

Muscoli e ostriche a **Mytiliade** 2026

«Chef stellati, vip e talk in riva al mare»

Varrella: «I nuovi vivai fuori diga ci proteggono dai dragaggi. Non abbiamo più paura del porto»



Sopra: Varrella, Russo e Ghigliazza ai nuovi vivai. A destra: muscolai spezzini al lavoro allo stabulatore

LA SPEZIA

«Non abbiamo più paura dei dragaggi del porto mercantile. Con i vivai fuori diga siamo protetti. E se le operazioni sono fatte nel modo giusto non c'è da temere».

Paolo Varrella, presidente della Cooperativa Mitilicoltori della Spezia osserva i nuovi insediamenti dall'imbarcazione, che ieri mattina fa un tour dell'intera area. «Sono 86 e si aggiungono agli 87 che abbiamo già. Serviranno nei casi di necessità come quello che stiamo vivendo oggi».

Spiega: «La Cooperativa dà lavoro a sessantadue tra soci e operatori con il supporto di 45 imbarcazioni. E grazie a una filiera corta e organizzata, il prodotto viene raccolto, lavorato e confezionato in tempi rapidi, entro dodici ore, garantendo freschezza e sicurezza».

Prosegue: «Ogni anno portiamo sul mercato oltre 2 milioni di chili di mitili e ostriche, testimonianza di una produzione del nostro territorio locale».

MYTILIADÉ

Tre giornate dedicate ai mitili sono quelle presentate ieri mattina con una microcrociera nelle acque davanti allo stabulatore di Santa Teresa. «Un viaggio tra sapori, tradizioni e linguaggi pensato per raccontare il Mediterraneo come spazio di relazioni, scambi e identità. È **Mytiliade** 2026 in programma da venerdì 11 a domenica 13 settembre su iniziativa del Comune di Lerici con il coordinamento di Sviluppo Turistico Lerici. L'organizzazione è di di **Italian Blue Growth** e Coopertiva Mitilicoltori. A completare il pool la direzione artistica di Fabio Bongiorno, foodteller, e il patrocinio di Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale. Tra le novità il supporto di Gal Fish Liguria», spiega Marco Russo, sindaco di Lerici, presente con Ilaria Ghigliazza, assessora al Commercio, Daniele Vetralla (Port Authority) e Augusto Comes (Gal Fish). «**Mytiliade** è l'idea di sviluppo che vogliamo per Lerici: unire valorizzazione delle eccellenze locali a un

confronto aperto con le migliori esperienze mediterranee – spiega ancora Russo – Attraverso il cibo raccontiamo la storia dei territori».

GRANDI CHEF

Tra i protagonisti più attesi dell'edizione 2026 c'è Chiara Pavan, chef di Venissa, ristorante della laguna veneziana situato sull'isola di Mazzorbo, a Burano, premiato con una stella Michelin e una Verde. 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. 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, originario di Sestri Levante. La sua gastronomia è racchiusa nel concetto mare, orto e montagna per valorizzare il territorio con una cucina contemporanea che uni-



sca tradizione, ricerca e moderne tecniche di cottura.

SEATALK E LABORATORI

Tra gli eventi in programma a Mytiliade 2026 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 su specie marine, produzioni, e abitudini alimentari. Il laboratorio “Animali fantastici e dove trovarli”, curato dal progetto Percorsi nel Blu – Eu Ultramarine School Isa 2, accompagnerà il pubblico alla scoperta delle specie che popolano i pontili galleggianti e degli organismi alieni individuati nel golfo della Spezia. 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. E 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 pulirle e conservarle sotto sale portando a casa il proprio prezioso vasetto. —

M. TOR

toracca@ilsecoloxix.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA