensato è stata Dorade una imbarcazione del 1929 già vittoriosa per ben due volte nella stessa regata.

le regate già vinte nel passato dal loro yacht. Dorade ha impiegato 12 giorni, 5 ore, 23 minuti, 18 secondi a completare il percorso; senza nulla togliere al merito dei vincitori, va sottolineato come in tutte le regate d'altura, maggiormente in quelle così lunghe, le condizioni meteo che una flotta dalle caratteristiche così differenti incontra possono essere molto dissimili. In effetti gli yacht più lenti hanno beneficiato di venti più sostenuti rispetto ai moderni top racer.

ARTE NAVALE

manifestazioni - 2

FESTIVAL DELLA CUCINA MEDITERRANEA 2013

Sapori di mare

Lo Yacht Med Festival ha ospitato, anche durante questa edizione, l'EatMed, la rassegna più importante del cibo e delle tradizioni culinarie dei territori italiani e del mediterraneo.

Le tradizioni legate al mare si sono spesso incontrate con quelle terrestri, valorizzandosi reciprocamente.

Appuntamento dal 24 aprile al 1 maggio 2014 con la terza edizione di Eat Med

di Giacomo Palermo - Foto Francesco e Roberta Rastrelli



e dei Paesi legati alla cultura del mare, veicolando importanti percorsi di condivisione e confronto. L'elemento comune di tutte le pietanze offerte durante i nove giorni di Fiera è stata senza dubbio la qualità, nelle materie prime altamente selezionate, nella preparazione con chef d'eccellenza e nella presentazione di piatti colorati e appetitosi.

A catalizzare maggiormente le attenzioni di questa edizione, ancora una volta, le due serate dedicate ai Sapori del Mediterraneo, con la partecipazione di chef

Sono i colori i grandi protagonisti delle degustazioni ospitate dalla suggestiva terrazza EatMed, nel cuore della Fiera Internazionale dell'Economia del Mare. Che siano ispirati dal mare, con il pescato locale e i profumi del Mediterraneo o dalla terra, con cascate di cioccolato bianco e tipici dolci del territorio, anche quest'anno hanno impressionato i visitatori provenienti da ogni parte del Mediterraneo.

A sinistra: al centro Vincenzo Zottola, Presidente della Camera di Commercio di Latina.



Si è rinnovato quest'anno a Gaeta, nell'ambito dello Yacht Med Festival, l'appuntamento con EatMed - il Festival della Cucina Mediterranea. Dal 20 al 28 aprile scorsi, i cuochi provenienti da ogni parte dell'Italia e del Mediterraneo hanno impreziosito Piazza Italia e la Terrazza, appositamente dedicata, con sapori e profumi capaci di conquistare i numerosi visitatori della manifestazione. Obiettivo del Festival: diffondere e promuovere le tipicità enogastronomiche delle città, delle regioni

e dei Paesi legati alla cultura del mare, veicolando importanti percorsi di condivisione e confronto. L'elemento comune di tutte le pietanze offerte durante i nove giorni di Fiera è stata senza dubbio la qualità, nelle materie prime altamente selezionate, nella preparazione con chef d'eccellenza e nella presentazione di piatti colorati e appetitosi. A catalizzare maggiormente le attenzioni di questa edizione, ancora una volta, le due serate dedicate ai Sapori del Mediterraneo, con la partecipazione di chef

Sono i colori i grandi protagonisti delle degustazioni ospitate dalla suggestiva terrazza EatMed, nel cuore della Fiera Internazionale dell'Economia del Mare. Che siano ispirati dal mare, con il pescato locale e i profumi del Mediterraneo o dalla terra, con cascate di cioccolato bianco e tipici dolci del territorio, anche quest'anno hanno impressionato i visitatori provenienti da ogni parte del Mediterraneo.

A sinistra: al centro Vincenzo Zottola, Presidente della Camera di Commercio di Latina.



Sono i colori i grandi protagonisti delle degustazioni ospitate dalla suggestiva terrazza EatMed, nel cuore della Fiera Internazionale dell'Economia del Mare. Che siano ispirati dal mare, con il pescato locale e i profumi del Mediterraneo o dalla terra, con cascate di cioccolato bianco e tipici dolci del territorio, anche quest'anno hanno impressionato i visitatori provenienti da ogni parte del Mediterraneo.

A sinistra: al centro Vincenzo Zottola, Presidente della Camera di Commercio di Latina.





Sia sulla terrazza EatMed sia nei ristoranti di Gaeta con menù dedicato a una cucina straniera, i sapori del Mediterraneo hanno saputo conquistare anche i palati più esigenti. Gli chef per una giornata intera hanno inebriato la piazza con profumi decisi e molto coinvolgenti.

A destra in basso: la Tiella di Gaeta, saporita ambasciatrice delle tradizioni locali.





Sia sulla terrazza EatMed sia nei ristoranti di Gaeta con menù dedicato a una cucina straniera, i sapori del Mediterraneo hanno saputo conquistare anche i palati più esigenti. Gli chef per una giornata intera hanno inebriato la piazza con profumi decisi e molto coinvolgenti.

A destra in basso:
la Tiella di Gaeta, sapotita ambasciatrice delle tradizioni locali.



provenienti da Francia, Grecia, Italia, Marocco, Spagna e Tunisia. Nella prima, nel cuore dello Yacht Med Festival, sono stati serviti e spiegati, da ciascun cuoco presente, diversi piatti tipici dei propri Paesi. Giallo, rosso e verde i colori predominanti, in un'atmosfera speciale condita di mare e di spezie. Nella serata seguente, gli stessi cuochi hanno stretto gemellaggi ciascuno con un ristorante diverso di Gaeta, facendogli, per una sera, battere bandiera straniera. Menù diversi preparati insieme, in un mix sorprendente, confermando, se mai ve ne fosse bisogno, un elemento importante: la buona cucina unisce e piace a tutte le latitudini. Ma il Festival della Cucina Mediterranea è stato anche quest'anno prima di tutto un inno ai sapori italiani. Diverse regioni a confronto con un unico comune denominatore: il mare che unisce, ispira e attrae. A partire dalla serata dedicata al pescato locale, all'insegna del rispetto dell'ambiente marino e della genuinità dei sapori.



Grazie alla collaborazione del Gruppo di Azione Costiera della provincia di Latina, i visitatori dello Yacht Med Festival hanno potuto conoscere le ricchezze del pesce povero, spesso trascurato a vantaggio di specie sempre meno presenti nei nostri mari. Ed è nel mare che nasce la lenticchia di Ventotene, al centro della degustazione organizzata




I piatti tipici di Francia, Grecia, Italia, Marocco, Spagna e Tunisia, erano buoni da mangiare ma anche belli da vedere. Nulla è stato lasciato al caso, dalla scelta delle materie prime fino alla presentazione nei piatti di portata.

