



## COMUNICATO STAMPA

**Dal 5 al 7 maggio a San Vincenzo si celebra il mare nell'arte, in cucina e nel tempo libero.**

# **UN MARE DI GUSTO, PALAMITA & FRIENDS: ECCO IL PROGRAMMA UFFICIALE**

**San Vincenzo (LI)** – Si inaugura **venerdì 5 maggio** la nuova edizione di "**UN MARE DI GUSTO, Palamita & Friends**", la manifestazione dedicata alla Palamita, al pesce azzurro e tutta la cultura enogastronomica e tradizionale del territorio con un ricco programma di eventi, tra cui il **Percorso di Gusto**, pronto ad invadere **domenica 7 maggio** dalle ore 15.00 la cittadina con numerosi stand curati dai ristoranti e bar della zona.

*"Rispetto allo scorso anno, il territorio ha risposto con maggiore entusiasmo e con ancor più partecipazione - Spiega il Sindaco di San Vincenzo, Alessandro Bandini - merito certamente dell'ottima riuscita dell'edizione 2016 e della riconferma di una grande professionista come Deborah Corsi, che anche in questa edizione, è riuscita ad unire la cultura enogastronomica alla tradizione, alla promozione turistica, al sociale ed all'arte. Così abbiamo fatto tesoro dell'esperienza dello scorso anno per partire da lì e rendere Un Mare di Gusto ancora più ricca e coinvolgente."*

L'evento, infatti, sotto la direzione artistica di **Deborah Corsi**, chef JRE del ristorante La Perla del Mare, si presenta anche quest'anno ricco di appuntamenti da non perdere, dedicati all'arte, alla cucina e al tempo libero. *"Credo che solo con un grande lavoro di squadra fatto di continuità, passione, gusto ed estro creativo, sostenuti da unione ed armonia e nel rispetto e valorizzazione delle nostre radici, si possa compiere la magia di Un Mare di Gusto"*.

## **IL PROGRAMMA**

**VENERDI' 5 MAGGIO**





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. Inoltre, alle ore 11, presso la **Coop di San Vincenzo**, è in programma il cooking show di ricette creative e gustose a base di pesce azzurro in compagnia di Deborah Corsi e in collaborazione con gli studenti **dell'Istituto Superiore Einaudi Ceccherelli** sezione Alberghiera di Piombino. Presso il punto vendita sarà possibile richiedere il folder contenente le ricette cucinate e portare la propria a base di pesce azzurro. In palio 2kg di pesce azzurro e la pubblicazione della ricetta vincitrice sulla rivista Nuovo Consumo.

### SABATO 6 MAGGIO

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 Bernacchini**, 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 e coordinatrice eventi Studio Umami, **Carlotta Garancini**, giornalista enogastronomica e **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 MAGGIO

In programma 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.





Tra i punti degustazione presenti troviamo l'**Arcipesca**: con sardine sulla griglia e acciughe sotto pesto, il ristorante **Blue Marlin** con la palamita all'extra vergine con cipollotto fresco e cannellini, **Brandibirra** presenta trionfo di alici su crostone alla salsa verde. **Coop** ci delizierà con prodotti di pesce azzurro coop su crema di finocchi, **Il Gusto Etrusco** con palamita scottadito (al bbq) e gnocchetti alla "genovese" di palamita e **Il Sale** con petali di palamita finger food. E poi la Palamita Tonnè della **Perla del Mare**, il pane burro e palamita della **Tuga**, il farro croccante con palamita al profumo di rosmarino di **Le Metrò**, il tortino di palamita su crema di melanzane del **Lupo Cantero** e la pizza alla palamita di **Mum and Dad**. **Nettuno**, invece presenterà, pesce azzurro in agrodolce, **Number One**, le lasagnette agli acerti curcuma e melanzane, il **Ristorante Paradisino** la palamita dell'etrusco, **Pesce Piccolo** la pasta all'uovo con palamita e..., il **Polpo del Nini** il polpo lesso ed infine **Quartocielo** con le alici del pescatore

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 15.30 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 l'ultimo 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.

## MENU' DEDICATI

Dal 1 al 7 maggio, in collaborazione con la **Confcommercio di Livorno** e **Vetrina Toscana**, il progetto regionale che punta alla valorizzazione dell'enogastronomia locale e organizzata tramite una rete di botteghe, produttori e soprattutto ristoranti che valorizzano le produzioni regionali di qualità, la filiera corta e i piatti della tradizione locale, riscoprendone gli originari legami con il territorio di appartenenza e con la stagionalità delle sue colture, alcuni ristoranti e bar di San Vincenzo proporranno all'interno dell'offerta dei loro menù un piatto a base di "Palamita & Friends" in abbinamento ai migliori prodotti della zona.

Tra i ristoranti aderenti troviamo **BLUE MARLIN** con il piatto della Palamita all'extra vergine con cipollotto fresco e cannellini, **BRANDIBIRRA** con il Trionfo di alici su crostone alla salsa verde, **IL**





BUCANIERE con la Palamita e peperoni, IL SALE con i Petali di palamita su piatto, LA PERLA DEL MARE con la Palamita tonnè, LA TUGA con Linguine alla carbonara di palamita con uovo di Paolo Parisi e crumble di rigatino di Cinta Senese. E poi LE METRÒ con il Filetto di palamita ai sapori del Mediterraneo, LUPO CANTERO con i Mezzi paccheri con ragù di palamita e pesto di basilico e Palamita con pesto di mandorle e olive, MUM AND DAD con l'Hamburger di palamita su insalatina di carciofi morelli della Val di Cornia, sfoglia croccante e crema di pomodori secchi. NETTUNO con la Palamita ai profumi della Val di Cornia, NUMBER ONE con le tagliatelle con palamita, zafferano e zucchine croccanti, PARADISINO con la Frittura del Tirreno (Bocconcini di palamita, alici e carciofi della Val di Cornia in Tempura), QUARTOCIELO con le Alici del pescatore, SERENDIPITY con La Palamita si fa in tre dall'antipasto al secondo (Tartarre di palamita con fragole e basilico – Linguine alla palamita, crema di melanzane e granella di pistacchio – Tagliata di palamita con patate croccanti e germogli) ed infine WINO' con Tagliata di palamita e foie gras.

## PERCORSO D'ARTE

Da venerdì 5 maggio fino al 7 maggio sarà possibile visitare il **Museo Diffuso** nelle strade della città e nei locali che hanno aderito all'iniziativa ospitando alcune opere di artisti nazionali e internazionali.

Un'iniziativa realizzata grazie alla collaborazione con il centro artistico e le sue allieve, sia per le opere che verranno ospitate nelle vetrine delle attività di San Vincenzo, sia per la realizzazione della segnaletica della manifestazione. Ed inoltre grazie all'**Istituto Comprensivo P. Mascagni** (elementari e medie) per i lavori svolti.

Le attività del centro coinvolte nel percorso sono: **Capriccio, Ceylon, Diadema, Gelateria Leccami, George's bar, Gioielleria Bracci, La Galleria, La Meridiana, Lupo di Mare, Mela Verde, Number one, Particolari, Profumeria Gori, Tabaccherie Fontanelli, Tuscany 4me, Tutto per capelli.**

Inoltre nel percorso sarà possibile vedere l'opera dell'artista livornese **Fabrizio Giorgi**, presso **New Hemingway**, il lavoro di **Giovanna Marino**, ultima artista scoperta da Bruno Giraldi presso **Sisley**, **Sonia Chiti**, amante dell'arte in tutte le sue forme, realizza opere astratte, attraverso lo studio di immagini plastiche inserite in un'atmosfera introspettiva, al **Bar Chimera**.

Il museo continua presso **Bibbonesi Calzature con l'opera di Gisella Giovannoni**, insegnante, pittrice, decoratrice, regista e scenografa teatrale, restauratrice, attratta da qualsiasi forma d'arte da lei sperimentata in molti ambiti, presso **MOLO 20** invece troviamo **Paola Salvestrini** – il cui





tema ricorrente del suo lavoro è l'utilizzo della tempera usata e stesa a velature, sulla tela trattata con sabbia.

Da **Gatto Matto**, è ospitato **Davide Gatto**, artista con la passione fin da piccolo per la pittura, per i colori e per la grafica, presso **Via Roma 1**, invece, **Paola Zannoni** la quale attraverso le immagini, spontaneamente deformate, rappresenta le molteplici trasformazioni interiori dell'uomo moderno.

L'opera dello street artist **URTO** sarà presente da **Sisley**, il quale racconta che “Quello che cerco di non perdere mai di vista è la spinta che mi ha fatto cominciare e che tutt'oggi sopravvive, anche se si è evoluta ed è cambiata. Lasciare una traccia è la cosa più importante di tutte. Lasciare un segno significa lasciarsi dietro un pezzo, colorato o argento, curato o veloce (ma anche le cose veloci sono curate a modo loro), sul metallo o sul cemento.”

Presso **Garden House Lazzerini Via Vittorio Emanuele II 68** è invece l'artista **Elena Rapaccini** ad esporre le proprie opere, da **Niky P**, protagonisti sono i lavori di **Monica Donati** ed infine i lavori di Daniela Signorini sono presso **Desy Mare**.

*“Considerarla una semplice manifestazione enogastronomica sarebbe riduttivo. Mare di gusto è infatti fortemente legata al suo territorio ed alla sua promozione – Spiega Serena Malfatti, Assessore al Turismo del Comune di San Vincenzo - Questo grazie alla sua stessa natura, strettamente legata alla terra dalla quale nasce ma anche grazie ad un ricco programma di escursioni organizzate per far conoscere il territorio ai giornalisti, agli instagrammers e ai bloggers, ma anche grazie alla preziosa collaborazione degli imprenditori locali per merito dei quali San Vincenzo nel weekend di mare di gusto si veste a festa ed in tema.*

**Il programma completo** è consultabile sul sito [www.unmaredigusto.it](http://www.unmaredigusto.it), su quello del Comune di San Vincenzo e sulla pagina Fb della manifestazione.

### **Informazioni**

[www.unmaredigusto.it](http://www.unmaredigusto.it)

[unmaredigusto2016@gmail.com](mailto: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

