

MYTILIADE

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

COMUNICATO STAMPA

‘MYTILIADE 2026’, LERICI RACCONTA IL MEDITERRANEO TRA SAPORI, GRANDI CHEF, TALK, EXPERIENCE, TRADIZIONI E CULTURA DEL MARE

Tra gli Chef ospiti Davide Oldani, Chiara Pavan, Sumito Estévez, Igles Corelli, Jorg Giubbani, Antonella Ricci, Mirko Caldino, Alessandro Dentone, Giacomo Devoto e Alessio Rovatti.

Dall'11 al 13 settembre Lerici e i muscoli del Golfo dei Poeti diventano il punto di partenza di un racconto più ampio: il Mediterraneo come spazio vivo di relazioni, scambi, identità e responsabilità condivise.

Lerici, 3 settembre 2026 – Tre giorni di cucina d'autore con i Cooking show con Maestri italiani e internazionali come ***Davide Oldani, Chiara Pavan, Sumito Estévez***, il Mercato dei Sapori, gli incontri e i Talk, i laboratori, l'arte, la musica e le Experience alla scoperta del territorio: Mytiliade 2026, a Lerici dall'11 al 13 settembre - 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 **Regione Liguria** e **Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Orientale Porti di La Spezia e Marina di Carrara** – porta in uno dei luoghi più suggestivi d'Italia, **un programma diffuso che mette in dialogo la cultura del Mediterraneo, la tradizione marinara, l'economia del mare e i linguaggi contemporanei**. Un evento di respiro sempre più nazionale e interazionale che ogni anno allarga obiettivi e orizzonti anche grazie alle preziose collaborazioni. Quest'anno, tra i vari partner, figurano anche **il GAL FISH Liguria e Slow Food – La Spezia Golfo dei Poeti**, che hanno contribuito alla realizzazione di alcuni importanti eventi in programma. Vasta anche la partecipazione dei ristoratori lericini che, in occasione della Tre-giorni, realizzeranno piatti a tema Mytiliade, esaltando i cibi della tradizione in modo originale. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.mytiliadelerici.it.

Mytiliade, **sarà anche un evento green**. L'azienda Italian Blue Growth, che porta avanti i principi della sostenibilità, integrandoli concretamente nella progettazione, nell'organizzazione e nella gestione delle proprie iniziative, estendere infatti anche a Mytiliade 2026 il percorso verso la certificazione ISO 20121, standard internazionale dedicato alla gestione sostenibile degli eventi.



MYTILIADE

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

Tra gli ospiti dell'edizione 2026 si aggiunge, appena annunciato, **Davide Oldani**, uno dei più celebri chef italiani contemporanei, noto a livello internazionale per aver ideato la "**cucina POP**", di cui la sua famosissima cipolla caramellata ne è diventata simbolo. Una filosofia culinaria che unisce l'alta qualità tecnica e l'eccellenza alla semplicità degli ingredienti e all'accessibilità. Dopo le esperienze a fianco di **Gualtiero Marchesi, Albert Roux, Alain Ducasse, Pierre Hermé**, nel 2003 Oldani ha aperto il suo ristorante, **il D'O**, a Cornaredo, in provincia di Milano, suo paese d'origine. Con Oldani sono davvero tanti gli chef ospiti della Tre-giorni: da **Chiara Pavan**, chef di Venissa, ristorante della laguna veneziana situato sull'isola di Mazzorbo, premiato con una stella Michelin e una Stella Verde, e prossima conduttrice, insieme a Canavacciolo, del **nuovo talent autunnale di Sky 'Taste of Italy'**, a **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. Da **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, ad **Antonella Ricci**, una delle più rinomate e apprezzate chef italiane, storicamente nota come la **prima chef donna a ricevere la Stella Michelin in Puglia**. Con loro **Jorg Giubbani**, uno degli chef più rappresentativi della nuova cucina ligure; **Mirko Caldino**, spezzino dalla lunga esperienza internazionale maturata tra Europa, Russia, Azerbaijan, Stati Uniti e Maldive, attuale **Executive Chef per il Maestro Andrea Bocelli** con il coordinamento delle cucine di Alpe Mare Beach a Forte dei Marmi; **Alessandro Dentone**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Liguri e promotore delle eccellenze del territorio; **Giacomo Devoto**, rinomato chef e imprenditore italiano, fondatore e chef alla regia della **Locanda de Banchieri** a Fosdinovo (Massa-Carrara) e **Alessio Rovatti** che porta a Mytiliade la filosofia di Portido 5° Gusto, progetto gastronomico nato nel Golfo dei Poeti.

