

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"



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
Miticoltori 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**,
miticoltoe e Presidente Onorario della Cooperativa Miticoltoe
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

Venerdi 28 e Sabato 29 agosto 16h30

Visite allo Stabulatore e al Museo della Miticoltoe di Santa Teresa
con Angelo Majoli, storico miticoltoe e Presidente Onorario della
Cooperativa Miticoltoe 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

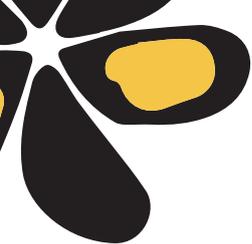
e-mail: lericoastinfo@gmail.com



Lerici
COAST



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 Costamarina 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 barzellettiero italiano

