



MYTILIADE

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

LERICI

13.14.15 SETTEMBRE 2024

LERICI, OLTRE 7000 PRESENZE ED EVENTI SOLD OUT PER 'MYTILIADE' 2024

GRANDE SUCCESSO PER LA TRE-GIORNI DEDICATA AL MEDITERRANEO E AI MITILI

IL SINDACO PAOLETTI: "ESPERIENZA DI CONOSCENZA CULTURALE ATTRAVERSO LA GASTRONOMIA"

Lerici, 17 settembre 2024 – Con l'ennesimo suggestivo tramonto sul Golfo dei Poeti e la musica balcanica e gipsy della Baro Drom Orkestar che ha fatto ballare tante persone in Rotonda Vassallo, domenica sera 15 settembre, è calato il sipario su '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 (www.mytiliadelerici.com).

ORGANIZZATO DA



ITALIAN BLUE GROWTH

EVENT DESIGNER

VITTORIO CASTELLANI
"IL GASTRONOME"



Oltre 7.000 le presenze registrate alla tre-giorni che ha visto alternarsi sui vari palchi, nell'Arena Mytiliade e nelle differenti location del borgo, tanti chef importanti, studiosi e personalità del mondo culturale, istituzionale e politico, tra cui, solo per citarne alcune, il Ministro del Turismo Daniela Santanché, che ha consegnato nelle mani del Sindaco di Lerici il prestigioso premio 'Best Tourism Village 2023' ricevuto dalla città di Lerici nell'ambito del programma dell'UNWTO volto a individuare e incentivare programmi di sviluppo sostenibile nelle località rurali; il capo di Gabinetto del Ministero per la Protezione Civile e le Politiche del mare Riccardo Rigillo; l'assessore allo sviluppo economico della Regione Liguria Alessio Piana; il Direttore dell'Ente Nazionale tunisino per il turismo in Italia Karim Jatlaoui e il directeur d'Escale à Sète Wolfgang Idiri.

"Mytiliade si conferma una rassegna che definire gastronomica è riduttivo – afferma Leonardo Paoletti, Sindaco di Lerici – sono stati tre giorni di conoscenza culturale attraverso la gastronomia che unisce ma anche scandisce le tradizioni, ci sono stati dibattiti ed intrattenimento che hanno sottolineato come il Mediterraneo sia uno spazio che abbraccia e non separa. Ringrazio Italian Blue Growth per l'organizzazione e la professionalità e tutti gli sponsor che hanno sostenuto l'evento".

"Quando il Comune di Lerici, che ringraziamo moltissimo per la fiducia e la collaborazione mostrata, ci ha affidato l'incarico di organizzare Mytiliade, abbiamo voluto riproporre in questo contesto tutti i valori e la mission di Italian Blue Growth – racconta Cristiana Pagni, Presidente IBG, Italian Blue Growth, azienda che ha organizzato l'evento - Abbiamo raccontato il Mar Mediterraneo, che per noi è l'oro blu del nostro secolo, il nostro passato, il nostro presente e, soprattutto, il nostro futuro, attraverso molteplici voci e autorevoli testimonianze, attraverso la condivisione e il dialogo su temi di estrema attualità che riguardano tutti noi, come il turismo sostenibile e i cambiamenti climatici, e facendolo "assaggiare" attraverso i cibi o, ancora, facendolo conoscere ai bambini tramite il gioco. La narrazione



Lerici
COAST



MYTILIADE

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

LERICI

13.14.15 SETTEMBRE 2024

sensoriale, a tutti i livelli e per tutte le età, è stata la chiave per raggiungere il cuore e la mente delle tantissime persone che hanno partecipato”.

E in effetti, proprio il connubio tra eventi culturali di alto livello sui temi più importanti inerenti al Mar Mediterraneo e gli show Cooking di chef del calibro di Ivano Ricchebono, Wafik Belaid, Katia Zanghì, e le aree degustazioni e il mercatino di prodotti tipici GourMed e i laboratori per bambini che si sono distinti per l'originalità – amatissimo il giro sul sommergibile Nemo, ma anche gli appuntamenti artistici – hanno ripagato con il sold out di tutti gli eventi in programma. Il pubblico, inoltre, ha particolarmente apprezzato la possibilità di avere un vero e proprio scambio con tutti i protagonisti e di assaggiare le ricette e i prodotti proposti.

Mytiliade si è rivelato un festival culturale da gustare e da vivere con tutti i sensi che è stato possibile realizzare anche grazie alla preziosa rete di aziende, ristoranti e produttori del territorio che hanno contribuito e aderito al programma. Merita una citazione a parte l'istituto alberghiero “Casini” di Spezia che ha collaborato a tutti gli show cooking, rendendo i giovani studenti, futuri attori e testimoni di tradizioni enogastronomiche, parte importante del progetto.

ORGANIZZATO DA



EVENT DESIGNER

VITTORIO CASTELLANI
“IL GASTRONOMADE”



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

UFFICIO STAMPA COMUNE DI LERICI
Valeria Antonini – 349/2653089
ufficiostampa@comune.lerici.sp.it



Lerici
COAST