



## COMUNICATO STAMPA

**A San Vincenzo (Li) il tradizionale appuntamento dedicato al pesce azzurro**

# **UN MARE DI GUSTO: PALAMITA IN FIORE**

***Sabato 19 e domenica 20 maggio un ricco calendario di eventi, degustazioni e approfondimenti dedicati alle tipicità ittiche della Costa degli Etruschi  
Novità di quest'anno sono lo street food serale e il "pranzo della domenica"***

San Vincenzo (Livorno) – aprile 2018

Dopo il successo dello scorso anno, si rinnova sabato 19 e domenica 20 maggio l'appuntamento con **Un mare di gusto**, la tradizionale festa dedicata alla **Palamita** e al pesce azzurro della costa degli Etruschi. La manifestazione, organizzata dal **Comune di San Vincenzo** e sotto la direzione artistica di **Deborah Corsi** - chef JRE del ristorante *La Perla del Mare* - si presenta con numerose novità in programma, a partire dal tema protagonista di questa edizione, i fiori. Non è un caso, se il tema quest'anno viene declinato come "Palamita in fiore": saranno infatti gli accostamenti tra il pescato e il mondo floreale, a caratterizzare gli eventi\* che animeranno San Vincenzo nel terzo weekend di maggio.

Il programma prevede un appuntamento (per la prima volta in orario serale, dalle ore 19 alle 23) dedicato allo **Street food** a tema Palamita e prodotti del territorio, con i ristoranti di San Vincenzo che propongono le loro interpretazioni con banchi d'assaggio. Inoltre, andranno in scena il **convegno "La Palamita che verrà - Il futuro della pesca nei nostri mari"**, la **presentazione del libro "Dall'atelier alla cucina"** di Elisabetta Arrighi e del progetto nutrizionale Avis **"Successful Aging - Invecchiare con gusto"**, nonché la **presentazione in anteprima del progetto di recupero del gusto delle sardine dell'antica friggera di San Vincenzo**. Infine – *last but not least* – per la prima volta assoluta il "Pranzo della Domenica", una jam session culinaria lungo la passeggiata del Marinaio con quattro chef del territorio: **Fabrizio Caponi** (Osteria I' Ciocio, Suvereto), **Ivano Lovisetto** (Il Bacchanale, Piombino), **Mirko Rossi** (Il Doretto, Cecina) e **Deborah Corsi** (La Perla del Mare, San Vincenzo). Sponsor dei fiori eduli del pranzo è l'azienda Carmazzi di Torre del Lago. Tra le partnership di quest'anno, spicca quella con l'Acquario di Livorno.

Spiega Deborah Corsi: "Maggio è il mese dei fiori, la natura si tinge di colori vivaci e si rinnova, il mare si ravviva e allo stesso modo *Un Mare di Gusto*, la tradizionale kermesse enogastronomica di San Vincenzo, legata alla palamita e a tutto il pesce azzurro, rifiorisce, presentandosi in una nuova veste simboleggiata dai fiori".

"Un Mare di Gusto, forte del successo della sua ripresa dopo alcuni anni di stop – le fa eco l'assessore comunale Serena Malfatti – si rinnova e si veste a nuovo con questa affascinante edizione in serale. Il cambiamento del format consentirà di coinvolgere nuovi attori ed offrire ai visitatori una gamma di profumi e sapori molto più ampia e coinvolgente, accompagnata dalla bellezza dei fiori di maggio."

\*calendario in fase di aggiornamento, consultabile sul sito [www.unmaredigusto.it](http://www.unmaredigusto.it)

Per info: [info@unmaredigusto.it](mailto:info@unmaredigusto.it)

**Digital PR**

Chiara Brandi

**Ufficio stampa**

Marco Gemelli