



9-10-11
SETTEMBRE
2022



MYTILIADE

Festa dei Mitili

LERICI CITTÀ MEDITERRANEA

VENERDÌ 9 SETTEMBRE

INAUGURAZIONE DELLA RASSEGNA

Lerici, piazza Garibaldi
Ore 10.30

VENERDÌ 9 SETTEMBRE

GIAN LUCA CAVI

Gelatiere Emergente 2021, partecipa a Mytiliade con uno showcooking in cui realizzerà un gusto gelato da abbinare ai muscoli, mantecando in diretta la preparazione.

Modera Federico La Valle

Lerici, piazza Garibaldi
Ore 11.00

VENERDÌ 9 SETTEMBRE

Mytiliade KIDS

PICCOLE STORIE DI MARE CON TEATRO KAMISHIBAI

A cura di Ape Book Pharmacy
Lerici, rotonda Vassallo
Ore 17.30

VENERDÌ 9 SETTEMBRE

I MUSCOLI DEL CAPITANO CON LUCA MANAGLIA E FRANCESCO PREITE

Luca, giornalista, fotografo, comunicatore dei seguitissimi "Identità golose", "Il Forchettiere", "Gola Gioconda", sul palco insieme a Francesco, cuoco ed esperto conoscitore della tradizione culinaria giapponese e unico "Tre Bacchette" in Toscana, secondo il Gambero Rosso.

Modera Federico La Valle

Lerici, piazza Garibaldi
Ore 18.30

VENERDÌ 9 SETTEMBRE

I MUSCOLI RIPIENI NEL MEDITERRANEO, DA LERICI ALLA TURCHIA

CON ANISSA HELOU E ALBERTO GRANDI

Chef, food writer, giornalista ed esperta delle cucine e del patrimonio culinario del Medio Oriente, Mediterraneo, Nord Africa e del mondo islamico, Anissa Helou proporrà la versione turca di una delle più celebri ricette liguri, accompagnata dagli approfondimenti dello scrittore Alberto Grandi, professore dell'Università degli studi di Parma.

Modera Vito - Stefano Bicchocchi

Lerici, piazza Garibaldi
Ore 21.30

SABATO 10 SETTEMBRE

Mytiliade KIDS

HOW TO BE A PIRATE: NARRAZIONE ATTRAVERSO L'USO DI PUPPETS E PROPS E LABORATORIO IN LINGUA INGLESE

A cura di Anna Teresa Bonpensiere
Prenotazione: 347 6623328
Lerici, rotonda Vassallo
Ore 10.30

SABATO 10 SETTEMBRE

GEMELLAGGIO DI SAPORI

Gli chef Gianni D'Amato della Locanda Miranda di Tellaro, Laurent Poulet di Mougins e Manuel Di Gregorio della Trattoria Peposo di Pietrasanta, si incontrano per un gemellaggio di sapori e culture.

Modera Vito - Stefano Bicchocchi

Lerici, piazza Garibaldi
Ore 10.30

SABATO 10 SETTEMBRE

VISITE GUIDATE AL MUSEO DELLA MITILICOLTURA E ALLO STABULATORE

A cura dei Mitilicoltori Spezzini
Punto di ritrovo: loc. Santa Teresa - piazzale sopra centro di depurazione
Prenotazione: IAT Venere Azzurra 351 1472959
Località Santa Teresa
Ore 16.00

SABATO 10 SETTEMBRE

NAVIGAZIONE E ASTRONOMIA

Incontro a cura della ASD "Il Gabbiano"
Lerici, piazza Garibaldi
Ore 17.00

SABATO 10 SETTEMBRE

IL MONDO MEDITERRANEO: STESSI INGREDIENTI E DIFFERENTI CUCINE

CON ANISSA HELOU E CHEF KUMALÉ

Sapori, culture e Mediterraneo: come gli stessi ingredienti vengono utilizzati nelle cucine dei diversi Paesi del mondo?

Chiacchierata "casalinga" con Anissa Helou, una delle più influenti e carismatiche figure del panorama culturale ed enogastronomico mediorientale, e Vittorio Castellani, anche conosciuto come Chef Kumalé, "gastronomade" senza frontiere, esperto di cucine mediterranee e del mondo.

