



COMUNICATO STAMPA

A San Vincenzo arriva **UN MARE DI GUSTO, PALAMITA & FRIENDS:**

Una rinnovata edizione del tradizionale appuntamento gastronomico dedicato al pesce azzurro animerà il territorio con un ricco programma di eventi dedicati non solo al food, ma anche all'arte e al tempo libero.

San Vincenzo (LI) – “UN MARE DI GUSTO, Palamita & Friends”, la festa dedicata al mare e alla cultura del territorio di San Vincenzo, torna quest'anno grazie alla volontà dell'amministrazione pubblica, con una rinnovata edizione e un ricco programma di eventi con protagonista la Palamita e altri pesci azzurri del mare di Toscana, a partire **dal fine settimana del 23 e 24 aprile fino al 1 maggio**.

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** in programma venerdì 29 aprile, 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.

IL PROGRAMMA

Sabato 23 aprile è dedicato agli amici a 4 zampe

A “UN MARE DI GUSTO – Palamita & Friends” c'è spazio anche per i nostri animali domestici, specialmente sabato 23 aprile, quando tra Via Elba e Piazza delle Capitanerie di Porto si potrà partecipare a diverse iniziative a tema. Alle ore 16.00 è previsto il **Raduno dei cani in spiaggia**, in collaborazione con la Dog Beach e Simona Del Seppia di Hobby Center Pesca e la **Presentazione del progetto “Mare Bau”** a cura del Comune di San Vincenzo a cui seguirà, alle ore 17.00, la **Presentazione del piatto di Palamita dedicato agli amici a 4 zampe**: perché il pesce non è solo cibo per gatti! La ricetta è realizzata da Deborah Corsi.

I laboratori “Cucina ad Arte”

Per tutta la durata della manifestazione, ad intrattenere i visitatori presso la Saletta Multimediale, un ricco programma di **laboratori gratuiti** dedicati ad adulti e bambini dal titolo **Cucina ad Arte**.

Si parte **domenica 24 aprile alle ore 17:30** con “**Dipingere col cibo**”: protagonista la Chef Deborah Corsi che 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 imbrogli pargoli**” tratti dal libro “**Pesce per mini gourmet**” di Marco Gucci e Cristina Galliti. Lo stesso giorno, **alle ore 15.00**, è in programma “**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

Domenica 1 maggio sarà una giornata ricca di eventi: uno su tutti, il tanto atteso “**Percorso di Gusto**” che vedrà i diversi ristoranti e locali di San Vincenzo proporre ai visitatori assaggi di piatti dedicati alla Palamita & Friends, ovvero, a tutto il pesce azzurro come le sarde e le acciughe con speciali abbinamenti di vini curati dalla FISAR di Livorno.

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

Sarà possibile acquistare i biglietti per la degustazione del percorso presso i punti di biglietteria posizionati sul percorso agli ingressi della città domenica 1 maggio entro le ore 18.30.

Inoltre, 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 e Rita Salvadori dell’azienda Peperita.

Nel pomeriggio, **dalle 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, scelto da una giuria tecnica, 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 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.

Palamita ad Arte

Grande novità di questa edizione la declinazione del mare nell'arte, che ha permesso di coinvolgere diversi artisti all'interno della manifestazione e creare così una sezione importante con numerose iniziative dedicate.

In primis, il contributo del **Maestro Giampaolo Talani**, che per l'occasione ha deciso di portare 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. La presentazione è prevista per **venerdì 29 aprile**, alle **ore 18.00** presso La Torre.

Il **percorso artistico** sarà un altro dei punti cardini dell'evento, infatti a partire da domenica 24 aprile fino a tutta la durata della manifestazione, San Vincenzo si trasformerà in un vero e proprio Museo diffuso, accogliendo, nelle strade della città e grazie all'ospitalità dei commercianti locali che hanno aderito all'iniziativa, le opere di pittori e scultori dedicate a Un mare di Gusto.

Garden House Lazzerini ospiterà nei suoi grandi spazi espositivi di Via Vittorio Emanuele II, n°39 e n°68, le opere di artisti italiani ed internazionali come le sculture di Kaci, la tela di Paola Salvestrini in tempera e sabbia, il lavoro dell'artista di Sesto San Giovanni (MI) Elena Rapaccini e le foto di Vittoria Dami su Mare e libertà. Pelletteria Brunelli accoglierà la scultura di Fulvio Ticcianti, caratterizzata dall'uso di legni della nostra macchia mediterranea, le creazioni dell'artista livornese Fabrizio Giorgi, invece, saranno in mostra da Sisley in Via Vittorio Emanuele II n°77.

"Eden for you" è l'opera di Paola Zannoni visibile in via Roma, invece, da Benetton, saranno esposte le foto di Chiara Chini che raccontano ciò che osservano comunemente gli occhi dei sanvincenzini: la semplicità e la bellezza del mare e di ciò che lo caratterizza.

Inoltre, "Sogno al mare" di Sonia Chiti, tela in cui protagonisti sono due corpi che si abbracciano cullati dal mare che li avvolge completamente, sarà in esposizione presso il Centro Artistico – Saletta Espositiva Comunale.

Il percorso artistico proseguirà con l'esposizione dei disegni del Progetto per le Scuole "Red Tomato & Olive Oil", delle opere del Simposio di Scultura in Marmo Rosso di Sassetta e dei bozzetti delle opere pittoriche legate al Concorso Nazionale "La Passeggiata del Marinaio" delle artiste dell'associazione FIDAPA. Ogni opera rappresenta un tema specifico legato al mare, le artiste si sono ispirate a ciò che la passeggiata rappresenta, un percorso spirituale che va dalla quotidianità della vita verso la libertà del mare, verso una meta di riflessione e di bellezza, la statua del Marinaio. L'opera vincitrice della selezione sarà premiata domenica 1 maggio alle ore 11.00 presso lo Yatching Club.

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

forchettinagiramondo@gmail.com