



## COMUNICATO STAMPA

# UN MARE DI GUSTO, PALAMITA & FRIENDS

*Una rinnovata edizione del tradizionale appuntamento gastronomico dedicato al pesce azzurro animerà il territorio di San Vincenzo con un ricco programma di eventi.*

**San Vincenzo (LI)** – Saranno il Mare in cucina, nell'arte e nel tempo libero, i temi della rinnovata edizione di **UN MARE DI GUSTO, Palamita & Friends** pronta ad invadere il territorio di San Vincenzo da **Venerdì 29 Aprile** a **Domenica 1 Maggio** con un programma denso di appuntamenti da non perdere.

La Palamita e altri pesci azzurri del mare di Toscana tornano ad essere, grazie alla volontà dell'amministrazione pubblica, protagonisti indiscussi del **Percorso di Gusto di San Vincenzo**, che prevede un'anteprima nel weekend di **sabato 23 e domenica 24** con due eventi ad ingresso gratuito.

La manifestazione, curata dalla direzione artistica di **Deborah Corsi, Chef JRE del Ristorante La Perla del Mare**, quest'anno guarda al mare e alla sua influenza non solo in cucina, ma anche nel tempo libero e nell'arte grazie ad un'inedita presentazione di una delle opere più acclamate del **Maestro Giampaolo Talani**, che ha voluto portare a San Vincenzo: **"DUE UOMINI CON I PESCI"**. Un dipinto scelto dalla Commissione Artistica presieduta da Vittorio Sgarbi, per la 54a Biennale d'Arte di Venezia del 2011.

### L'evento - Un Mare di Gusto

Sarà la cittadina di **San Vincenzo (LI)**, ad accogliere **UN MARE DI GUSTO, Palamita & Friends** e tutti gli eventi in programma a partire da sabato 23 aprile.

La manifestazione si concluderà **Domenica 1 maggio** quando il centro e il porto saranno invasi da un **"Percorso di Gusto"**, che vedrà i diversi ristoranti e locali proporre ai visitatori assaggi di piatti dedicati alla **Palamita & Friends**, ovvero, a tutto il pesce azzurro come le sarde e le acciughe.

Sarà presente, inoltre, "l'ape azzurra": un particolare stand itinerante, che in collaborazione con la COOP vedrà gli studenti dell'Istituto Statale Alberghiero E. Mattei di Rosignano proporre un piatto in movimento.

Non solo pesce, lungo il percorso, infatti, sarà possibile degustare alcune proposte di vino grazie alla collaborazione con la **FISAR di Livorno**.

### **I laboratori “Cucina ad Arte”**

Per tutta la durata della manifestazione, ad intrattenere i visitatori, un ricco programma di **laboratori gratuiti**, su prenotazione, dedicati ad adulti e bambini dal titolo **Cucina ad Arte**:

Si parte **domenica 24 aprile dalle ore 17:30** con “Dipingere col cibo”: la chef Deborah Corsi ci proporrà piatti dipinti o composti con materie edibili ridotte in polveri, gel e creme.

**Sabato 30 aprile dalle ore 11:00**, spazio ai più piccoli con il laboratorio **“I piatti imbrogliapargoli”** tratti dal libro **“Pesce per mini gourmet”** di Marco Gucci e Cristina Galliti. E ancora, **alle ore 15.00**, sarà in programma **“l’Arte dell’impiattamento”** grazie alla presenza dell’architetto Roberta Restelli food blogger dell’AIFB.

Per finire, alle ore 17.00, scopriremo **“L’arte di intagliare frutta e verdura”** a cura di Mario Caciagli, esperto di Thai carving.

**Domenica 1 Maggio** alle ore 11.30 verrà ospitato un incontro **“Olio Extra vergine d’oliva, erbe aromatiche e peperoncino per palamita & friends”** con la partecipazione di Donato Creti, esperto di olio extra vergine d’oliva e aromatiere e Rita Salvadori, azienda Peperita e la conduzione dell’enogastronomo Giorgio Dracopulos.

Nel pomeriggio dalle ore 15.00 è in programma una performance sui generis: **“Giornalisti ai fornelli – Chef in giuria”**.

Presso la tensostruttura nel cuore di San Vincenzo, si potrà assistere ad un divertente confronto in cui i ruoli vengono invertiti: critici e giornalisti enogastronomici ai fornelli ad interpretare la Palamita, mentre, in giuria ci saranno alcuni Chef toscani dei Jeunes Restaurateurs d’Europe, con il suo **Presidente Marco Stabile**.

A seguire alle ore 18, la premiazione del **food contest “Palamita ad arte - un concorso culinario in rete”** rivolto ai cuochi amatoriali e food blogger, realizzato con la collaborazione del blog **Poverimabelliebuoni** di Cristina Galliti, in cui si richiede che la Palamita sia cucinata e presentata ad arte. Il vincitore, scelto da una giuria tecnica, sarà ospitato durante la manifestazione e farà da sous – chef all’ospite d’onore della giornata: la celebre chef **Valeria Piccini**, del ristorante **Da Caino**, che interpreterà il piatto vincitore durante il suo cooking show.

Durante la settimana della manifestazione, inoltre, alcuni ristoranti di San Vincenzo proporranno all’interno dell’offerta dei loro menù un piatto ispirato alla Palamita & Friends, in abbinamento ai migliori prodotti del territorio.

### **Il mare nell’Arte**

Grazie all’importante contributo del **Maestro Giampaolo Talani**, in occasione della manifestazione sarà possibile ammirare una delle sue opere più acclamate: **“DUE UOMINI CON I PESCI”**: dipinto scelto dalla Commissione Artistica presieduta da Vittorio Sgarbi, per la 54a Biennale d’Arte di Venezia del 2011.

Inoltre, a partire da Domenica 24 Aprile, sarà possibile visitare **“la mostra diffusa”** di opere di artisti del nostro territorio e non, dedicata al mare, che verrà ospitata nei locali del centro di San Vincenzo. Contemporaneamente saranno esposti i bozzetti delle opere

pittoriche realizzate dalle artiste **dell'Associazione FIDAPA**, che verranno trasformate in mosaici per essere inserite all'interno della passeggiata realizzata sulla diga esterna al porto di San Vincenzo.

A corollario una serie di progetti creati grazie al coinvolgimento di alcune scuole di San Vincenzo che hanno realizzato delle vere opere d'arte dedicate al mare e che diventeranno simboli riconoscibili di "Un Mare di Gusto".

Il programma aggiornato con tutte le iniziative sarà consultabile sul sito [www.unmaredigusto.it](http://www.unmaredigusto.it) e su quello del Comune di San Vincenzo e sulla pagina Fb della manifestazione.

### **Informazioni**

[www.unmaredigusto.it](http://www.unmaredigusto.it)

unmaredigusto2016@gmail.com

### **Ufficio stampa**

Carlotta Ghelardi

carlottaghelardi@gmail.com

### **Digital PR**

Chiara Brandi

forchettinagiramondo@gmail.com