



LERICI

Chef, talk e sapori
Tutti i segreti
della cucina
grazie a **Mytiliade**

Scaramelli a pagina 7

Tra chef, talk e sapori Cucina e grandi temi A Lerici ecco **Mytiliade**

Presentato il festival di tre giorni che vede grande protagonista il muscolo
Enogastronomia ma anche incontri con scienziati su clima e ambiente

**Momenti di confronto
tra scienza, filiera
e cultura alimentare
Occasione per capire
il Mediterraneo**

LA SPEZIA

Dall'11 al 13 settembre i muscoli saranno i protagonisti di 'Mytiliade 2026' a Lerici, la manifestazione che racconta il Mediterraneo come spazio vivo di relazioni, scambi, identità e responsabilità condivise, promossa dal Comune di Lerici, coordinata da Sviluppo turistico Lerici e organizzata da Italian Blue Growth, con la collaborazione dei mitilicoltori spezzini e il patrocinio di Regione Liguria e Autorità di sistema portuale del mar Ligure orientale. Tra show cooking, visite guidate, il mercato dei sapori e degustazioni, il programma sarà dedicato alla scoperta del rapporto fra mare e territorio, attraverso il punto di vista

degli esperti di mitilicoltura. «**Mytiliade** sarà un evento articolato con tantissime presenze e attività – dice 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, per interpretare in cucina i muscoli del Golfo». Tra gli ospiti dell'edizione 2026, il noto chef Davide Oldani, che terrà uno show cooking d'eccezione per raccontare la sua filosofia culinaria applicata alle materie prime del territorio. E tanti altri chef parteciperanno alla kermesse: da Chiara Pavan, chef del ristorante Venissa della laguna veneziana, a Sumito Estévez, celebre chef venezuelano, Igles Corelli, volto noto del Gambero Rosso Chanell e pioniere della cucina circolare, Antonella Ricci, la prima chef donna a riceve-

re la stella Michelin in Puglia. Con loro Jorg Giubbiani, uno degli chef più rappresentativi della cucina ligure, lo spezzino Mirko Caldino, Alessandro Dentone, presidente dell'Unione regionale cuochi, Giacomo Devoto, fondatore e chef della Locanda de Banchieri a Fosdinovo e Alesso Rovatti che parlerà del progetto Portido 5° Gusto. «Accanto alla cucina – continua Bongiorno – 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 compren-



dere come sta cambiando il Mediterraneo».

Tra gli appuntamenti, un laboratorio di Slow Food, tour in kayak ai vivai dei mitilicoltori, organizzati in collaborazione con Asd Kayak Buena Onda Lerici, e poi percorsi a piedi a cura dei Cai La Spezia dal titolo 'Il cammino del mare e dei sapori mediterranei, aperti anche alle persone con disabilità. Il castello di San Giorgio ospiterà invece lezioni di 'Yoga Flow - fluire con l'elemento acqua di Pilates Matwork, e tra i laboratori esperienziali adatti a tutti ci sarà 'La scuola dell'acciuga'. Novità anche per il mercato dei Sapori, cuore enogastronomico della manifestazione con tante realtà locali, che amplierà il viaggio culinario a livello nazionale e internazionale. Venerdì e sabato attraverso i Talk si discuterà di muscoli, come chiave per parlare di biodiversità, filiere, lavoro, alimentazione e sostenibilità. La chiusura della manifestazione è affidata alla goletta Amore Mio e al veliero Pandora di Vela Treadizionale Asd, per suggestive esibizioni e per accogliere a bordo bambini e bambine. Per l'occasione sono previsti anche battelli da e per La Spezia. «Ogni contenuto del programma - aggiunge Bongiorno - nasce dall'idea di fare del nostro mitile un racconto che unisce tradizione e sguardo internazionale».

