



Pesce azzurro e fiori: un mare di gusto vi aspetta a San Vincenzo

Torna “**Un mare di gusto**”, la tradizionale festa dedicata alla Palamita e al pesce azzurro della **Costa degli Etruschi**; la manifestazione è organizzata dal Comune di **San Vincenzo** (Livorno), sotto la direzione artistica di **Deborah Corsi**, chef JRE del ristorante La Perla del Mare. Per questa 16° edizione, la kermesse si presenta con alcune novità, di cui la più importante è l’evento street-food che per debutterà in prima serata, prolungando la festa con gli stand aperti, fino alle 23. “Un Mare di Gusto, forte del successo della sua ripresa dopo alcuni anni di stop – spiega l’assessore comunale **Serena Malfatti** – si rinnova e si veste a nuovo con questa affascinante edizione in serale. Il cambiamento del format consentirà di coinvolgere nuovi attori ed offrire ai visitatori una gamma di profumi e sapori molto più ampia e coinvolgente, accompagnata dalla bellezza dei fiori di maggio.” Altrettanto entusiasta è Deborah Corsi, che spiega questa nuova edizione: “Maggio è il mese dei fiori, la natura si tinge di vivaci colori e si rinnova, il mare si ravviva e allo stesso modo Un mare di Gusto, la tradizionale kermesse enogastronomica di San Vincenzo, legata alla palamita e a tutto il pesce azzurro, rifiorisce, presentandosi in una nuova veste simboleggiata dai fiori” Sabato sarà il giorno dedicato ai convegni e allo street food. Si parte nel primo pomeriggio, con la presentazione del libro Dall’atelier alla cucina di **Elisabetta Arrighi**; a seguire SUCCESSFUL AGING-INVECCHIARE CON GUSTO”, presentazione del progetto Avis; “IL GUSTO RITROVATO DELLE SARDINE DELLA FRIGGERA DI SAN VINCENZ”, presentazione in anteprima assoluta della realizzazione del progetto di

recupero del gusto delle sardine della storica friggiera di San Vincenzo; infine, il convegno **“LA PALAMITA CHE VERRA’ – IL FUTURO DELLA PESCA NEL NOSTRO MARE”**. A partire dalle ore 19, il protagonista assoluto sarà lo street food, che invaderà le stradine del centro e il porto: 15 locali fra ristoranti e gelaterie del posto proporranno sfiziosi e golosi bocconi, ispirati dal binomio “pesce azzurro-fiori eduli”. Domenica 20 maggio, nella suggestiva cornice della passeggiata del Marinaio, in onore della tradizione del pranzo della domenica, quattro chef del territorio proporranno un menu a base di palamita e altro pesce azzurro, in abbinamento ai fiori eduli: insieme a Deborah Corsi, cucineranno **Ivano Lovisetti, Fabrizio Caponi, Mirko Rossi**.

www.unmaredigusto.it