



# MYTILIADE

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

LERICI

13.14.15 SETTEMBRE 2024

## A LERICI TORNA MYTILIADE, A SETTEMBRE TRE GIORNI DEDICATI AI MUSCOLI E AL MEDITERRANEO

**TRA I PROTAGONISTI VALERIO BRASCHI DI MASTERCHEF E LO STELLATO IVANO RICCHEBONO**

**SICILIA E TUNISIA I TERRITORI OSPITI CON LE LORO DELEGAZIONI**

L'evento, che si terrà dal 13 al 15 settembre 2024 con tanti appuntamenti in cartellone, avrà come ospiti non solo chef e cuochi, ma anche personalità della cultura, delle istituzioni e della politica

Lerici, 8 agosto 2024 - Show cooking, grandi ospiti e chef, il mercato GourMed, l'area food con assaggi e degustazioni di vini, spettacoli, laboratori per bambini e tavole rotonde su pesca, Mitili, sostenibilità e turismo, per approfondire i temi del mare e riflettere sulle vicende socioeconomiche e geopolitiche che in questi ultimi anni hanno influenzato la vita e la cultura dei popoli mediterranei. Si preannuncia davvero ampio il programma dell'edizione 2024 di 'Mytiliade', l'evento biennale dedicato ai muscoli (cozze) e al mar Mediterraneo che si terrà dal 13 al 15 settembre organizzato dal Comune di Lerici in collaborazione con IBG - Italian Blue Growth e che quest'anno vede la collaborazione del giornalista gastronomo ed event designer Vittorio Castellani, meglio conosciuto come Chef Kumalé.

Lerici, borgo marinaro incastonato nell'amato Golfo dei Poeti, diventerà per tre giorni il palcoscenico di un'esperienza sensoriale unica, dove le tradizioni gastronomiche locali si intrecciano con quelle dei Popoli del Mediterraneo, tra narrazioni e riflessioni attuali. Un intreccio testimoniato concretamente anche dalla scelta della manifestazione non solo di omaggiare e raccontare il territorio, ma anche di ospitare sapori e culture significative: Sicilia e Tunisia saranno infatti rispettivamente Regione e Paese ospiti dell'edizione 2024.

### GLI OSPITI

Un evento di portata nazionale e internazionale, un viaggio lungo un week end all'insegna del gusto, della conoscenza e della condivisione che vede tanti chef protagonisti già confermati. A Vittorio Castellani spetterà il compito di introdurre e presentare: Valerio Braschi, il più giovane vincitore di Masterchef e tra i più interessanti chef innovatori italiani, Wafik Belaid, celebrity chef "capitano" del Bocuse D'Or Tunisia, Katia Zanghi, vice presidente dell'Associazione Cuochi Messina e membro dell'associazione NonsoloCibus, il volto televisivo Ivano Ricchebono dello stellato The Cook di Genova e Giacomo Caravello, un astro nascente della cucina siciliana del Balice Restaurant di Milazzo. Non solo grandi Chef e showcooking ma anche laboratori culinari in collaborazione con l'istituto alberghiero Casini di Spezia. La parte enogastronomica della manifestazione sarà vivacizzata anche dal GourMed, un piccolo mercato mediterraneo con prodotti tipici che si snoda sul Lungomare Vassallo e dall'area food e degustazione vini.

Moltissime anche le personalità del mondo della cultura e delle istituzioni, tra cui gli

ORGANIZZATO DA



EVENT DESIGNER

VITTORIO CASTELLANI  
"IL GASTRONOMADE"



