



MYTILIADE

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

COMUNICATO STAMPA

MYTILIADE 2026, LERICI AL CENTRO DEL MEDITERRANEO: GRANDI CHEF, SEATALK E CULTURA DEL MARE

DALL'11 AL 13 SETTEMBRE OSPITI GLI CHEF CHIARA PAVAN, SUMITO ESTÉVEZ, IGLES CORELLI, JORG GIUBBANI, ANTONELLA RICCI, MIRKO CALDINO, ALESSANDRO DENTONE, GIACOMO DEVOTO

Tre giorni di incontri, cooking show, talk, laboratori ed esperienze dedicate al mare, alla biodiversità e alla cultura alimentare

Lerici, 28 Luglio 2026 – Tre giornate dedicate ai mitili – i “muscoli”, come vengono tradizionalmente chiamati nel Golfo – al Mediterraneo, alla cultura gastronomica e alle grandi trasformazioni ambientali, economiche e sociali che interessano il mare e le comunità che vivono lungo le sue coste. Un viaggio tra sapori, tradizioni e linguaggi contemporanei, pensato per raccontare il Mediterraneo come spazio vivo di relazioni, scambi e identità. Lerici si prepara ad accogliere l'edizione Mytiliade 2026, in programma da **venerdì 11 a domenica 13 settembre 2026**, **promossa dal Comune di Lerici**, coordinata da **STL – Sviluppo Turistico Lerici S.r.l.** e organizzata da **Italian Blue Growth**, con la collaborazione dei **Mitilicoltori spezzini**, la direzione artistica di **Fabio Bongiorno**, foodteller e specialista di marketing e food & beverage e il patrocinio di **Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale Porti di La Spezia e Marina di Carrara**. Tra le novità di questa edizione anche la collaborazione e il supporto, per la prima volta, del **GAL FISH Liguria**, un partner significativo per la manifestazione, visto l'impegno concreto e costante dell'Ente nel promuovere la **pesca e l'acquacoltura** attraverso pratiche sostenibili e di sviluppo locale.

Chef internazionali, alta cucina, divulgazione scientifica, sostenibilità, Blue Economy e valorizzazione delle tradizioni locali: Mytiliade torna con un programma che rafforza ulteriormente il carattere nazionale e internazionale della manifestazione e l'importanza di uno dei luoghi più suggestivi d'Italia. Il borgo e il lungomare di Lerici non saranno una semplice cornice, ma parte integrante del racconto. Mytiliade nasce infatti dal legame profondo tra Lerici, il mare e la mitilicoltura spezzina, e trasformerà per tre giorni il territorio in una occasione unica di conoscenza, confronto e scoperta.

"Mytiliade rappresenta l'idea di sviluppo che vogliamo per Lerici: unire la valorizzazione delle nostre eccellenze locali a un confronto aperto con le migliori esperienze mediterranee – **spiega Marco Russo, Sindaco di Lerici** -. L'enogastronomia non è soltanto un patrimonio di sapori, ma un autentico veicolo di cultura, identità e conoscenza. Attraverso il cibo raccontiamo la storia dei territori, il



MYTILIADE

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

lavoro delle comunità, le tradizioni che si tramandano e la capacità di innovare senza perdere contatto con le proprie radici. Eventi come questo ci permettono di valorizzare un prodotto simbolo del nostro Golfo, come il muscolo, inserendolo in un dialogo più ampio sul Mediterraneo, sulla sostenibilità e sulla cultura del mare. È così che una tipicità locale diventa ambasciatrice del territorio e contribuisce a rafforzare l'immagine di Lerici come luogo in cui qualità, cultura e bellezza si incontrano".

GRANDI CHEF TRA RICERCA, TERRITORIO E SOSTENIBILITÀ

Tra i protagonisti più attesi dell'edizione 2026 c'è sicuramente **Chiara Pavan**, chef di Venissa, ristorante della laguna veneziana situato sull'isola di Mazzorbo, a Burano, premiato con una stella Michelin e una Stella Verde. Nota al grande pubblico televisivo come esperta e "vedetta anti-spreco" all'interno del programma **MasterChef Italia** e prossima conduttrice, insieme a Canavacciuolo, del **nuovo talent autunnale di Sky 'Taste of Italy'**, **Pavan** è ideatrice della "Cucina Ambientale" e interpreta la gastronomia come uno strumento di ricerca e di risposta ai cambiamenti degli ecosistemi, lavorando sulla riduzione degli sprechi, sugli ingredienti locali e sulla valorizzazione delle specie invasive.

Arriverà a Lerici anche **Igles Corelli**, maestro della cucina italiana, volto noto del **Gambero Rosso Channel** e **pioniere della Cucina Circolare**, filosofia che punta a utilizzare integralmente ogni ingrediente, riducendo gli sprechi e trasformando la sostenibilità in creatività gastronomica. Negli anni '80 -'90, ha conquistato la fama come chef de Il Trigabolo di Argenta. Con cinque stelle Michelin e dodici libri pubblicati, è tra gli chef più innovativi e amati d'Italia.

