



# MYTILIADE

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

LERICI

13.14.15 SETTEMBRE 2024

## LERICI, A MYTILIADE SABATO 14 ARRIVANO GLI CHEF WAFIK BELAID E KATIA ZANGHÌ

### Quasi 40 gli eventi in cartellone nella tre-giorni che si terrà fino a domenica 15 settembre

Lerici, 13 settembre 2024 – Gli Chef Wafik Belaid, celebrity chef “capitano” del Bocuse D’Or Tunisia e Katia Zanghì, vice presidente dell’Associazione Cuochi Messina e membro dell’associazione NonsoloCibus, saranno i grandi protagonisti di sabato 14 settembre, il secondo giorno di Mytiliade – Lerici Città Mediterranea, l’evento biennale dedicato ai muscoli (cozze) e al mar Mediterraneo organizzato dal Comune di Lerici in collaborazione con IBG – Italian Blue Growth e con il giornalista gastronomo ed event designer Vittorio Castellani, meglio conosciuto come Chef Kumalé. Un secondo giorno dedicato quindi ai sapori e alle culture di Tunisia e Sicilia, rispettivamente Paese e regione ospiti di questa edizione 2024, ma anche al territorio. La giornata infatti comincia con il Boat Tour allo stabulatore di Santa Teresa. A bordo dell’ex peschereccio in legno Moby Dick, si partirà alla scoperta dell’antico mestiere della mitilicoltura e dell’ostricoltura, che oggi vive una seconda giovinezza grazie al ritorno delle ostriche nel Golfo della Spezia. Un socio della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini illustrerà le varie fasi del lavoro in mare e si potrà visitare il centro di stabulazione di Santa Teresa, completo di un piccolo museo. Un’occasione per conoscere da vicino queste tradizioni marinare. (La visita è gratuita su prenotazione. Orari partenza: 9.00 – 11.30 – 14.30 e 17.00).

ORGANIZZATO DA



EVENT DESIGNER

VITTORIO CASTELLANI  
“IL GASTRONOME”



Alle 10.15 (con ripetizione alle 18.15) alla Rotonda Vassallo spazio ai bambini con il laboratorio a cura della Cooperativa Zoe ‘Muscoli d’artista’ adatto dai 6 agli 11 anni. Valve di muscoli colorate e materiali evocativi prenderanno forma in un grande piatto che si trasformerà in un quadro d’artista. Alle 10.30 All’interno dell’area Food&Wine di Mytiliade 2024, “Le erbe spontanee” a cura di Lella Canepa sarà un appuntamento imperdibile. Esperta conoscitrice delle piante selvatiche, Lella Canepa guiderà i partecipanti alla scoperta delle erbe spontanee del territorio, spiegandone gli usi culinari e le proprietà benefiche. Un’occasione unica per arricchire il proprio bagaglio enogastronomico e sperimentare nuove combinazioni di sapori.

Alle 11.00 in programma il talk dal titolo ‘Focus Mediterraneo: rotte, confini e 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. Solo svincolandolo dall’idea di un’entità uniforme, si può rendere concreta un’idea di Mediterraneo, visto più come mosaico che non come affresco, come rete che non come tessuto. A parlarne gli antropologi Marco Aime e Stefano Allovio con il geografo Davide Papotti (Piazza Garibaldi/Arena Mytiliade). Alle 12.00 arriva il primo dei due attesi show cooking, quello con Wafik Belaid Executive Chef dell’hotel the residence tunis e Chef Consultant, ricercatore e scrittore di 3 libri, editorialista radiofonico e giurato di programmi di cucina in Tunisia e Dubai con Discovery Channel. Ha partecipato a diversi concorsi come membro e capo di giuria: Coppa del Mondo di Pasticceria a Milano, Africana. Bakery Cup in



Lerici  
COAST



# MYTILIADE

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

LERICI

13.14.15 SETTEMBRE 2024

Marocco. Tra le varie cose è anche responsabile della Nazionale di calcio con 150 trasferte di cui 2 Mondiali e 4 Coppe d'Africa. A Mytiliade porta "I muscoli nella cucina tunisina, tra mare e deserto" con la ricetta: fregola tunisina risottata con pomodori secchi, cozze, salsa di limone fermentato, olio d'oliva e datteri. Un altro evento tutto da gustare è il laboratorio culinario a cura dell'istituto professionale alberghiero G. Casini di Spezia (ore 15.30) che proporrà la ricetta muscoli ripieni alla Spezzina.

Alle 16.45 a Rotonda Vassallo altro spazio dedicato ai bambini, questa volta con il laboratorio 'Merenda tra le dita'. I bambini, da tre ai cinque anni, ispirati dalle parole, realizzeranno una merenda tattile e creativa, da gustare, appunto, tra le dita. Alle 17.00 il secondo talk della giornata: "Cambiamenti climatici e pesca/acquacoltura sostenibili". A parlarne Franco Andaloro, referente per la Sicilia del Cluster CTN BIG e Fondazione italiana biologi; Paolo Varrella, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati; Chiara Lombardi, Ricercatrice ENEA; Giuseppe Suaria, Ricercatore scientifico CNR-ISMAR; 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; Nejla Bejaoui Laboratory of Blue Biotechnology & Aquatic Bioproducts (B3Aqua) Institut National des Sciences et Technologies de la Mer (INSTM) e Eraldo Rambaldi Presidente Consorzio Mediterraneo SCARL. Modera Leonardo Manzari, WestMED Assistance Mechanism – National Hub Italy. Alle 18.00, nell'area 'Food&Wine' di Mytiliade 2024, l'estemporanea "La via del miele" a cura del Dottor Romolo Busticchi, Presidente della strada del miele, con la partecipazione dei ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Casini" di Spezia, offrirà un'opportunità unica di esplorare il mondo del miele locale. I partecipanti potranno scoprire le varie tipologie di miele e le loro caratteristiche, approfondendo la conoscenza di questo prezioso prodotto e il ruolo fondamentale delle api nella sua produzione.

