

Rassegna stampa

"Un mare di gusto Palamita in fiore" a San Vincenzo

**Tirreno Piombino
Elba**

23/05/2018 p. VI "Un mare di gusto" 1500 persone alla palamita in fiore

1

“Un mare di gusto” 1500 persone alla palamita in fiore

► SAN VINCENZO

Oltre 1.500 persone hanno riempito sabato sera strade e piazze del centro di San Vincenzo, degustando palamita e pesce azzurro realizzato nelle 18 tappe del circuito dello street food, nella prima giornata di “Un mare di Gusto”, la tradizionale rassegna che nel weekend ha animato San Vincenzo con eventi dedicati al pesce azzurro del territorio. Il giorno dopo, invece, 150 persone hanno affollato la passeggiata del marinaio per la prima edizione del “Pranzo della domenica” in cui quattro chef della zona hanno cucinato davanti al mare, in un’atmosfera elegante e suggestiva.

La manifestazione, organizzata dal Comune di San Vincenzo e sotto la direzione artistica di Deborah Corsi - chef JRE del ristorante La Perla del Mare - puntava sulle numerose novità in programma, a partire dal tema protagonista di questa edizione, i fiori. Il tema quest’anno è stato declinato come “Palamita in fiore”, con accostamenti tra il pescato e il mondo floreale. Punto cruciale del programma del sabato è stato lo Street food a tema Palamita e prodotti del territorio, con i banchi d’assaggio di Arripesca, Avis, Blue Marlin, Agri-



Street food e palamita in fiore

turismo Costa etrusca, Giglio di mare, il Gustomobile, Il Sale, La Granita, La Lanterna, La Perla del mare, Le Metrò, Lupo Cantero, Maremma Maiala, Mum and Dad, Nettuno, Number One, Papaveri e mare, Pian delle More e Quartocielo. Domenica, invece, la jam session culinaria lungo la passeggiata del Marinaio ha visto all’opera quattro chef del territorio: Fabrizio Caponi (Osteria l’ Ciocio, Suvereto) con la palamita al fumo d’alloro, Ivano Lovisetto (Il Bacchanale, Piombino) con la panzanella azzurra, Mirko Rossi (Il Doretto, Cecina) con i bottoni di canapa alla palamita e Deborah Corsi (La Perla del Mare, San Vincenzo) con la palamita “croc” e il dessert campigliese new style. Il tutto accompagnato dai vini del territorio.