



MYTILIADE

Festa dei mitili mediterranei

Comune di Lerici

www.mytiliade.it

Venerdì 9 settembre

ORE 17,00 PIAZZA MOTTINO
INAUGURAZIONE E TAGLIO DEL NASTRO

ORE 17,30 LUNGOMARE DI LERICI
APERTURA SPAZI ESPOSITIVI con prodotti tipici liguri di mare e di terra
chiusura ore 22,00

ORE 17,30 - 18,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"
Io muscolo, tu muscoli: incontri con Luca Scatena.
I muscoli dello chef con...

ORE 18,00 - 19,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"
GLI INCONTRI DI GABRIELLA:
Muscoli amore mio, lezioni di gusto di mare da amare
Una storia che viene da lontano: conversazione con Mino Orlandi, (Asl).
La ricerca scientifica applicata nell'ambito della molluschicoltura. Carlo Ercolini e Laura Serracca (IZS)

Mino Orlandi, medico veterinario, dirige il servizio di igiene alimenti di origine animale ed è docente universitario. Al suo attivo varie pubblicazioni scientifiche e varie specializzazioni, in particolare su "Qualità e igiene dei prodotti della pesca"

Carlo Ercolini, medico veterinario, dirige la struttura complessa della Spezia e di Imperia ed è capo del Laboratorio di microbiologia marina. Collabora con lui la dott.ssa *Laura Serracca*, ricercatrice e autrice di oltre 100 pubblicazioni scientifiche. Insieme si sono occupati di ricerca scientifica applicata nell'ambito della molluschicoltura

Gabriella Molli, pubblicista, si interessa di genealogia dei sapori e storia delle tradizioni gastronomiche del territorio. Ha al suo attivo pubblicazioni e cura la collana *Qb* di Milanna Edizioni

ORE 19,00 - 20,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"
GLI INCONTRI DI GABRIELLA:
Dentro un'eccellenza del Golfo. Proiezione della videocassetta di Piera Pagliari e Giovanni Cabani (1987, 30 minuti)

Piera Pagliari e Giovanni Cabani sono cultori della tradizione del territorio e vivono a Montemarcello. La loro ricerca muove da documenti e indagini accurate, tradotte anche in video e in scritti

ORE 21,00 - 22,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

GLI INCONTRI DI GABRIELLA:

Incontro con Angelo Majoli, "Il contadino del mare" - Inaugurazione della mostra fotografica e proiezione del film di Giovanni De Santis "I Vigneti Sommersi"

Angelo Majoli appartiene a un'antica famiglia storica di mitilicoltori e costituisce un po' la memoria della parte Est del Golfo dove un tempo sorgevano i pontili della Marina di Canaletto. Conserva una ricca documentazione fotografica e ha collaborato alle maggiori pubblicazioni sulla bellezza dei fondali del golfo

ORE 21,30 ROTONDA VASSALLO

SPETTACOLO MUSICALE

"Le 4 chitarre" - musiche di Fabrizio De André

Sabato 10 settembre

ORE 10,00 LUNGOMARE DI LERICI

APERTURA SPAZI ESPOSITIVI con prodotti tipici liguri di mare e di terra

chiusura ore 22,00

ORE 10,00 CALATA MAZZINI

GITA IN BATTELLO nel golfo e visita guidata agli impianti di mitilicoltura e itticultura – partecipazione gratuita

ORE 10,00 - 10,30 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

GLI INCONTRI DI GABRIELLA:

Incontro con Marco Rezzano (delegato AIS della Spezia): "Vino e muscoli, alla ricerca del binomio perfetto"

Marco Rezzano, sommelier professionista, è alla guida della delegazione dell'Ais provinciale. Ha svolto e svolge intensa attività di sensibilizzazione al consumo del vino di qualità e al bere consapevole, incentivando i produttori del territorio

ORE 10,30 - 12,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

Io muscolo, tu muscoli: incontri con Luca Scatena.

I muscoli dello chef con...

Luca Scatena, appassionato di gastronomia inizia a frequentare corsi di cucina e sommelier. Si diploma sommelier, ha la fortuna di lavorare al fianco di grandi chef quali Mauro Ricciardi, Davide Raschi e Valentino Marcattili. Sommelier degustatore ufficiale AIS ed esperto in comunicazione e marketing del vino, attualmente è lo chef del ristorante "A pie de mà" di Riomaggiore.

ORE 11,00 - 13,30 ROTONDA VASSALLO

IL MONDO DELLA PESCA INCONTRA I BAMBINI

"Indovina chi viene a scuola?" – REGIONE E AGCI AGRITAL

ORE 12,00 CALATA MAZZINI

GITA IN BATTELLO nel golfo e visita guidata agli impianti di mitilicoltura e itticultura - partecipazione gratuita

ORE 12,00 - 13,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

LABORATORIO DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEL PESCE

"Ogni stagione ha il suo pesce...ritrovato! Incontro sulla stagionalità dei pesci". ACQUARIO E LEGAPESCA nell'ambito del progetto europeo "Pesce ritrovato by fish scale"

Abbinamenti cibo/vino a cura dell'Associazione Italiana Sommelier

ORE 14,00 CALATA MAZZINI

GITA IN BATTELLO nel golfo e visita guidata agli impianti di mitilicoltura e itticultura - partecipazione gratuita