ORGANIZZATO DA



EVENT DESIGNER

VITTORIO CASTELLANI  
"IL GASTRONOMADE"



Alle 19.00 l'atteso show cooking di Katia Zanghì dal titolo "Ricette con i muscoli della tradizione siciliana messinese – Macco e cozze". Cuoca siciliana, nata a Messina dove vive e lavora, Katia Zanghì è da sempre appassionata sostenitrice della cucina della sua terra e ama avvicinarsi e contaminarsi con le cucine del mondo. Docente della Fondazione ITS Albatros, dove si occupa di cucina sostenibile e salutistica, collabora con NonsoloCibus, associazione di promozione del territorio, ed è Vice Presidente dell'Associazione Cuochi Messina. Socia di Slow Food, è convinta che, per un futuro alimentare più sano, equo e sostenibile, si debba costruire un nuovo rapporto con la natura.

Tutti gli Show Cooking sono condotti da Vittorio Castellani, noto anche come Chef Kumalé. Conduttore, Giornalista Gruppo Italiano Stampa Turistica, ideatore del Travel Food Award. Nei suoi 33 anni di attività professionale ha viaggiato in 70 Paesi dei 5 Continenti per studiare e divulgare le diverse culture gastronomiche attraverso guide, libri, reportages ed eventi. Ha collaborato all'ideazione e organizzazione di importanti manifestazioni gastronomiche internazionali in Italia e all'estero.

Chiude la seconda giornata di Mytiliade, in un mix di swing, reggae, bossa nova e cantautorato italiano, il concerto dei Rema, alle ore 21.00 alla Rotonda Vassallo. Un progetto musicale, quello dei Rema, nato nel 2018 a Lerici, nel Golfo dei Poeti, da un'idea di



Lerici  
COAST



# MYTILIADE

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

LERICI

13.14.15 SETTEMBRE 2024

Michele Grillo, chitarrista autodidatta, come un omaggio al padre, con il brano "Pescatore sognatore", che è diventato l'inizio di un'avventura musicale. La band è composta da Michele Grillo (voce e chitarra), Maddalena Minasi (violoncello), Marcello Selo (percussioni e batteria), Laura Perutelli (basso), Dario Cambiaso (chitarra elettrica), ed Emma Cortis (voce e cori). A seguire DjSet a cura dell'Associazione AXMÖ di Lerici.

Infine, per tutta la giornata, dalle 10.30 alle 22.00, in Piazza Garibaldi / Mytiliade Arena sarà visitabile la Mostra d'arte Aquarius di Luca Galassi, mentre a Largo Tarabotto sarà allestita l'Area FOOD&WINE con stand enogastronomici che propongono, in particolare, ostriche del Golfo, vini al calice e prodotti da forno (orario 12.30-14.00 e 17:30-22:00), mentre il Ristorante Paolino, Il Bistrot, Glam, Loggia Arpara e altri ristoranti convenzionati con Mytiliade offriranno piatti da asporto in tema. Sempre aperto il Gourmed Market e il mercatino di libri a tema mare. Nell'Area 'Food & Wine' ricordiamo che sarà presente un corner dedicato di miscita di vini tipici del Consorzio per la tutela dei vini Dopo e Igp Colli di Luni, Cinque Terre, Colline di Levante e Liguria d Levante.

ORGANIZZATO DA



ITALIAN BLUE GROWTH

EVENT DESIGNER

VITTORIO CASTELLANI  
"IL GASTRONOMADE"



Il programma completo è consultabile sul sito [www.mytiliadelerici.com](http://www.mytiliadelerici.com) e su [lericicoast.it](http://lericicoast.it).

MYTILIADE, occasione unica per celebrare il Mediterraneo e riscoprire il legame profondo che unisce i popoli che vi si affacciano, è un evento promosso da Comune di Lerici, Lerici Coast e Cooperativa Mitilicoltori Spezzini, organizzato da Italian Blue Growth con la partecipazione straordinaria come Event Designer di Vittorio Castellani, noto come "Il Gastronomade" e il supporto di Agenzia InLiguria. Partner culturale: Ministero della Cultura (MiC), Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (ICPI). Tra i Partner: Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale, Consorzio per la tutela dei vini Dop e Igp Colli di Luni, Cinque Terre, Colline di Levante e Liguria di Levante, Marevivo, Gruppo Antonini S.p.a., Metodo - Soluzioni Informatiche e Comunicazione, WestMed - Blue Economy Initiative, DLTM. Sponsor tecnici: Eco del Mare Lerici, Coop Liguria, Tirrenoct. L'evento ha inoltre il Patrocinio di: Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Inspiring Tunisia, CNR ISMAR, Federazione del Mare, Camera di Commercio Riviera di Liguria - Imperia La Spezia Savona, CIA - Agricoltori Italiani, CNA - Artigiani Imprenditori d'Italia - La Spezia, Confartigianato Imprese, Coldiretti La Spezia, Confcommercio Imprese per l'Italia - La Spezia, Confindustria La Spezia, Confesercenti.

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)



Lerici  
COAST



# MYTILIADE

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

LERICI  
13.14.15 SETTEMBRE 2024

ORGANIZZATO DA



EVENT DESIGNER

VITTORIO CASTELLANI  
"IL GASTRONOMADE"



Lerici  
COAST