Modera Vito - Stefano Bicchocchi

Lerici, piazza Garibaldi
Ore 18.30

SABATO 10 SETTEMBRE

QUESTI POSTI DAVANTI AL MARE...

La musica d'autore incontra il mare, contenitore, via di comunicazione e mezzo ideale per coltivare passioni e alimentare le speranze dell'uomo eterno viaggiatore alla ricerca delle proprie radici.

Musiche di I. Fossati, F. De Andrè, L. Dalla, E. Ruggeri, F. Battiato

Con:

Pietro Sinigaglia *voce e corno francese*
Gloria Clemente *pianoforte*
Davide L'Abbate *chitarra*
Matteo Rovinalti *violino*
Davide Sinigaglia *percussioni*

Presenta Federico la Valle

Lerici, rotonda Vassallo
Ore 21.30

DOMENICA 11 SETTEMBRE

Mytiliade KIDS

A PESCA CON IL GABBIANO

Iniziativa per ragazzi 8-14 anni
Prenotazione: asdgabbiano@gmail.com o presso lo stand della ASD "Il Gabbiano", lungomare Vassallo

max 20 partecipanti - attrezzatura fornita dagli organizzatori

Al termine merenda e un simpatico gadget per i partecipanti

Lerici, lungomare Vassallo
Ore 9.00

DOMENICA 11 SETTEMBRE

ESPERIMENTI FALLIMENTARI MA UTILI CON I MUSCOLI

CON SARA DI PALMA

Un non-cooking show in cui la chef spezzina, conosciuta al grande pubblico anche per la partecipazione a diverse trasmissioni televisive, presenterà alcuni "esperimenti distruttivi", un po' per gioco un po' per trovare qualche spunto interessante!

Modera Vito - Stefano Bicchocchi

Lerici, piazza Garibaldi
Ore 11.00

DOMENICA 11 SETTEMBRE

VISITE GUIDATE AL MUSEO DELLA MITILICOLTURA E ALLO STABULATORE

A cura dei Mitilicoltori Spezzini
Punto di ritrovo: loc. Santa Teresa - piazzale sopra il centro di depurazione
Prenotazione: IAT Venere Azzurra 351 1472959
Località Santa Teresa
Ore 16.00

DOMENICA 11 SETTEMBRE

Mytiliade KIDS

A TAVOLA CON FATA MERENDA

Lettura animata e a seguire laboratorio di cucina a cura di Cinzia Angelotti della Fattoria Didattica "Il Fienile" e Daniela Tresconi.

Prenotazione: 339 5072683

Lerici, rotonda Vassallo
Ore 17.30

DOMENICA 11 SETTEMBRE

SPEZIE E MISCELE DI SPEZIE NELLE CUCINE MEDITERRANEE

CON CHEF KUMALÉ

Incontro guidato dal giornalista "gastronomade" Vittorio Castellani, aka Chef Kumalé, spaziando dai suq maghrebini ai bazar mediorientali, immergendosi nel magico mondo delle spezie, piccoli gioielli della natura che danno colore e sapore alle cucine del mondo. Un viaggio alla loro scoperta, imparando a conoscerle e utilizzarle, scoprendone caratteristiche e virtù.

Modera Vito - Stefano Bicchocchi

Lerici, piazza Garibaldi
Ore 18.30

DOMENICA 11 SETTEMBRE

MEDIO-TERRANEO CON RICHARD ABOU ZAKI

Chiusura della rassegna con uno degli chef stellati più giovani d'Italia. Richard Abou Zaki realizzerà per Mytiliade una ricetta speciale... un vero e proprio viaggio che segue il Mediterraneo, dalle coste europee a quelle mediorientali.

Modera Vito - Stefano Bicchocchi

Lerici, piazza Garibaldi
Ore 21.30

Tutti gli eventi sono gratuiti, su prenotazione ove indicato.

Mercato delle eccellenze allestito su lungomare Vassallo.



SCOPRI TUTTI GLI EVENTI

Lerici
COAST



Lerici
COAST



f i y lericicoast.it

ESTATE 2022

#nonfiniscemai