ORE 15.00 - 17.30 ROTONDA VASSALLO

IL MONDO DELLA PESCA INCONTRA I BAMBINI

“A scuola con il pescatore Beppe” - REGIONE E LEGAPESCA

ORE 15,00 - 16,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

LABORATORIO DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEL PESCE

Pulitura e sfilettatura del pesce e preparazione di un aperitivo a fingerfood REGIONE E

FEDERCOOPESCA

Abbinamenti cibo/vino a cura dell'Associazione Italiana Sommelier

ORE 16,00 - 17,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

LABORATORIO DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEL PESCE

Il pesce ritrovato: quali tipologie, come riconoscerlo e come cucinarlo - REGIONE E AGCI AGRITAL nell'ambito del progetto europeo “Pesce ritrovato by fish scale”

Abbinamenti cibo/vino a cura dell'Associazione Italiana Sommelier

ORE 16,00 CALATA MAZZINI

GITA IN BATTELLO nel golfo e visita guidata agli impianti di mitilicoltura e itticultura - partecipazione gratuita

ORE 17,00 - 18,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

Maschile/femminile: il muscolo/l'acciuga

Incontro con Luca Scatena e Yvonne Riccobaldi

Yvonne Riccobaldi, appassionata del mondo vino, è sommelier professionista, sommelier degustatore ufficiale Ais e secondo sommelier di Liguria. Fine conoscitrice dei prodotti e dei vini del territorio, ha creato il locale “A piè de mà” di Riomaggiore, in cui anima incontri e presentazioni

ORE 19,00 - 20,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

LABORATORIO DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEL PESCE

La salagione delle acciughe - REGIONE E FEDERCOOPESCA

Abbinamenti cibo/vino a cura dell'Associazione Italiana Sommelier

ORE 19,00 - 21,00 PIAZZA MOTTINO

GLI INCONTRI DI GABRIELLA:

- Incontro con Salvatore Marchese. Letture dal libro “Muscoli”. Salvatore Marchese, giornalista e critico enogastronomo vive a Castelnuovo Magra. Autore di molti libri, collabora a prestigiose testate come “Chef” e “Barolo&Co” e ha ricevuto importanti premi a livello nazionale e internazionale

Salvatore Marchese, giornalista e critico enogastronomo vive a Castelnuovo Magra. Autore di molti libri, collabora a prestigiose testate come “Chef” e “Barolo&Co” e ha ricevuto importanti premi a livello nazionale e internazionale.

- Incontro con Paolo Barbanente. Letture dal testo “50 anni di Accademia Italiana della Cucina”

Paolo Barbanente è nato alla Spezia nel 1949. Presidente della Camera Penale della Spezia. Sensibile cultore di tradizioni e storia, è accademico e consultore della delegazione della Spezia dell'Accademia italiana della cucina

Domenica 11 settembre

ORE 10,00 LUNGOMARE DI LERICI

APERTURA SPAZI ESPOSITIVI con prodotti tipici liguri di mare e di terra

chiusura ore 19,00

ORE 10,00 CALATA MAZZINI

GITA IN BATTELLO nel golfo e visita guidata agli impianti di mitilicoltura e itticultura - partecipazione gratuita

ORE 11,00 - 13,00 ROTONDA VASSALLO

IL MONDO DELLA PESCA INCONTRA I BAMBINI

“Pescaimparo” - REGIONE E FEDERCOOPESCA

ORE 11,00 - 12,30 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

Io muscolo, tu muscoli: incontri con Luca Scatena.

I muscoli dello chef con...

ORE 12,00 CALATA MAZZINI

GITA IN BATTELLO nel golfo e visita guidata agli impianti di mitilicoltura e itticultura - partecipazione gratuita

ORE 12,30 - 14,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

GLI INCONTRI DI GABRIELLA:

Il sano binomio “muscoli e pane”: i panini del Biscotto - panini d’amare (Slow Food per Mytiliade)

Franco Lanata, vulgo “Biscotto”, è stato uomo di bordo e gourmet di indimenticabili panini deliziosi in cui unisce fantasia ed esperienza. E’ un personaggio di punta di Slow Food Lerici

ORE 14,00 CALATA MAZZINI

GITA IN BATTELLO nel golfo e visita guidata agli impianti di mitilicoltura e itticultura - partecipazione gratuita

ORE 15,00 - 17,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

Io muscolo, tu muscoli: incontri con Luca Scatena.

I muscoli dello chef con...

ORE 16,00 - CALATA MAZZINI

GITA IN BATTELLO nel golfo e visita guidata agli impianti di mitilicoltura e itticultura - partecipazione gratuita

ORE 17,00 - 18,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

“Ti apro in due!” - Gara di apertura di muscoli

Premiazione borgata Lerici - Palio del Golfo: femminile e junior maschile

ORE 18,00 - 19,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

LABORATORIO DI PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEL PESCE

Come trattare i muscoli - REGIONE E LEGAPESCA

Abbinamenti cibo/vino a cura dell’Associazione Italiana Sommelier

ORE 19,00 PIAZZA GARIBALDI PRESSO STAND "LABORATORI"

"I MUSCOLI DE CA' MEA 2011": Premiazione delle ricette finaliste (nuova formula riservata alle frazioni)

La giuria sarà formata dai consiglieri comunali