



COMUNICATO STAMPA

ECCO IL LUNGO WEEKEND DI UN MARE DI GUSTO, PALAMITA & FRIENDS

In programma la presentazione dell'opera del Maestro Talani, la premiazione del food contest "Palamita ad arte" e il cooking show con Valeria Piccini, la prova "Giornalisti ai fornelli – Chef in giuria" e l'attesissimo PERCORSO DI GUSTO con ben 20 punti di degustazione.

San Vincenzo (LI) – Entra nel vivo "UN MARE DI GUSTO, Palamita & Friends" e si inaugura ufficialmente la stagione turistica 2016 a San Vincenzo. La manifestazione dedicata al pesce azzurro giunge infatti al weekend più atteso, con un ricco programma di eventi tra cui il **Percorso di Gusto**, pronto ad invadere **domenica 1 maggio** dalle ore 15.30 la cittadina con ben **20 punti** di assaggio e degustazione.

"Questo evento, è stato voluto fortemente dall'amministrazione comunale per rilanciare non solo i nostri prodotti tipici ma anche per offrire ai visitatori una settimana all'insegna della scoperta di tutte le bellezze del nostro territorio- Così spiega il Sindaco di San Vincenzo, Alessandro Bandini - Inauguriamo così la Stagione turistica 2016 con un evento enogastronomico che valorizzi la nostra costa, il pesce azzurro e soprattutto il mare che è sempre stato in qualche modo legato alla nostra cittadina. Un ringraziamento a Deborah Corsi, direttore artistico della manifestazione, per il lavoro magistralmente fatto e a tutti coloro che hanno voluto rendersi parte attiva della manifestazione come i ristoranti e le attività commerciali"

Tra gli appuntamenti da non perdere:

Venerdì 29, ore 18, l'inedita presentazione di una delle opere più acclamate del **Maestro Giampaolo Talani**. L'artista, per l'occasione, ha voluto portare a San Vincenzo: **"DUE UOMINI CON I PESCI"**, dipinto scelto dalla Commissione Artistica presieduta da Vittorio Sgarbi, per la 54a Biennale d'Arte di Venezia del 2011. L'opera, datata 2002, è dotata di una particolare forza pittorica e rappresenta una delle punte massime della più intensa espressione figurativa del pittore toscano.

Sabato 30 aprile alle ore 11:00, è in programma il laboratorio **"I piatti imbrogliata pargoli"** tratti dal libro **"Pesce per mini gourmet"** di Marco Gucci e Cristina Galliti. Lo stesso giorno, **alle ore 15.00**, arriva **"L'arte dell'impiattamento"**, alla presenza dell'architetto Roberta Restelli, insegnante di impiattamento mentre il laboratorio delle **ore 17.00**, avrà come tema **l'arte di intagliare frutta e verdura** e sarà curato da **Mario Caciagli**, esperto di Thai carving.

Per prenotazioni scrivere a info@unmaredigusto.it, ogni laboratorio ha una disponibilità massima di 15 posti.

Domenica 1 maggio sarà una giornata **ricca di eventi**: uno su tutti, il tanto atteso **“Percorso di Gusto”** che vedrà ben 20 punti tra ristoranti e locali di San Vincenzo proporre ai visitatori assaggi di piatti dedicati alla Palamita & Friends con speciali abbinamenti di vini curati dalla FISAR di Livorno.

Si parte alle ore **15.30** quando le strade della cittadina accoglieranno un percorso enogastronomico molto ampio che toccherà le vie intorno a Piazza Osvaldo Mischi, come via Vittorio Emanuele II e via Alliata. **20** i punti dove poter fare gli assaggi: dall'involto di melanzane in mousse d'azzurro e noci presso **Blu Marlin**, al crostino azzurro de **Il Dolce Vita** o a quello alla porchetta di palamita di **Lupo Cantero**, per passare poi alla pasta all'uovo con palamita e piselli freschi di **Pesce Piccolo**. E ancora, i rotolini di alici con mousse di carciofi in giardino di misticanza di **Quartocielo**, lo sgombro mantecato nel suo fiocchetto di pasta fillo su salsine arcobaleno di **Serendipity** e le sarde alla mediterranea in salsa di agrumi e menta di **Paradisino**.

Largo poi al polpo lesso di **Polpo del Nini**, alle sardine sulla griglia e acciughe sotto pesto di **Arcipesca**, ai salumi del mare de **Il Gusto Mobile**, al tonno di palamita, fagioli cannellini e cipolla rossa glassata di **Nettuno**, alla versione in saor del supplì di palamita de **Il Sale** o alla palamita in polvere de **La Perla del Mare**. **Wino'** offrirà invece il filettino di palamita al forno con lonzino su crema di porri mentre **Number One** dei bocconcini su vellutata di pisellini primavera.

