

**Sabato 29 agosto**

**19h00**

**Gastronomia transatlantici e naviganti**

Tavola rotonda

**Rita D'Andrea**, imprenditrice ed esperta in marketing turistico, guida il viaggio sulla scia delle grandi navi da crociera che hanno ospitato le nostre ricette tradizionali e i prodotti d'eccellenza. Intervengono il Comandante **Giorgio Pagano**, **Alfredo Salomoni**, hotel director, **Achille Latana**, in arte **Biscotto**, imprenditore e marittimo nel cuore, e **Armando Baldassari**, autore del libro "Quel Bianco Alto Cappello"



REGIONE  
LIGURIA



**mipaft**

ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali e del turismo



**Cooking Show**

Lo chef

**Carlo Alberto Monsello**

presenta una antica ricetta  
di bordo.

**20h00**

**Mytiliade e i poeti del Golfo.**

Narrazione di **Gianfilippo Maria**

**Falsina Lamberti**, produttore

convivio d'arte, direttore

Grand Guignol de Milan.

**Gianni Pagano** della Cooperativa

Mitilicoltori della Spezia svela i

segreti dei muscoli da abbinare al

Vermentino Colli di Luni Etichetta Nera della Cantina Lunae Bosoni

**21h15**

**L'anima, la passione e la tradizione in cucina**

Con **Fabio Amadei**, docente di storia e cultura enogastronomica in

Alma Scuola Internazionale di Cucina Italiana, **Angelo Majoli**,

mitilicoltore e Presidente Onorario della Cooperativa Mitilicoltori

della Spezia. Guida l'incontro **Marco Epifani**, giornalista.

**Cooking Show**

**Francesco de Rosa**,

chef e docente di Alma

Scuola Internazionale di

Cucina Italiana,

prepara la ricetta

Muscoli&Martini



**MYTILIADE**

*aspettando il decennale*

**27-28-29 agosto 2020**

**LERICI**

**Venerdì 28 e Sabato 29 agosto 16h30**

Visite allo Stabulatore e al Museo della Mitilicoltura di Santa Teresa con Angelo Majoli, storico mitilicoltore e Presidente Onorario della Cooperativa Mitilicoltori della Spezia

Le visite sono a numero chiuso ed è necessaria la prenotazione contattando il punto informazioni turistiche Lerici Coast ai seguenti recapiti: tel. 0187 969164 – 334 2195870

e-mail: [lericicoastinfo@gmail.com](mailto:lericicoastinfo@gmail.com)



**Lerici**  
COAST



LVNAE

Ottaviano Lambroschi



**Slow Food®**  
Sarzana Lerici Val di Mugra  
La Spezia Golfo dei Poeti



**Favola**  
Spirits & Reserve



**ALMA**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

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



## GIOVEDÌ 27 AGOSTO

19h00

### Ostriche e Sciacchetrà Laboratorio Sensoriale

**Nicola Prudente** in arte **Tinto**,

noto conduttore televisivo e radiofonico, presenta i prodotti d'eccellenza della Liguria con

**Paolo Varella** della Cooperativa dei Mitilicoltori della Spezia e **Heydi Bonanini** della Cantina Possa

20h00

### L'esplosione del gusto nell'incontro tra terra e mare Cooking Show: Le golette con i Muscoli

**Nicola Prudente** in arte **Tinto** guida l'incontro tra i sapori delle tradizioni gastronomiche di terra e di mare

con **Adriano Camurri** Cavaliere della Croce di Repubblica Italiana e **Gianni Pagano** della Cooperativa dei Mitilicoltori della Spezia



21h15

### La Grande Cucina italiana:

**I fratelli Cerea** 🌿🌿🌿

Cucina ed imprenditorialità, l'alta cucina interpretata da oltre 50 anni dai fratelli Cerea.

**Giuseppe Venuti** giornalista ed esperto di marketing intervista lo chef **Enrico Cerea**

### Cooking show

lo chef **Michel Benedini** da vita alla ricetta "I muscoli di Alice" ideata per Mytiliade dallo chef **Enrico Cerea**.



## VENERDÌ 28 AGOSTO

19h00

### Le ricette della tradizione: i muscoli ripieni Cooking show

**Cristina Luca** da vita ad uno dei piatti più noti della gastronomia lericina

Introduce **Eugenio Borio** della Cooperativa dei Mitilicoltori della Spezia con **Maura Novelli** esperta delle antiche ricette lericine e

**Adriano Camurri** in rappresentanza della mec palmieri mortadella

20h00

### Liguria da Gustare

### Laboratorio sensoriale: Focaccia Pesto Muscoli e Vermentino in tavola

Preparazione del Pesto Ligure al mortaio

con l'esperto **Francesco Azzarini** con i segreti per preparare un'ottima Focaccia Ligure. **Eugenio Borio** della Cooperativa

Mitilicoltori della Spezia introduce i perfetti muscoli alla marinara da abbinare al Vermentino Colli di Luni Costamariana della storica

**Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi**

21h15

### Il Viaggio dei muscoli tra i sapori dell'entroterra italiana Cooking show

Lo chef pluripremiato **Alberto Rossetti** e la chef figlia d'arte **Nicole Zerbini**

presentano la ricetta ...



Omaggio ai mitili accompagnati dall'allegria di

**Gian Paolo Cantoni** noto barzellettieri italiano