Greta Scaramelli

I TEMI



Chiara Pavan

Chef di Venissa

Chef del ristorante della laguna veneziana situato sull'isola di Mazzorbo, premiato con una stella Michelin e una Stella Verde, e prossima conduttrice, insieme a Canavacciuolo, del nuovo talent autunnale di Sky 'Taste of Italy'

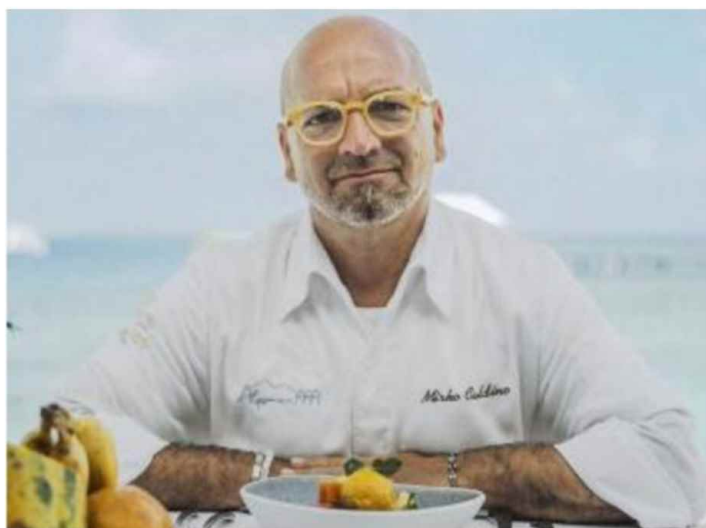
CUCINA POP



Davide Oldani

Chef

Oldani è 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



Lo chef spezzino Mirko Caldino, ospite di **Mytiliade**

Mazzola (Cna): «Eccellenza per aprirsi a nuove frontiere». Varrella: «Programma eccezionale che affronta l'attualità»

Al centro il rapporto tra terra, mare e uomo

LA SPEZIA

Celebrare il rapporto terra-mare-uomo e l'identità storico culturale di Lerici: è questo l'obiettivo di **Mytiliade** 2026, dove andranno in scena i muscoli spezzini per incontri con chef italiani e internazionali, laboratori, visite guidate... e tanto altro in un ricco programma presentato ieri mattina alla Camera di Commercio dagli organizzatori e partner. «**Mytiliade** nasce dalla collaborazione di diverse realtà locali con i mitilicoltori e gli attori del nostro Golfo» dice Virginia Cerri di **Italian Blue Growth** -, per raccontare il mare attraverso la gastronomia e la cultura e creare un'occasione di dialogo sul Mediterraneo». Un evento di respiro sempre più nazionale e internazionale grazie alle preziose collaborazioni, come il Gal Fish Liguria. «Il Galfish - dice il vicepresidente Augusto Comes - vuole essere presente in questo evento in una veste rinnovata. I muscoli sono come sentinelle del mare: in seguito alla distruzione delle produzioni di mitilicoltura nell'alto adriati-

co causata dal cambiamento climatico, abbiamo la necessità di sensibilizzare».

Anche Paolo Varrella, presidente dei mitilicoltori associati, ha posto in evidenza l'aspetto ambientale. «Il programma è eccezionale - dice Varrella - e si parlerà anche di attualità e cambiamenti climatici. Non vogliamo rassegnarci a dover stare in un clima che cambia senza intervenire e assumere iniziative. Stiamo partecipando infatti a diversi bandi per il monitoraggio del mare, con sensori da Lerici alla Palmaria. **Mytiliade** è l'occasione per parlare di queste sfide in termini propositivi». Sul programma è intervenuto anche il sindaco di Lerici Marco Russo: «Sarà un'edizione di altissima qualità. Un evento che andrà oltre l'aspetto gastronomico». Sulla stessa lunghezza d'onda Davide Mazzola, vice presidente Camera di Commercio delle Riviere di Liguria: «Come ente siamo molto interessati e supportiamo le attività che mettono insieme mare e territorio. La manifestazione è un'eccellenza locale per aprirsi al Mediterraneo e raccontare tutto il nostro territorio e sapere. Buon **Mytiliade** a tutti».

Greta Scaramelli

AMERICA LATINA

**Sumito Estévez**

Chef venezuelano

Volto internazionale della cucina latino-americana, oggi alla guida de La Mérica. Autore, docente e divulgatore seguito da oltre un milione di persone

