

L'esibizione di Pavan a Mytiliade «È stato un bellissimo festival»

La chef ha dato dimostrazione del proprio talento a Lerici: «Sono contenta di aver partecipato»



Autorità e operatori durante a Mytiliade a Lerici e la cuoca stellata Chiara Pavan

Sondra Coggio / LERICI

«Sono davvero contenta di avere partecipato a Mytiliade. È davvero un bellissimo festival, che coniuga la parte popolare della cucina, con gli show cooking, alla parte culturale e scientifica dei talk e dei panel. È stato veramente bellissimo». Non ha nascosto il suo entusiasmo, la chef Chiara Pavan. È nota al pubblico televisivo come esperta e «vedetta anti-spreco» all'interno del programma Masterchef Italia e prossima conduttrice, insieme a Canavacciolo, del nuovo talent autunnale di Sky, Taste of Italy.

A Lerici non ha solo dato dimostrazione del proprio talento creativo. Insieme a Mattia Fiandaca della Fondazione Artusi, alla biologa Erika Mioni e Paolo Varrella, presidente della cooperativa mitilicoltori, ha affrontato una analisi sui saperi e sulle pratiche culturali della cucina. «Un mare che cambia – spiega Fiandaca – un modo nuovo di interpretare e quindi raccontare la nostra identità culturale a tavola». Il sindaco di Lerici, Matteo Russo, ritiene sia stata «in

assoluto» una delle migliori edizioni di Mytiliade, per la qualità degli ospiti e per la visione di Lerici al centro del Mediterraneo, attraverso i muscoli, che sono una realtà storica e un simbolo della promozione turistica». I coltivatori del mare, spiega, sono una eccellenza nazionale. «Mytiliade parla del nostro mare – sottolinea – parla delle persone che lo vivono e ci lavorano, delle nostre tradizioni e di un prodotto che è parte della nostra identità: i muscoli». Sono ritornate le degustazioni e i menù a tema nei ristoranti. «La cucina è un ponte tra luoghi e sapori lontani – dice Russo – e Lerici è una città mediterranea autentica».

Il Comune ha fatto un investimento importante. È stata affidata l'organizzazione ad Italian Blue Growth, fondata e diretta da Cristiana Pagni. L'edizione ha confermato i laboratori, le uscite in mare, i talk. Il presidente della Regione, Marco Bucci, ha apprezzato Mytiliade. «Noi liguri abbiamo sempre vissuto dell'economia del mare – spiega – che alla Spezia è rappresentata in tutti i suoi aspetti. Dalla cantieristica alla Marina Militare, dalla logistica ai contai-

ner al diporto, ai cantieri migliori al mondo. L'acquacoltura è fondamentale. I muscoli, mi raccomando che nessuno li chiami mai cozze, sono anche un grande aiuto all'eco sostenibilità della terra. Vogliamo lanciare questa alimentazione del mare». È stata presente la città di Gaeta, con la cantante Lina Senese e con l'iconica tiella, raccontata da Carlo Avallone. E i muscoli impanati, a spiedino, grigliati, dentro le crêpes. E pesto, miele, oli e vini. E la marocca, il pane di farina di castagne. «Una rassegna importante – sottolinea Enrico Lupi, presidente del Gal Fish – non solo di gastronomia, ma anche di cultura, scienza, condivisione delle realtà del Mediterraneo. L'acquacoltura sarà sempre più importante e necessario. Più comunichiamo e più passa il messaggio di alimentarsi di cibo sano».

Gli chef stellati hanno riproposto i muscoli in mille forme. Dalle stelle più giovani, come Jorg Giubbani, classe 1992, e Alessio Rovatti, agli esperti come Igles Corelli, Alessandro Dentone, Davide Oldani, Antonella Ricci, Giacomo Devoto e Mirko Caldino. Dallo chef pescatore Lo-



renzo Dasso a Sumito Estévez ha portato dal Venezuela il cocktail “tornare alla vita”, che si gusta la mattina dopo una notte di festa. Per Lerici, il ritorno a Mytiliade, al laboratorio Slow Food Alleanza Cuochi, del mitico Achille Franco Lanata, noto come “Biscotto”, pioniere dei panini gourmet fin dai tempi della sua enoteca di Solaro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA