

Rassegna stampa

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

**Tirreno Piombino
Elba**

20/05/2018 p. IX Un mare di gusto con la palamita

1

SAN VINCENZO

Un mare di gusto con la palamita

► SAN VINCENZO

Prosegue Un mare di Gusto, manifestazione organizzata dal Comune e sotto la direzione artistica di **Deborah Corsi** chef del ristorante La Perla del Mare. Oggi pranzo della Domenica, una jam session culinaria lungo la passeggiata del Marinaio con quattro chef del territorio: **Fabrizio Caponi** (Osteria Il Ciocio, Suvereto) con la palamita al fumo d'alloro, **Ivano Lovisetto** (Il Baccale, 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 e il dessert campigliese new style. Il tutto accompagnato dai vini del territorio. Sponsor dei fiori eduli del pranzo è l'azienda Carmazzi di Torre del Lago. Tra le partnership di quest'anno, l'Acquario di Livorno, con sconti speciali per andare a visitare la struttura. Per lo street food il costo del biglietto è di 10 euro e dà diritto a 4 degustazioni cibo o vino. Ogni ulteriore degustazione ha il



costo di 2 euro. Il pranzo della domenica ha un costo di 40 euro (20 per i bambini dai 3 ai 12 anni). Per info e prenotazioni: info@unmaredigusto.it.

In programma una mostra di modelli in scala delle barche da pesca locali a partire dal 1800 fino ad oggi. I modelli esposti: Feluca Corallina, Leudotti, Guzzone, Gozzi con Nasse, Gozzi da Traina, sono dei gioielli di pregevole fattura curati in ogni dettaglio come lo scafo e i suoi componenti, le vele nelle varie tipologie adottate ed evolute nel tempo, gli accessori sulle barche necessari per le operazioni dei vari tipi di pesca, dal corallo al pesce azzurro compresa la palamita. I modelli costruiti interamente dal maestro sanvincenzino **Luciano Corsi**, appassionato studioso della pesca locale e modellista riconosciuto a livello nazionale. La mostra è allestita al Chiosco della Fotografia nella zona pedonale in via della Stazione 13 (10-12, 19-23).