Lerici  
COAST



# MYTILIADE

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

LERICI

13.14.15 SETTEMBRE 2024

antropologi Marco Aime e Stefano Allovio, il geografo Davide Papotti e poi Caroline Couret, Fondatrice Creative Tourism Network Franco Andaloro, Direttore Sede Siciliana Stazione Zoologica Anton Dohrn, Paolo Varrella, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati, Chiara Lombardi, Ricercatrice ENEA, Giuseppe Suaria, Ricercatore scientifico CNR-ISMAR, Roberta Garibaldi, Tourism Management Università degli Studi di Bergamo e Vicepresidente del Comitato Turismo OECD (OCSE) e il professore Giorgio Bavestrello, Docente di Zoologia presso il Dipartimento di Scienze della Terra, dell'Ambiente e della Vita dell'Università di Genova, Membro del Comitato Scientifico di Marevivo e Responsabile Scientifico di Marevivo Liguria. Presente all'evento anche l'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale/Ministero della Cultura che sarà partner culturale dell'evento, presentando, tra le varie cose, il Geoportale della Cultura Alimentare. Tantissimi ancora gli ospiti che parteciperanno a questa edizione all'insegna dell'internazionalità e della cucina inclusiva e che saranno annunciati a fine agosto.

## I TALK

Cinque saranno i FOCUS tematici a cui corrisponderanno tavole rotonde con relatori di prestigio: venerdì 13 settembre saranno proprio i Mitili, che danno il titolo alla manifestazione, i veri protagonisti del primo talk, in programma alle 17.45 in Piazza Garibaldi, 'Miti intorno ai mitili: culture e culture dei muscoli attraverso il Mediterraneo', mentre, sempre venerdì alle 18.30 si parlerà delle politiche del Mar Mediterraneo. Quest'ultimo sarà al centro anche del talk di sabato 14 settembre alle 11.00 dal titolo 'Focus Mediterraneo: rotte, confini, culture'. Mare "chiuso" per eccellenza, il Mediterraneo è da sempre uno spazio dove si sono incontrate e scontrate culture diverse, dando vita a intrecci e fratture, che hanno creato un mondo di mondi. Uno spazio che può essere compreso solo con una visione dinamica. Di tutto questo ne parleranno gli antropologi Marco Aime e Stefano Allovio con il geografo Davide Papotti. Sempre sabato alle 17.00 si parlerà anche del tema dei cambiamenti climatici e della pesca sostenibile. Domenica 15 settembre alle 17.00 chiude il programma di incontri sui grandi temi il talk dal titolo 'Forum/ Focus Turismo sostenibile' in cui si parlerà del modello di turismo del futuro con esperti del settore.

## PERFORMANCE

Per quanto riguarda le particolarità artistiche, sicuramente da segnalare lo show di danze ipnotiche, suoni ancestrali e acrobazie sonore della Baro Drom Orkestar e il recital di poesia e musica 'Preferisco il rumore del mare' con Manuel Picciolo e a cura dell'associazione Mitilanti.

## EVENTI PER BAMBINI

Ma Mytiliade, sapori e racconti del Mediterraneo, è anche un evento a portata di famiglia, che ha in programma attività originali e creative per bambini e ragazzi dai 3 ai 16 anni: dal tour sommerso nel Golfo con il sommergibile 'Nemo' (su prenotazione e con un contributo di 5 euro) a cura dell'associazione il Gabbiano, ai laboratori artistici a cura della Cooperativa Zoe.

ORGANIZZATO DA



EVENT DESIGNER

VITTORIO CASTELLANI  
"IL GASTRONOMADE"



Lerici  
COAST



# MYTILIADE

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

LERICI

13.14.15 SETTEMBRE 2024

Completano l'offerta l'area food che propone anche degustazioni specifiche e incontri sul miele e erbe spontanee, gli stand dedicati ai libri a tema mare e le visite guidate straordinarie allo Stabulatore di Santa Teresa. Il programma completo è consultabile sul sito [www.mytiliadelerici.com](http://www.mytiliadelerici.com) e su [lericicoast.it](http://lericicoast.it).

"Mytiliade è un appuntamento da non perdersi perché nel tempo ha trovato la sua collocazione nel panorama delle manifestazioni gastronomiche e, sempre più, con lo sguardo all'attualità, alla geopolitica, alla visione allargata all'intera comunità che si affaccia sul Mediterraneo che, inequivocabilmente, la influenza. Una tre giorni di cucina, di tradizioni, di culture pop che si abbracciano in un contesto come Lerici che rappresenta, nel suo piccolo e con il suo retaggio marinaro e poetico, un centro di scambio dove la cucina è veicolo di dialogo, conoscenza, condivisione. D'altronde si sa, la tavola, per noi italiani, non è solo il luogo dove si consuma il pasto, ma racchiude concetti ampi come l'accoglienza, la comunicazione, la diplomazia" è il commento del sindaco di Lerici Leonardo Paoletti.

