

Arlecini.



*tra monti e mare:
tre giorni di cultura
cibo e bene essere*

Tre giorni di iniziative ed eventi centrati sull'idea di confine come luogo che unisce, luogo di incontri, scambi, contaminazioni, arricchimento.

MESCIÜA come confronto tra alcune delle vocazioni culturali di una città come Spezia. In questo nome sembra infatti possibile riconoscere il destino di ogni città sul mare, incrocio di merci e di genti, tanto più quando quella stessa città è anche *confine* tra Liguria e Toscana, tra Liguria e Lunigiana e con l'Emilia appena oltre il crinale.

Una "mescolanza" in cui sembra essere riassunta la realtà materiale di genti che non furono solo pescatori, marinai, olivicoltori, ortolani ma che tutti quei ruoli interpretarono insieme per vivere.

Ecco che allora **MESCIÜA** diventa metafora della Liguria e del Mediterraneo, per vocazione luogo di confine, di incontro, di scambio umano e culturale.

il programma dell'iniziativa è consultabile su
www.mesciua.com

Ideazione e cura del progetto Comune della Spezia
Assessorato al turismo e alla promozione della città
Maurizio Sentieri per *Officina Alimentare*

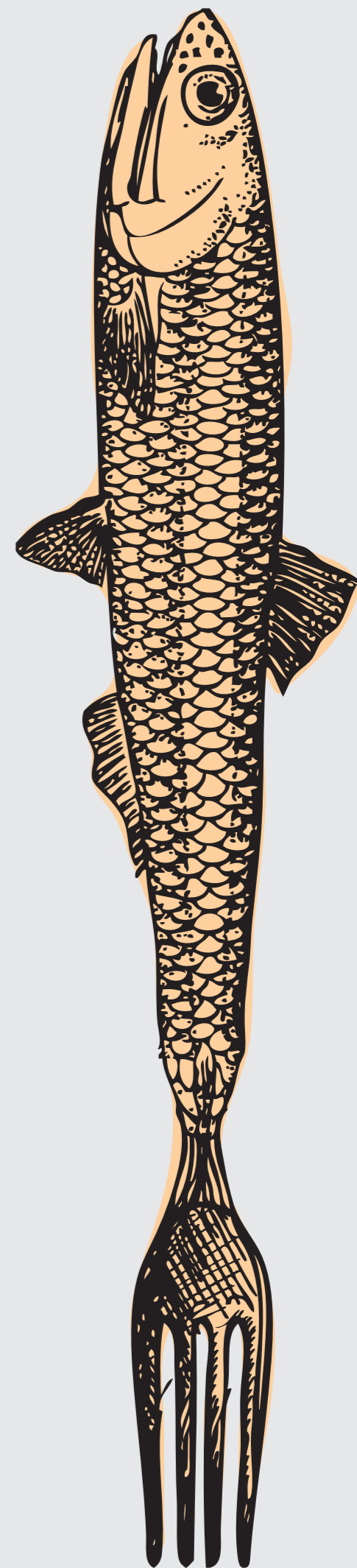


me
sc
iü
a

confronti
con FINI GUSTI



17/18/19 Ottobre 2014
mesciüa
ARSENALE MILITARE MARITTIMO della Spezia



17/18/19 Ottobre 2014

MESCLUA

ARSENALE MILITARE MARITTIMO della Spezia

Programma

Venerdì 17 ottobre

- Ore 17,00 Apertura Mostra-mercato dei produttori locali, Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano e Parco Nazionale Cinque Terre
Ore 17,00 Presentazione volume **La cucina dell'anima** di Giuseppe Conte e Maria Rosa Teodori. Saranno presenti gli autori
Ore 19,00 Salone Ristorante Arsenale, presentazione **Concorso Salsa di Spezia**
Ore 19,30-23,00 Salone Ristorante Arsenale: cena a cura dei ristoratori locali
Ore 21,30-24,00 Spettacoli musicali gruppi giovanili a KM 0 – gruppi **Monaci del surf** e **Lato obeso della fazenda**

Sabato 18 ottobre

- Ore 10,00-20,00 Mostra-mercato produttori locali, Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano e Parco Nazionale Cinque Terre
Ore 11,00 Show Cooking - Teatro Culinario **Mastro Pesto**
Ore 12,00 **Menù di bordo. Il ricettario e la guida pratica per i cuochi della Regia Marina dell'Amm. Roberto Liberi.** Introduce l'autore Walter Taglieri.
A cura della Accademia del Gusto
Ore 12,30-14,30 Salone Ristorante Arsenale Pranzo a cura dei ristoratori locali
Ore 15,00 e ore 16,00 Partenze tour a cura della Coop Zoe e dell'Associazione Fitram: **La storia in movimento: viaggiare in autobus storico dentro la Base Navale della Spezia**
Ore 15,00 Show Cooking - Teatro Culinario **Mastro Pesto**
Ore 16,00 Presentazione volume **Ostriche Passioni divine** di L. Grassia e Franck Vilboux, Saranno presenti l'autore Lucio Grassia e Paolo Varrella, Presidente cooperativa Miticoltori Associati
Degustazione ostriche limitatamente ai partecipanti
Ore 17,00 Edoardo Raspelli e Carla Urban **Dialogo a due voci: "Il cibo spettacolo" e la cucina dei territori**
Ore 18,00 **I Ristoratori raccontano il territorio:** Ristorante Il Giardinetto – Fivizzano – Aperitivo
Ore 18,00 Partenza da Piazza Cavour **Spettacolo Gruppo Storico di Fivizzano**
Ore 19,30-23,00 Percorso Corso Cavour – Via Chiodo – Porta principale Arsenale viale Amendola
Salone Ristorante Arsenale: Cena a cura dei ristoratori locali
Spettacolo musicale gruppi giovanili: band locale **Slim River Boys** e il **duo the Cyborgs**

Domenica 19 ottobre

- Ore 10,00-20,00 Mostra-mercato produttori locali, Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano e Parco Nazionale Cinque Terre
Ore 11,00 **Piatti spezzini da proteggere** a cura dell'Accademia del Gusto
Ore 12,00 Show Cooking - Teatro Culinario **Il Polpo degli zavorranti**
Ore 12,00 **A proposito di panizza...** a cura di Antonella Simone – Accademia del Gusto
Ore 13,00 Salone Ristorante Arsenale: Pranzo a cura dei ristoratori locali
Ore 15,00 e ore 16,00 Tour a cura della Coop Zoe e dell'Associazione Fitram: **La storia in movimento: viaggiare in autobus storico dentro la Base Navale della Spezia**
Ore 15,00 **Castagnata** a cura della Coop I Briganti del Cerreto
Ore 16,00 Presentazione del progetto **Gli Orti in condotta alla Spezia – Slow Food** a cura di Maria Silvia Persello – responsabile progetto
Ore 16,00 Show Cooking - Teatro Culinario **Il polpo degli zavorranti**
Ore 17,00 Presentazione del volume di L. Veronelli **La vita è troppo breve per bere vini cattivi** di Nichi Stefi e G. A. Rota Sarà presente l'autore Nichi Stefi
Ore 18,00 **I Ristoratori raccontano il territorio: La Spezia** a cura di Barbara Schiffini - Aperitivo
Ore 19,30-23,00 Salone Ristorante Arsenale: Cena a cura dei ristoratori locali
Ore 18,00-20,00 Jam session band spezzine e dell'Appennino

Durante le tre serate nella zona palco saranno presenti 4 birrifici locali