La nuova cucina ligure sarà invece rappresentata da **Jorg Giubbani**, classe 1992 e originario di Sestri Levante. La sua filosofia gastronomica, racchiusa nel concetto di **"Mare, Orto e Montagna"**, valorizza il territorio attraverso una cucina contemporanea che unisce tradizione, ricerca e moderne tecniche di cottura. Dopo aver guidato con successo Orto by Jorg Giubbani a Moneglia, conquistando una stella Michelin nel 2022, lo chef è tornato nella sua città natale per intraprendere una nuova avventura da Rezzano Cucina e Vino, al fianco del patron e chef Matteo Rezzano.

La dimensione internazionale della manifestazione sarà espressa anche dalla presenza di **Sumito Estévez**, celebre chef venezuelano e **volto internazionale della cucina latino-americana, oggi alla guida de La Mèrica** e anche autore, docente e divulgatore seguito da oltre un milione di persone.



MYTILIADE

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

La sua cucina unisce le radici latinoamericane, la cultura indiana della famiglia materna e il dialogo con la gastronomia italiana. A Mytiliade porterà una storia di mare, lavoro e identità legata ai raccoglitori di mitili dell'isola di Margarita, in Venezuela.

Completano il parterre degli chef **Antonella Ricci**, una delle più rinomate e apprezzate chef italiane, storicamente nota come la **prima chef donna a ricevere la Stella Michelin in Puglia**, e volto televisivo di 'È sempre Mezzogiorno' con Antonella Clerici; **Mirko Caldino**, chef spezzino dalla lunga esperienza internazionale maturata tra Europa, Russia, Azerbaijan, Stati Uniti e Maldive; **Alessandro Dentone**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Liguri e promotore delle eccellenze del territorio e **Giacomo Devoto**, rinomato chef e imprenditore italiano, fondatore e chef alla regia della **Locanda de Banchieri** a Fosdinovo (Massa-Carrara), ristorante che ha conquistato **1 Stella Michelin** nell'edizione 2025. Nato a Carrara e originario di Sarzana, la sua visione culinaria celebra in chiave contemporanea l'identità gastronomica della **Lunigiana**.

Cooking show e incontri non saranno semplici dimostrazioni, ma occasioni per raccontare come la cucina possa custodire la tradizione e, nello stesso tempo, rispondere ai cambiamenti climatici, ambientali e sociali.

Avrà un respiro nazionale e internazionale anche il tradizionale **Mercato dei Sapori**, che per tre giorni, dalla mattina alla sera, sarà allestito sul Lungomare Vassallo per permettere a tutti di degustare i sapori del mediterraneo. Una celebrazione del gusto con tanti piatti realizzati con l'ingrediente protagonista, i muscoli, come quelli che verranno proposti dall'innovativo **Food truck dei Mitilicoltori spezzini**, presente per la prima volta alla manifestazione. Inoltre quest'anno, Mytiliade vede l'importante presenza di **Slow Food – La Spezia Golfo dei Poeti**, che terrà dei laboratori a tema e la collaborazione dei ragazzi dell'Istituto professionale di Stato per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera **'Giuseppe Casini'** sella Spezia.

I TALK E I SEATALK: DA LERICI UN DIALOGO NAZIONALE E INTERNAZIONALE

Grande attesa anche per i Talk di Mytiliade 2026, conversazioni multidisciplinari che metteranno in dialogo scienziati, ricercatori, imprese, istituzioni, cooperative, chef e divulgatori.

I temi del cambiamento climatico, la perdita di biodiversità, la diffusione delle specie aliene, la citizen science, l'economia circolare, la riduzione degli sprechi, ma anche la mitilicoltura e lo sviluppo del Mediterraneo saranno affrontati attraverso gli interventi di esperti e protagonisti del settore.



MYTILIADE

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

Tra gli eventi in programma sabato 12 settembre il Seataalk **“Dal mare alla tavola: come biodiversità, filiere e cultura alimentare stanno evolvendo insieme”** che partirà dai cambiamenti in corso negli ecosistemi mediterranei per analizzarne le conseguenze sulle specie marine, sulle produzioni, sulle filiere e sulle abitudini alimentari. Un racconto che nasce dal mare per arrivare alla tavola, mostrando come la cultura alimentare sia il risultato di un equilibrio dinamico tra ambiente, comunità e tradizione. Tra gli ospiti già confermati la coordinatrice **EU Aquamarine School** ed esperta di Citizen Science e divulgazione scientifica **Erika Mioni**, il presidente della Cooperativa Mitilicoltori Associati **Paolo Varrella**, il Direttore di Legacoop Agroalimentare **Sara Guidelli** e **Mattia Fiandaca di Casa Artusi**, Centro di cultura gastronomica e la stessa Chiara Pavan.

La riflessione finale porterà il pubblico a guardare la cucina italiana da una prospettiva diversa: non soltanto come patrimonio gastronomico, ma come espressione di una cultura capace di trasformarsi senza perdere la propria identità. È proprio questa capacità di adattarsi, innovare e trasmettere saperi che oggi il riconoscimento **UNESCO**, come patrimonio culturale immateriale dell'umanità, celebra come uno degli elementi più autentici della cultura italiana.

Un secondo importante momento di confronto sarà dedicato in particolar modo alla mitilicoltura italiana, con un approfondimento su cambiamenti climatici, strategie di adattamento, governance, politiche europee, innovazione, mercato e competitività della filiera. Un settore che rappresenta un elemento identitario per il Golfo della Spezia e, allo stesso tempo, una componente strategica della Blue Economy nazionale.

LABORATORI, ARTE, MUSICA, INCLUSIONE ED ESPERIENZE SUL TERRITORIO

Mytiliade è una manifestazione entrata nel cuore del pubblico soprattutto per essere un'esperienza **“da gustare”** e da vivere pienamente anche con attività rivolte ad adulti, bambini e famiglie.

Il laboratorio **“Animali fantastici e dove trovarli”**, curato dal progetto Percorsi nel Blu – EU Ultramarine School ISA2, accompagnerà il pubblico alla scoperta delle specie che popolano i pontili galleggianti e degli organismi alieni individuati nel Golfo. Immagini, campioni e strumenti di osservazione permetteranno di conoscere ecosistemi spesso invisibili e di comprendere l'importanza dell'Ocean Literacy e della partecipazione dei cittadini alla tutela del mare.

Con le **“Lezioni di acciuga”** di **Michele Senno**, i partecipanti potranno invece conoscere la storia di una delle produzioni più caratteristiche della cultura marinara, imparando a pulire e conservare sotto sale le acciughe e portando a casa il proprio vasetto.



MYTILIADE

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

Tra le novità di questa edizione anche i percorsi inclusivi dal titolo ***“Cammino del Mare e dei Sapori Mediterranei”*** con degustazione finale, realizzati in collaborazione con il **CAI della Spezia**. Le iniziative permetteranno anche alle persone con disabilità di vivere il paesaggio e il patrimonio culturale di Lerici, grazie all'escursionismo adattato e all'accompagnamento solidale.

Nel ricco programma di Mytiliade 2026 non mancano l'arte, affidata alla performance a sorpresa del collettivo **The Spezziner** e la musica, con il concerto conclusivo di **domenica 13 settembre alle 20.00** di **Irene Fornaciari e Federico Biagetti Acoustic Duo** che, grazie alla collaborazione con l'associazione **Vela tradizionale A.S.D.**, si esibiranno eccezionalmente a bordo dell'imbarcazione 'Amore mio' al molo di Piazza Garibaldi per rendere ancora più suggestivo il finale di questa intensa edizione. Una rivisitazione in chiave acustica di classici del Pop, Soul, Rhythm & Blues e Rock di tutte le epoche. Da Aretha Franklin a Lady Gaga, passando per Adele, Beatles e Coldplay. E poi ancora, Tina Turner, Rolling Stones, James Taylor, Ed Sheeran, Elvis Presley e molti altri.

Con l'edizione 2026, Mytiliade consolida il proprio ruolo nel panorama delle manifestazioni italiane dedicate alla cultura del mare e del cibo. La presenza di chef stellati, ricercatori, divulgatori e professionisti provenienti da differenti territori e culture rafforza la vocazione nazionale e internazionale della manifestazione. Lerici diventa così il punto di partenza di un dialogo che attraversa il Mediterraneo e arriva fino all'America Latina, mettendo in relazione esperienze, tradizioni e modelli produttivi differenti.

Al centro rimangono i muscoli del Golfo della Spezia: un prodotto che racconta il lavoro dei mitilicoltori, la storia di una comunità e il delicato equilibrio tra attività umane ed ecosistema marino.

Mytiliade 2026 sarà quindi una festa del gusto, ma anche un'occasione per comprendere il mare contemporaneo e immaginare nuove forme di sviluppo, produzione e consumo più consapevoli. Il programma completo, gli orari e le modalità di partecipazione sono disponibili e in aggiornamento sul sito: www.mytiliadelerici.com

Mytiliade 2026 è **promosso dal Comune di Lerici in collaborazione con Sviluppo Turistico Lerici, Lerici Coast, Mitilicoltori spezzini e rientra nel Programma Bandiere Blu 2026.**

Organizzato da IBG - Italian Blue Growth, la manifestazione gode del **patrocinio di:** Commissione Europea, Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare e delle Foreste, Ministro per la Protezione civile e le Politiche del mare, Ministero del Turismo, Regione Liguria, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Galfish Liguria, Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale





MYTILIADÉ

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

Porti di La Spezia e Marina di Carrara, Distretto Ligure delle Tecnologie Marine, Federazione del mare, AMA - Associazione Mediterranea Acquacoltori, Confcooperative – Confederazione Cooperative italiane, Coldiretti Pesca Liguria, Confesercenti La Spezia, Confcommercio La Spezia, CNA La Spezia, Confartigianato, Legacoop Liguria, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Liguria, Lega Navale Italiana.

Sponsor Tecnici: Conad, Gruppo Lupi

Con la partecipazione di: Slow Food – La Spezia Golfo dei Poeti, Istituto professionale di Stato per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera 'Giuseppe Casini' della Spezia



info: +39 3925787685 - info@ibgsrl.it - www.ibgevents.com - www.mytiliadelerici.com