Grazie a **Slow Food**, domenica 13 settembre, arrivano per un laboratorio a tema **Lorenzo Dasso**, chef pescatore del Ristorante U Raieu di Cavi di Lavagna e **Simone Giampaoli**, Chef del Ristorante Fuorirota di Riomaggiore, mentre una speciale merenda, una frittata con i muscoli, sarà preparata da **Achille Franco Lanata**, in arte "Biscotto", figura storica di Mytiliade, socio Slow Food e famoso per i suoi "panini d'amare".

Tante le novità di questa edizione, come le **Experience legate al mare e al benessere**. Tra gli appuntamenti in programma infatti troviamo gli **originali tour in kayak** ai vivai dei mitilicoltori, organizzati in collaborazione con **ASD Kayak Buena Onda Lerici**. E poi i percorsi a piedi a cura del **Cai sezione La Spezia** dal titolo '**Il Cammino del mare e dei sapori mediterranei**', aperti anche alle persone con disabilità nella giornata di domenica e all'insegna della scoperta delle bellezze del



MYTILIADE

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

territorio, con degustazione finale. Il Castello San Giorgio, invece, ospiterà sezioni di **'Yoga Flow - fluire con l'elemento acqua'**, una lezione pratica di yoga dinamico ispirata all'elemento acqua e di **Pilates Matwork**, quest'ultima finalizzata a tonificare, migliorare la postura e ritrovare leggerezza attraverso esercizi dolci e controllati. E ancora, tra i laboratori esperienziali troviamo **'La Scuola dell'acciuga'**, un laboratorio adatto a tutti a cura de **L'Anciua** e in **collaborazione con GAL FISH – Liguria**.

Novità anche per **Il Mercato dei Sapori**, cuore enogastronomico della manifestazione, che quest'anno parte dalle tradizioni del territorio per ampliare il viaggio culinario a livello nazionale e internazionale. Situato sul Lungomare Vassallo e sul Largo Tarabotto, il Mercato dedicato al Mediterraneo sarà uno spazio alla scoperta di produttori, artigiani ed eccellenze. Un'offerta eterogenea, capace di mettere in dialogo tradizioni, lavorazioni e sapori differenti, mantenendo al centro la qualità delle produzioni e il legame con i territori. Ampio spazio sarà riservato alle realtà locali: dai **Mitilicoltori Spezzini**, protagonisti con proposte gastronomiche a base di muscoli nel nuovissimo Truck food, a **5 Terre Fish**, con il pescato di alta qualità delle Cinque Terre lavorato artigianalmente; dall'**Enoteca Agriservice** di Castelnuovo Magra, con i vini tipici dei Colli di Luni, a **Portido 5 Gusto delle Grazie**, con gli spiedini di muscoli grigliati. Saranno presenti anche **Pesto Fiore**, con il pesto declinato in diverse ricette, **Lucchi & Guastalli** con i prodotti dell'azienda agricola, **Apicoltura Pini** di Lerici con il miele, **CREP. A. PELLE.** con speciali crepes di pesce, **Il Ranch di Gaia Schiavina & Il forno di Canoàra** con ortaggi, frutta, pane e formaggi locali e il **Forno Luna Blu della Fondazione AUT AUT E.T.S.**

Accanto alle eccellenze del territorio, il mercato ospiterà produttori provenienti da altre aree italiane: **Lanciua di Sestri Levante** proporrà prodotti ma anche laboratori dedicati alla preparazione tradizionale delle acciughe sotto sale. Da Imperia arriverà **Barbarasa Gin**, espressione della produzione artigianale ligure, mentre la **Tiella di Gaeta** propone la tradizione del piatto nella versione con i muscoli. Dalla Sicilia arriva **Etna, sapori di Sicilia**, che per l'occasione declinerà il tradizionale arancino in una versione ai frutti di mare. Da porto Tolle sbarca all'evento anche la **Cooperativa Pescatori di Pila** che proporrà mitili e ostriche allevate all'interno di una delle più belle lagune del Delta del Po all'interno di una Zona Parco Riserva Biosfera Mab UNESCO. **Il Mercato dei Sapori**, che rimarrà aperto al pubblico per tutti e tre i giorni dalle **11.00 alle 22.00**, sarà quindi un percorso che vuole raccontare in modo originale il Mediterraneo attraverso chi produce, trasforma e custodisce saperi, materie prime e identità gastronomiche.



MYTILIADÉ

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

Al centro della manifestazione ci sono sempre i muscoli del Golfo dei Poeti, prodotto-simbolo di una comunità che vive il mare non come semplice sfondo, ma come patrimonio culturale, paesaggio produttivo e responsabilità collettiva. La mitilicoltura diventa così una chiave per parlare di biodiversità, filiere, lavoro, alimentazione, sostenibilità e futuro delle comunità costiere. Temi che verranno affrontati negli attesi **Talk** di venerdì e sabato. L'11 settembre alle 17.30, in un evento in collaborazione con **AMA, Associazione Mediterranea Acquacoltori** si parlerà di Mitilicoltura e di sviluppo per il Mediterraneo. **Sabato 12 settembre**, in occasione dell'evento, torna invece la terza edizione del format **SeaTalk**, in questo caso Food Edition, dal titolo: **"Il Mediterraneo che cambia: biodiversità, filiere, cucina e cultura alimentare"**. Un dialogo con referenti autorevoli che prende avvio dai cambiamenti in atto nel Mediterraneo per arrivare a parlare delle conseguenze sugli ecosistemi, sulle comunità, sulle attività produttive, sulle filiere e, infine, sulla cucina e sulla cultura gastronomica. Tra gli ospiti **Ernesto Azzurro**, biologo e ricercatore; **Erika Mioni**, biologa e docente responsabile di 'Percorsi nel Blu' – EU Ultramarine School ISA2; **Paolo Varrella**, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati e Progetto europeo LIFE MUSCLES; **Mattia Fiandaca** di Casa Artusi, Centro di Cultura Gastronomica e **Chiara Pavan**, Chef e Ricercatrice gastronomica.

La chiusura della manifestazione, domenica 13 settembre alle ore 20.00, è affidata al suggestivo concerto di **Irene Fornaciari e Federico Biagetti** che si esibiranno eccezionalmente per l'occasione a bordo della goletta **Amore Mio** dall'associazione **Vela Tradizionale A.S.D.** Voce e chitarra per un repertorio che spazia dal pop al soul, al rhythm & blues al rock, in una veste acustica pensata per l'atmosfera del mare.

Tanti gli eventi in programma, dai boat tour ai laboratori per bambini fino alla mostra d'arte a cura del collettivo **The Spezziner**. Per l'occasione sono previsti anche battelli in partenza dalla Spezia grazie alla collaborazione con il **Consorzio Marittimo Turistico Cinque Terre e Golfo dei Poeti**. Inoltre, durante le giornate di Mytiliade, Pandora, imbarcazione di **Vela Tradizionale A.S.D.**, sarà attraccata e pronta ad accogliere a bordo bambini e bambine per un piccolo viaggio alla scoperta della vela tradizionale e della vita di mare. Il **programma completo e le prenotazioni agli eventi sono disponibili sul sito www.mytiliadelerici.it**.

«Mytiliade – **dichiara il Sindaco di Lerici Marco Russo** -per noi è una grande festa dedicata ai muscoli, che restano naturalmente il prodotto simbolo del nostro territorio e della nostra identità marinara. È soprattutto un'occasione per raccontare Lerici all'interno di un contesto più ampio, quello mediterraneo, con cui condividiamo molto più di quanto immaginiamo: prodotti, tradizioni, economie, mestieri e comunità che, pur appartenendo a territori diversi, si ritrovano anche attorno



MYTILIADE

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

alla tavola e al rapporto con il mare. Attraverso la gastronomia e la valorizzazione dei nostri saperi vogliamo quindi rafforzare il posizionamento di Lerici come città mediterranea, capace di dialogare con altre realtà, di accogliere e di raccontare la propria identità aprendosi al mondo. I muscoli diventano così il punto di partenza di un viaggio che parla di mare, di persone, di lavoro e di cultura. È questa la direzione che, come Amministrazione, vogliamo dare a Mytiliade: non una semplice celebrazione di un'eccellenza locale, ma un progetto di valorizzazione territoriale che utilizza la cultura del cibo per costruire relazioni e portare Lerici dentro un racconto mediterraneo».

«Mytiliade - **spiega Alessandro Piana, Assessore all'agricoltura, acquacoltura e pesca professionale della Regione Liguria** - valorizza una delle produzioni più identitarie della Liguria e, allo stesso tempo, offre l'occasione per richiamare l'attenzione su una filiera che rappresenta lavoro, competenze e futuro per le nostre comunità costiere. Regione Liguria sostiene concretamente la mitilicoltura e l'acquacoltura, sia attraverso il percorso per la tutela e la delocalizzazione dei vivai spezzini sia attraverso le opportunità offerte dalla programmazione FEAMPA. Nel nuovo Programma regionale 2026-2028 abbiamo posto proprio lo sviluppo sostenibile dell'acquacoltura tra gli obiettivi strategici, puntando sulla competitività delle imprese, sulla sostenibilità e sulla valorizzazione delle produzioni. Mytiliade ha il merito di portare tutto questo fuori dagli ambiti strettamente tecnici, facendo incontrare produttori, cittadini, chef, ricerca e cultura gastronomica e mostrando a un pubblico ampio quanto valore e quante professionalità ci siano dietro un prodotto apparentemente semplice come il muscolo del Golfo dei Poeti».

«Con Mytiliade 2026 - **racconta Fabio Bongiorno, direttore artistico della manifestazione** - abbiamo costruito un programma che tiene insieme alta cucina, ricerca e responsabilità verso il mare. Nella selezione degli chef abbiamo privilegiato voci capaci di raccontare un rapporto autentico con l'ambiente, chiamandole a interpretare in cucina i muscoli del Golfo della Spezia: da Davide Oldani, con la sua cucina POP e Chiara Pavan, con la sua Cucina Ambientale, a Igles Corelli e la Cucina Circolare, fino a Sumito Estévez, che porta a Lerici la storia dei raccoglitori di mitili dell'isola di Margarita, in Venezuela. Accanto alla cucina abbiamo voluto dare pari peso ai Talk e ai Seataalk, momenti di confronto tra scienza, filiera e cultura alimentare, perché Mytiliade non è solo un appuntamento gastronomico ma un'occasione per comprendere come sta cambiando il Mediterraneo. Ogni contenuto del programma, dai laboratori ai concerti, nasce dalla stessa idea: fare del nostro mitile un racconto che unisce tradizione e sguardo internazionale».

«Il Sindaco ha parlato dei muscoli come parte dell'identità di questo territorio – **dice Paolo Varrella, Presidente Cooperativa Mitilicoltori Associati** - lo vorrei partire proprio da qui. Oggi chi lavora in



MYTILIADE

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

Il mare è anche un osservatore diretto di quanto rapidamente stia cambiando il Mediterraneo. Lo vediamo nelle temperature, nella produttività dei nostri allevamenti, nella comparsa di nuove specie. Ma credo che il punto, oggi, non sia fare l'elenco dei problemi. Il punto è capire cosa possiamo fare. E noi non vogliamo rassegnarci all'idea che il cambiamento climatico significhi semplicemente produrre sempre meno. Dobbiamo cominciare a progettare l'acquacoltura dei prossimi vent'anni. Significa innanzitutto conoscere il mare in tempo reale, attraverso sensori e sistemi di monitoraggio che ci permettano di capire cosa sta succedendo e possibilmente anticipare le situazioni critiche. Lo stiamo facendo nell'ambito di Smartbay Santa Teresa ad esempio. Significa sperimentare nuovi sistemi di allevamento, più flessibili e più resilienti, che ci consentano di spostare o gestire meglio le produzioni quando le condizioni ambientali diventano difficili. E significa anche cominciare a ragionare su strumenti di adattamento e mitigazione. Noi stiamo lavorando su un'idea che mi piace definire delle "isole climatiche": aree produttive nelle quali, attraverso tecnologia, monitoraggio e interventi sulla qualità dell'ambiente, provare a mantenere condizioni favorevoli all'allevamento anche nei periodi più critici. Non sappiamo ancora fino a che punto questo sarà tecnicamente ed economicamente fattibile. Ma dobbiamo provarci se vogliamo ancora produrre cibo. E per farlo servono insieme produttori, ricerca, imprese tecnologiche e istituzioni. È questa, secondo me, una delle grandi sfide che abbiamo davanti. Perché difendere la mitilicoltura non significa soltanto difendere un prodotto tipico. Significa difendere un mestiere, una comunità e un paesaggio produttivo. Mytiliade celebra una grande tradizione. Ma può essere anche il luogo nel quale cominciamo a raccontare l'innovazione necessaria perché quella tradizione abbia un futuro».

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 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, Confindustria La Spezia, Legacoop Liguria, Federazione Italiana Cuochi, Unione Regionale Cuochi della Liguria, Lega Navale Italiana.

Sponsor: Cristobal Cocktail & Restaurant, Conad





Lerici
COAST
PROMOSSO DA



IBG
ITALIAN BLUE GROWTH
— ORGANIZZATO DA —

MYTILIADÉ

SAPORI E RACCONTI DEL MEDITERRANEO

Sponsor Tecnici: Gruppo Lupi, Team Socoli La Spezia

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

Per informazioni, materiali, interviste e accrediti:

Ufficio stampa Italian Blue Growth

Dott.ssa Romina Lombardi

Giornalista e ufficio stampa

Responsabile comunicazione e organizzazione eventi culturali

347- 1917818 - rominaeventi@gmail.com



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