Per gli amanti dello street food, **Mum and Dad** cucineranno la pizza alla palamita, **Maremma Maiala** un mini panino con hamburger di pesce azzurro mentre **Metro** le crocchette di alici con burrata e crema di pisellini e menta. Al percorso parteciperà anche la **Pasticceria Bocci** con la sua mousse di tonno su guarnizione di frollini salati.

Sarà presente, inoltre, **“l'ape azzurra”**: un particolare stand itinerante, che in collaborazione con la Unicoop Tirreno, ha visto gli studenti dell'Istituto Statale Alberghiero E. Mattei di Rosignano proporre un piatto in movimento già nello scorso fine settimana. Domenica sarà la volta del **cous cous di sgombro e salsa alla livornese**.

I biglietti per la degustazione saranno acquistabili presso i punti di biglietteria posizionati sul percorso agli ingressi della città il giorno della manifestazione stessa, entro le ore 18.30.

Sempre domenica, spazio al tempo libero con l'evento in programma allo Yatching Club: alle **ore 11.00** al via con la Premiazione dell'opera vincente del Concorso Nazionale “La Passeggiata del Marinaio” organizzato da FIDAPA BPW Sezione San Vincenzo Val di Cornia e prosegue **alle 11.30** con la **veleggiata** di PratoVela A.S.D. dal nome **“PROVE DI 100 IN UN MARE DI GUSTO”** in collaborazione con La 100 di Montecristo.

Invece, presso la Tensostruttura in Piazza delle Capitanerie di Porto, spazio al gusto: a partire dalle ore 11.30 avrà luogo l'incontro **“Olio Extra vergine d'oliva, erbe aromatiche e peperoncino per Palamita&Friends”** condotto dall'enogastronomo Giorgio Dracopulos all'interno del quale intervengono Donato Creti, esperto di olio extra vergine d'oliva e aromatiere, Rita Salvadori dell'azienda Peperita e Beatrice Massaza dell'azienda SS. Annunziata.

Nel pomeriggio, **alle ore 15.00** arriva una performance sui generis: **“Giornalisti ai fornelli – Chef in giuria”**. Si potrà infatti assistere ad un divertente confronto a ruoli invertiti: ai fornelli, critici e giornalisti enogastronomici interpreteranno la Palamita, tra gli ospiti **Marco Bellentani** La Gazzetta di Lucca e Viareggio, **Giuseppe Calabrese** La Repubblica, **Marco Gemelli** Il Forchettiere, **Claudio Mollo** La Madia Travel&Food, **Roberta Perna** Studio Umami e **Divina Vitale** Bolgheri News e, in giuria, presieduta da **Marco Stabile** del ristorante L'Ora d'Aria, Firenze, prenderanno posto alcuni Chef toscani dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, **Simone Cipriani** chef in progress di ESSENZIALE, Firenze, **Natascia Santandrea** e **Maria Probst**, rispettivamente patron/sommelier e Chef del Ristorante La Tenda Rossa di Cerbaia, **Filippo Saporito** del Ristorante La Leggenda dei Frati, Firenze, e **Cristiano Tomei** del Ristorante L'Imbutto, Lucca. Condurrà **Cristina Galliti**, guida turistica enogastronomica, sommelier e food blogger.

A seguire, **alle ore 17.30**, vi sarà 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 è stato richiesto di cucinare e presentare ad arte la Palamita. Il vincitore farà da sous – chef all'ospite d'onore della giornata: la celebre chef **Valeria Piccini**, del Ristorante **Da Caino**, che interpreterà il "risotto burro, alici con quasi crudo di Palamita al profumo di limone, olio all'erba cedrina e crumble di pane alle erbe" del vincitore **Andrea Zinno** durante il suo cooking show condotto da Eleonora Cozzella.

Dalle 15.30 alle 19.30, inoltre, i visitatori del centro saranno intrattenuti dalle performance di artisti di strada e dalla musica a cura della Magicaboola Brassband. Non mancheranno mercatini e dimostrazioni dal vivo di artigianato di qualità, sempre dedicati al mare e all'arte, in Piazza Osvaldo Mischi.

Il programma completo è consultabile sul sito www.unmaredigusto.it, su quello del Comune di San Vincenzo e sulla pagina Fb della manifestazione.

Informazioni

www.unmaredigusto.it

unmaredigusto2016@gmail.com

Il costo del biglietto per il “Percorso di Gusto”:

-PALAMITA PASS € 7,00 con questo pass si ha diritto ad un massimo di 7 degustazioni su tutto il percorso.

-CALICE PASS € 3,00 con questo pass si ha diritto ad un massimo di 3 degustazioni.

Ufficio stampa

Carlotta Ghelardi

carlottaghelardi@gmail.com

348.9293369

Digital PR

Chiara Brandi