



COMUNICATO STAMPA

Torna a San Vincenzo il tradizionale appuntamento gastronomico dedicato al pesce azzurro

UN MARE DI GUSTO, PALAMITA & FRIENDS

Dal 5 al 7 maggio un denso calendario di eventi, dalla sfida ai fornelli con le giovani promesse della cucina della Costa Toscana ai cooking show con Luciano Zazzeri ed Emanuele Vallini, dai laboratori per i più piccoli all'atteso Percorso di Gusto.

San Vincenzo (LI) – Dopo il grande successo dello scorso anno, torna dal **5 al 7 maggio UN MARE DI GUSTO, Palamita & Friends**, la tradizionale festa dedicata alla **Palamita e al pesce azzurro**.

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, **“LE NOSTRE RADICI, tra cultura, pesce e verdura”**: saranno infatti la storia, il passato, le radici sia culturali che vegetali legate a tutto il pesce azzurro a caratterizzare gli eventi che animeranno San Vincenzo nel primo weekend di maggio.

Si parte **venerdì 5** con la presentazione della **Friggera in compagnia di Rodolfo Tagliaferri**, presidente del circolo fotoamatori di San Vincenzo e del giornalista e storico **Maurizio dell'Agnello**. Un'occasione per conoscere la storia della piccola industria nata alla fine degli anni '30, addetta alla preparazione di sardine in scatola, che divenne per il territorio un punto di riferimento per la pesca del pesce azzurro.

Si continua **sabato 6**, appuntamento alle ore 10 alla tensostruttura in piazza della Torre, per la presentazione dei racconti, poesie e disegni realizzati dai bambini dell'Istituto Comprensivo P. Mascagni e la premiazione dei lavori con la partecipazione della Condotta Slow Food Costa degli Etruschi e di **Massimo Bernacchi**, Vice presidente Slow Food Toscana. A seguire, alle ore 11, **Giulia Scarpaleggia**, fondatrice del blog **Juls' Kitchen**, presenterà il suo nuovo libro “La Cucina dei Mercati in Toscana”, una raccolta di ricette tradizionali e guida ai migliori mercati alimentari della Toscana, a introdurre **Cristina Galliti**, blogger di Poverimabelliebuoni.

Alle ore 15 al via la sfida finale di **“Saranno Famosi”**, in cui, cinque giovani cuochi, selezionati tramite concorso on line, si contenderanno il titolo di Miglior giovane promessa della cucina della Costa Toscana, presentando le loro creazioni a base di palamita, interpretata secondo il tema della manifestazione, ad una giuria composta da **Beatrice Segoni**, chef del ristorante Konnubio Firenze, **Natascia Santandrea**, sommelier e patron de La Tenda Rossa di Cerbaia, **Roberta Perna**, giornalista enogastronomica, coordinatrice eventi Studio Umami, **Carlotta Garancini**, giornalista enogastronomica **Maria Antonietta Schiavina**, giornalista de Il Tirreno. Il vincitore potrà

frequentare un corso di cucina presso la Scuola Corona Granducato. A presentare **Claudio Mollo**, giornalista e fotografo enogastronomico free lance.

Domenica 7 arriva l'atteso **Percorso di Gusto**. San Vincenzo, infatti, sarà invasa dai numerosi stand d'assaggio, curati dai ristoranti della zona, pronti per far gustare ai visitatori le numerose specialità a base di Palamita e di Pesce Azzurro. Un'occasione per scoprire nuovi sapori e antiche ricette, accompagnati dalle proposte di vino in collaborazione con la **FISAR Costa Etrusca e Livorno**.

Non mancherà l'intrattenimento con i cooking show dedicati alla realizzazione di piatti ispirati al tema dell'evento: **"LE NOSTRE RADICI, tra cultura, pesce e verdura"**.

Si inizia alle ore 15 con **Emanuele Vallini**, chef della Taverna la Carabaccia di Bibbona, presentato dal critico enogastronomico Giorgio Dracopulos; **alle ore 17**, sarà il turno di **Luciano Zazzeri**, chef del ristorante La Pineta, di Marina di Bibbona, presentato dalla giornalista **Eleonora Cozzella**, che alle ore 16.30 presenterà il suo libro **"Pasta Revolution"** con la partecipazione di **Maria Antonietta Schiavina**.

Durante tutti i cooking show, ci sarà la speciale animazione di **Roberto Giannoni Dj di Radio Stop**.

Inoltre, lungo tutta la giornata, il percorso di gusto sarà accompagnato con musica, artisti di strada, la performance di street art a cura dell'artista Urto e il mercatino di artigianato di qualità e dimostrazioni dal vivo dedicati al mare e alle radici del territorio.

Dal 1 al 7 maggio, settimana della manifestazione, alcuni ristoranti e bar di San Vincenzo, in collaborazione con Vetrina Toscana, proporranno all'interno dell'offerta dei loro menù un piatto a base di "Palamita & Friends" in abbinamento ai migliori prodotti della zona. Nei negozi e bar del centro, anche quest'anno, sarà possibile visitare la mostra d'arte con il tema "LE NOSTRE RADICI".

Il programma aggiornato con tutte le iniziative è consultabile sul sito www.unmaredigusto.it, dove è anche possibile scaricare gli occhiali ufficiali della manifestazione, con cui potersi fotografare e condividere sui propri social con #unmaredigusto.

Informazioni

www.unmaredigusto.it

unmaredigusto2016@gmail.com

Il costo dei pass per il "Percorso di Gusto":

-PALAMITA PASS € 7,00 con questo pass si ha diritto a 7 degustazioni su tutto il percorso.

-CALICE PASS € 5,00 con questo pass si ha diritto a 2 degustazioni. Ulteriori degustazioni hanno un costo di €1,50

Ufficio stampa

Carlotta Ghelardi

carlottaghelardi@gmail.com

348.9293369