ORGANIZZATO DA



ITALIAN BLUE GROWTH

EVENT DESIGNER

VITTORIO CASTELLANI  
"IL GASTRONOMADE"



"Mytiliade è la rassegna che completa la nostra rosa di eventi più istituzionali dedicati al mare, alla sostenibilità e alla Blue Economy – spiega Cristiana Pagni, Presidente IBG, Italian Blue Growth, che organizza l'evento per il Comune di Lerici – La peculiarità e la sfida di Mytiliade, è di essere sì una manifestazione di intrattenimento dedicata al grande pubblico, ma, al contempo, di essere anche un importante contenitore di temi fondamentali come la cultura del mare, gli scenari sociopolitici, le criticità e la bellezza del Mediterraneo, la pesca, la valorizzazione delle culture e tradizioni, il turismo sostenibile, motivo che ci ha spinto ad accettare l'incarico di cui ringraziamo fortemente l'Amministrazione. Il fatto poi che la manifestazione sia dedicata, fin dal nome, ai mitili che notoriamente sono un prodotto di nicchia ma altamente "green" che, immagazzinando anidride carbonica, aiutano a contrastare l'acidificazione dei mari e a combattere il riscaldamento globale, come fanno presente anche molte ricerche scientifiche, ci colloca su quel percorso iniziato da anni di impegno costante allo studio e all'incremento della Blue Economy anche all'interno delle pubbliche amministrazioni".

"Mytiliade è pronta per fare un balzo in avanti. Tante sono le novità di questa edizione che abbraccia la Liguria, dal Levante al Ponente, e che si apre a un confronto con diverse culture e mitologie del Mediterraneo – spiega Vittorio Castellani, giornalista chef e event designer della manifestazione – Oltre a una selezione di ottimi chef, stellati e non, incontri con esperti di altissimo livello, a Mytiliade avremo la Sicilia, che è stata eletta per il 2025 Regione Europea della Gastronomia, come territorio ospite, una delegazione tunisina di produttori e il presidente del Team del Bocuse d'Or Tunisia in rappresentanza de La Route Culinaire de Tunisie, un progetto di turismo gastronomico inclusivo e sostenibile, sostenuto dall'Unione Europea. Ringrazio l'amministrazione di Lerici per questo incarico che mi vedrà straordinariamente dietro le quinte e non ai fornelli".

MYTILIADE, occasione unica per celebrare il Mediterraneo e riscoprire il legame profondo che unisce i popoli che vi si affacciano, è un evento del Comune di Lerici organizzato da IBG, Italian Blue Growth e diretto da Vittorio Castellani e vede il patrocinio di CIA Liguria di



Lerici  
COAST



# MYTILIADÉ

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

**LERICI**  
**13.14.15 SETTEMBRE 2024**

Levante, Confartigianato La Spezia, CNR ISMAR Istituto di Scienze Marine, la partnership dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale/Ministero della Cultura e il sostegno di Eco Del Mare e Coop.

Per tutte le informazioni è possibile consultare il sito [www.mytiliadelerici.com](http://www.mytiliadelerici.com) e [lericicoast.it](http://lericicoast.it)

Per informazioni, materiali e richiesta interviste:

**UFFICIO STAMPA ESTERNO IBG**  
Romina Lombardi – 347/1917818  
[rominaeventi@gmail.com](mailto:rominaeventi@gmail.com)

**UFFICIO STAMPA COMUNE DI LERICI**

Valeria Antonini – 349/2653089  
[ufficiostampa@comune.lerici.sp.it](mailto:ufficiostampa@comune.lerici.sp.it)

ORGANIZZATO DA



EVENT DESIGNER

**VITTORIO CASTELLANI**  
"IL GASTRONOMADE"



**Lerici**  
COAST