

# Mytiliade a Lerici Prenotazioni aperte «Alcuni eventi sono già sold out»

Manifestazione dall'11 al 13 settembre  
Il sindaco Russo: «Vetrina del territorio»

Sondra Coggio / LERICI

**D**all'11 al 13 settembre si terrà a Lerici la nuova edizione di **Mytiliade**. Saranno tre giornate fitte di cooking show, laboratori e visite guidate, per scoprire il mondo della mitilicoltura ed i sapori del Mediterraneo. Le attività sono gratuite, ma i posti sono limitati. Le prenotazioni sono state aperte ieri, direttamente sul sito della manifestazione. E alcuni eventi sono già quasi completi. È possibile scegliere quali iniziative seguire, andando sulla pagina [mytiliade-lerici.com](http://mytiliade-lerici.com). Fra le opportunità, la visita gratuita in traghetto ai vivai e al centro di igienizzazione dei mitili, a Santa Teresa, accompagnati dai produttori, che racconteranno come si svolge il lavoro quotidiano in mare e quali sono le tecniche di allevamento di muscoli e ostriche.

«Avrà un respiro internazionale - sottolinea il sindaco Marco Russo - ma al tempo stesso sarà una vetrina del territorio. Mercato dei sapori, food truck dei mitilicoltori spezzini, un programma fitto e coinvolgente». Il presidente della cooperativa, Paolo Varrella, ed il direttore Federico Pinza sono diventati due ambasciatori del golfo. Si farà tappa allo spazio museo realizzato dal decano Angelo Majoli, con modellini e fotografie che raccontano la storia di questo

mestiere così antico. Si potrà raggiungere Santa Teresa anche in kayak, accompagnati da un istruttore, osservando la costa da una prospettiva privilegiata.

Fra le proposte, le dimostrazioni di cucina, con ricette preparate dal vivo da grandi chef. Come Chiara Pavan, nota al pubblico televisivo di Master Chef Italia, e Igles Corelli, volto noto di Gambero Rosso Channel. E, fra i giovani, Jorg Giubbani. E Sumito Estévez, celebrità venezuelana. E molti altri chef di spicco, come Alessio Rovatti, Giacomo Devoto, Alessandro Dentone, Antonella Ricci, Mirko Caldino, autentiche eccellenze del panorama nazionale. È possibile prenotare un posto, per osservarli in azione dal vivo. Non mancheranno i talk dedicati alla sostenibilità e all'economia blu, le attività per famiglie ed i momenti di scoperta della bellezza del territorio lericino. Come "Animali fantastici e dove trovarli" a cura del progetto Percorsi nel Blu: guiderà i partecipanti alla scoperta delle specie che colonizzano i pontili galleggianti delle marine, veri e propri ecosistemi artificiali ad alta biodiversità. E, ancora, esperienze di yoga e pilates di fronte al mare. Lavorazione dell'acciuga. Degustazioni. L'organizzazione di **Mytiliade** è affidata quest'anno ad **Italian Blue Growth**, fondata e diretta da **Cristiana Pagni**. —



Il mitilicoltore spezzino Paolo Varrella

