

La decima edizione **Mytiliade** tra sapori e biodiversità perduta

Presentato il festival che vede protagonista il muscolo
Enogastronomia, i grandi chef e incontri con scienziati



Sopra, un'esibizione di show cooking avvenuta in una precedente edizione di **Mytiliade**. A sinistra, Chiara Pavan, chef nota per la partecipazione a MasterChef LERICI

Tre giornate dedicate ai muscoli, 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 la decima edizione di **Mytiliade**, in programma da venerdì 11 a domenica 13 settembre, promossa dal Comune di Lerici, coordinata da Stl e organizzata da **Italian Blue Growth**,

con la collaborazione dei Mitilicoltori spezzini e la direzione artistica del foodteller Fabio Bongiorno. Chef internazionali, alta cucina, divulgazione scientifica, sostenibilità, Blue Economy e valorizzazione delle tradizioni locali i filoni lungo cui si dipanerà l'edizione del decennale. Tra i protagonisti più attesi c'è sicuramente Chiara Pavan, chef di Vernissa, e nota al grande pubblico televisivo come 'vedetta anti-spreco' all'interno del programma MasterChef Italia e prossima conduttrice, insieme a Canavacciuolo, del nuovo talent autunnale di Sky 'Taste of Italy'. Arriverà a Lerici anche Igles Corelli, mae-

stro della cucina italiana, volto noto del Gambero Rosso Channel e pioniere della Cucina Circolare.

La nuova cucina ligure sarà invece rappresentata da Jorg Giubani, classe 1992 e originario di Sestri Levante, mentre la dimen-



sione internazionale della manifestazione sarà espressa anche dalla presenza di Sumito Estévez, celebre chef venezuelano e volto internazionale della cucina latino-americana. Completano il parterre degli chef Antonella Ricci, una delle più rinomate e apprezzate chef italiane e volto televisivo di 'È sempre Mezzogiorno' con Antonella Clerici; lo chef spezzino Mirko Caldino; Alessandro Dentone, presidente dell'Unione regionale cuochi liguri, e Giacomo Devoto, fondatore e chef della Locanda de Banchieri a Fosdinovo. 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. Grande attenzione anche per i Talk di **Mytiliade** 2026, che metteranno in dialogo scienziati, ricercatori, imprese, istituzioni, cooperative, chef e divulgatori, a confronto sui temi del cambiamento climatico, la perdita di biodiversità, la diffusione delle specie aliene, l'economia circolare ma anche la mitilicoltura e lo sviluppo del Mediterraneo.

Non mancheranno poi i laboratori – con attività rivolte ad adul-

ti, bambini e famiglie, l'arte (affidata alla performance a sorpresa del collettivo The Spezziner) e la musica, con il concerto conclusivo di domenica 13 settembre alle 20 di Irene Fornaciari e Federico Biagetti Acoustic Duo. «**Mytiliade** – dice il sindaco di Lerici, Marco Russo – 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 lavoro delle comunità, le tradizioni 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».

Matteo Marcello

Tre giorni in vetrina

TRADIZIONE



Mirko Caldino

Chef spezzino

Chef dalla lunga esperienza internazionale maturata tra Europa, Russia, Azerbaijan, Stati Uniti e Maldive, Mirko Caldino sarà tra i protagonisti di cooking show e incontri, che non saranno semplici dimostrazioni, ma occasioni per raccontare come la cucina possa custodire la tradizione