

randa e fornello

Vela ad alta gastronomia nella laguna veneta e in Grecia e piccoli suggerimenti per una vacanza da lupo di mare

DI NICCOLÒ D'AQUINO

alla sua terza edizione, sabato 5 e domenica 6 luglio, la S. Pellegrino Cooking Cup si conferma appuntamento da non perdere per gli amanti della vela e per quelli della buona cucina. Già il solo campo di regata è per raffinati intenditori. Si sviluppa lungo le suggestive acque della laguna veneta, tra Venezia e l'isola di San Giorgio: un percorso di dieci miglia fra il Lido e l'Isola di San Giorgio Maggiore, passando per gli splendidi canali delimitati dalle bricole. Ma il valore aggiunto è nella formula, probabilmente unica al mondo: mentre velisti esperti affronteranno sopra coperta le insidiose raffiche dello scirocchetto e le onde "anomale" dei vaporettoni, in cambusa cuochi - rinomati e non - prepareranno prelibatezze gastronomiche. A vincere il trofeo, la ormai ambita padella d'argento, sarà l'equipaggio che, nella classifica combinata, avrà totalizzato il punteggio più alto: mostrando alla giuria velica di avere la migliore dimestichezza con scotte e verri-

114

celli e a quella gastronomica di essere dotato di gusto e fantasia con primi, secondi e dessert. A completare questa divertente e accesa sfida saranno, ovviamente, la degustazione dei piatti preparati in regata nonché, la prima sera, una cena di gala in banchina, a lume di candela e con lo splendido scenario di S. Marco a fare da cornice.

Per saperne di più, contattare il circolo organizzatore: Compagnia della Vela, S. Marco, Giardinetti 2, Venezia, tel. e fax 0415200884, e-mail: segreteria@compvela.com/ sito web: www.compvela.com/



Andare in crociera

Ovvero, «Tutto quello che dovreste sapere prima di partire». Nell'ultimo libro del giornalista nautico Vincenzo Zaccagnino (ed. Sonzogno, 13 €), tutti i consigli e i trucchi per una vacanza all'insegna del mare.