 *Grecia*
Camera di Commercio Stato Ellenica di Atene

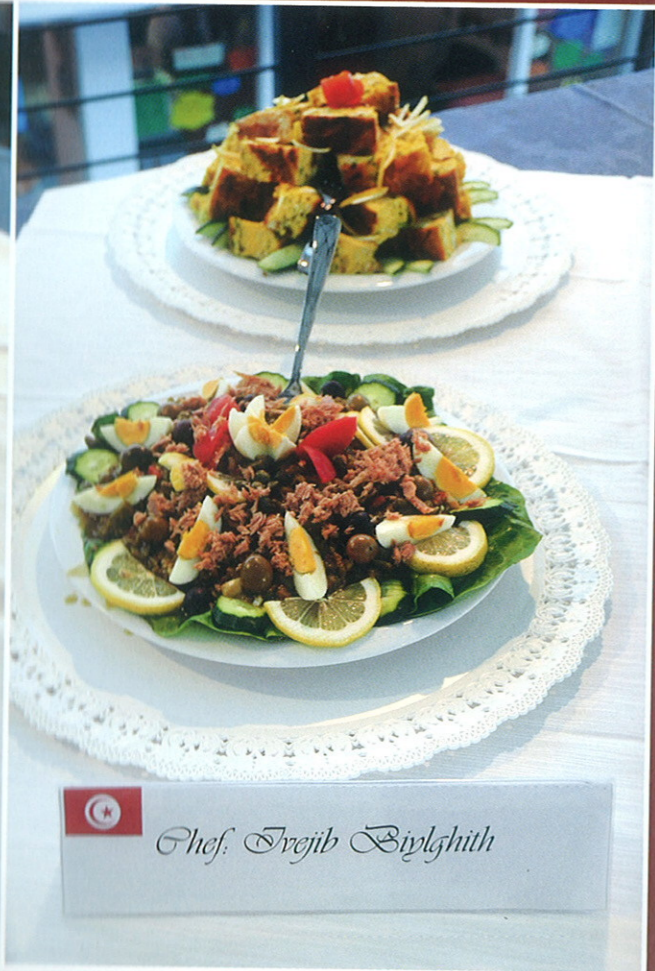
 *Chef: Djeljib Djylghith*



 *Chef: Alexandros Kossinaris*
Chef: George Pitzos Manager

 *Marocco*
Camera di Commercio Italiana in Marocco

 *Chef: Djeljib*



 *Chef: Ivezib Biylghith*



 *Chef: Patrick Venier*



 *Chef: Ismael Rubio*
Chef: Lata Coral



 *Marocco*
Camera di Commercio Italiana in Marocco



 *Chef: Ivezib Biylghith*



 *Chef: Nadir Abdessamad*



dallo stesso Comune e dall'Area Marina Protetta di Ventotene e Santo Stefano. Le prime coltivazioni di lenticchie, sull'Isola di Ventotene, risalgono all'inizio del 1800, ma c'è chi sostiene l'ipotesi di una coltivazione già praticata ai tempi della colonizzazione dell'Isola da parte dei Romani, e ancora oggi si utilizzano le stesse metodologie tradizionali, senza l'ausilio di prodotti chimici. Il sapore e la consistenza inconfondibili sono dati dalla loro buccia molto tenera di colore marroncino chiaro e arancione all'interno; ricche di contenuto in ferro (grazie all'origine vulcanica dei terreni su cui vengono coltivate), dopo cotte risultano cremose pur conser-

Al centro dello Yacht Med Festival, c'è la valorizzazione dei territori e la riscoperta dei sapori tradizionali: primeggiano in questa edizione, la lenticchia di Ventotene e la salsiccia di Monte San Biagio.

vando la loro integrità. Dal mare alla terra, con la degustazione a cura del Consorzio della Salsiccia di Monte San Biagio, grazie alla quale è stato possibile apprezzare la qualità di gioielli dell'enogastronomia italiana, come le olive e la tiella di Gaeta, il pane di SS Cosma e Damiano, olii, miele, formaggi locali, cioccolata, dolci di Sezze, accompagnati dai rossi e dai bianchi della Strada del Vino.

Una dimostrazione di quanto l'Economia del Mare non possa essere separata dalla qualità e dai propri territori. Un unico filo unisce, da molto tempo, il Lazio e la Campania, anche grazie all'intesa Regio Prima, fra le Camere di

Commercio di Caserta, Latina, Napoli, Roma, Salerno e Viterbo unite per sostenere l'Economia del Mare.

A rappresentarle tutte a Gaeta quella di Salerno, con il suo presidente Guido Arzano in una serata all'insegna di balli, sapori e colori provenienti dalla terra campana, da molti considerata la vera culla della dieta mediterranea. Raccoglie tutto questo percorso, la Cambusa di Assonautica, nata da un'idea di base molto semplice: come gli antichi greci, quando navigavano nel Mediterraneo, portavano doni nei porti e facevano conoscere la loro terra e le proprie tradizioni, così possono fare oggi i diportisti.

