

SAN VINCENZO. PALAMITA&FRIENDS

Mare e cucina: sono loro i protagonisti assoluti della nuova edizione di "Un mare di gusto. Palamita & Friends" nel cuore di San Vincenzo (Livorno) il paesino famoso prima per il Gambero Rosso di Fulvio Pierangelini e oggi per La Perla del Mare di Deborah Corsi. L'appuntamento, dal 29 aprile al 1 maggio, punta il focus sulla tradizione della cucina della palamita e del pesce azzurro lungo la costa toscana. La manifestazione, curata dalla direzione artistica della chef Deborah Corsi, 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 Tallani, che ha voluto portare a San Vincenzo il suo quadro "Due uomini con i pesci" che è stato selezionato dalla commissione presieduta da Sgarbi per la Biennale di Venezia del 2011.

Al termine tre-giorni di festa e di cibo, a chiudere la manifestazione c'è il Percorso di Gusto con i diversi ristoranti e locali proporre ai visitatori assaggi di piatti dedicati a Palamita & Friends, sarde e le acciughe in primis. Accompagnati dall'Ape Azzurra, lo stand itinerante sostenuto dalla Coop in cui gli studenti dell'Istituto Statale Alberghiero E. Mattei di Rosignano propongono un piatto in movimento. I vini sono invece presentati dai sommelier della Fisar.

INFO: www.unmaredigusto.it



Umbria. Pic & Nic a Trevi

Merende... ma anche e musica, tra gli olivi. L'appuntamento torna nella cittadina umbra sede di uno dei più bei musei dedicati all'olio di oliva dal 23 al 25 aprile. Con una novità che dà il segno di come da tendenza il vegetarianesimo stia diventando cultura diffusa: le giornate sono accompagnate dai laboratori di Popa Simply Food (alias Barbara Grimaldi) chef vegetariana e vegana, che insegna a riconoscere e utilizzare le erbe campagnole in cucina.

INFO: tel. 0742 332 269 |
www.treviturismo.it |
www.picnicatrevi.it

