



LA PRIMA ESTATE FOOD: L'EXPERIENCE ENOGASTRONOMICA DEL FESTIVAL MUSICALE DI LIDO DI CAMAIORE DAL 21 AL 26 GIUGNO

- La direzione artistica è affidata allo chef **Gennaro Esposito**, che ha stilato il programma coinvolgendo alcuni importanti interpreti della cucina italiana che condurranno uno show cooking davanti al mare della Versilia;
- Gli show cooking si terranno all'ora di pranzo al **Ristorante La Risacca**, a pochi metri dal parco **BussolaDomani**, dove ogni sera si esibiranno artisti del calibro di **Duran Duran**, **The National**, **Anderson .Paak**, **Bonobo**, **Bluvertigo** e molti altri.

Lido di Camaiore, 7 giugno 2022 - Negli ultimi anni il livello di popolarità e di affezione del pubblico verso l'arte culinaria è stato tale che gli Chef sono stati spesso paragonati alle rockstar. Mai però il mondo della musica e quello della cucina erano entrati in contatto come accadrà a La Prima Estate Food, dove queste due arti convivranno in un unico Festival.

Se le serate dell'evento versiliense saranno all'insegna della grande musica con artisti come Duran Duran, Anderson .Paak e The National, durante il giorno saranno alcuni protagonisti della cucina italiana a conquistare il palcoscenico.

Una "cucina" fronte mare a Lido di Camaiore, un palco suggestivo su cui **Gennaro Esposito riunirà 5 talenti del mondo culinario** che insieme a lui allietteranno il pubblico de La Prima Estate Food con imperdibili show cooking.

Gli appuntamenti de La Prima Estate Food avranno luogo ogni giorno alle 11.30 sulla meravigliosa **terrazza del Ristorante La Risacca**, a pochi metri dal Parco BussolaDomani, e consisteranno in show cooking con successivo assaggio del piatto proposto in abbinamento a un vino, per un numero massimo di 30 partecipanti.

Gennaro Esposito, chef due stelle Michelin del Ristorante Torre del Saracino di Vico Equense, ha raccolto con grande entusiasmo la sfida come direttore artistico della rassegna e ha dichiarato: *“Coniugare l’arte della cucina alla musica è un privilegio che esalta la mia creatività. Cucinare è un’arte: è come dipingere su una tela bianca o come comporre la musica più armoniosa.”*

Anche **Mimmo D’Alessandro**, CEO della D’Alessandro e Galli e promotore del Festival, ha parlato di questo connubio: *“Musica e cucina sono due arti molto più vicine di quanto si pensi, per questo ci entusiasma l’idea di poterle finalmente unire all’interno di un’unica rassegna”*

- **Martedì 21 giugno, Loretta Fanella** - *“Estate che gira: cremoso allo yogurt, panna cotta alla fragola, gelatina di albicocca, cremoso al pistacchio e gelato al lampone”*
- **Mercoledì 22 giugno, Cristiano Tomei** - *“Ravioli Verdi”*
- **Giovedì 23 giugno, Gennaro Esposito** - *“Zuppetta di olive Nocellara e mandorle, purea di finocchi e pesce bandiera anni ’80”.*
- **Venerdì 24 giugno, Luca Landi** - *“Linguine di semola di grano duro mantecate in estratto di verdure estive con calamari, briciole di pane allo zafferano versiliese”.*
- **Sabato 25 giugno, Filippo Saporito** - *“Carpaccio di barbabietola, mayo vegana, erbe di Simone”.*
- **Domenica 26 giugno, Simone Fracassi** - *“Nudo e crudo: vitellone bianco dell’Appennino Centrale di razza chianina I.G.P.”.*

Ad aprire La Prima Estate Food **martedì 21 giugno** in quello che sarà l’unico appuntamento pomeridiano della rassegna (inizio ore 15.30) sarà **Loretta Fanella**, già chef pâtissière in alcune delle più importanti cucine stellate d’Europa, tra cui Cracco, Ferran Adrià e Pinchiorri.

Nel 2019 apre a Livorno il suo **Loretta Fanella Pastry Lab**, un laboratorio dove si realizzano dolci artigianali per privati e professionisti del settore. Di sera, il laboratorio diventa una Academy dove si svolgono corsi di pasticceria amatoriali, per bambini e per professionisti.

Loretta Fanella proporrà al pubblico de La Prima Estate Food il dolce *“Estate che gira: cremoso allo yogurt, panna cotta alla fragola, gelatina di albicocca, cremoso al pistacchio e gelato al lampone”*

Mercoledì 22 giugno alle 11.30 sarà la volta di **Cristiano Tomei**, chef viareggino del

Ristorante **L'Imbuto** di Lucca. Estroso e dal fare goliardico, è uno chef e un personaggio televisivo protagonista di alcuni programmi di successo. Ama la materia prima locale: pesce del suo mare, carni, latticini, frutta e verdura della Garfagnana, le erbe, le bacche, i germogli e i fiori selvatici che ogni giorno raccoglie in pineta e nei prati che frequenta da quando era bambino.

Il piatto proposto dallo chef Cristiano Tomei è *"Ravioli Verdi"*.

Giovedì 23 giugno sarà proprio **Gennaro Esposito** il protagonista dello show cooking. Appassionato, curioso e innovativo è un apprezzato chef due stelle Michelin e il suo Ristorante, **Torre del Saracino** di Vico Equense, rappresenta un punto di riferimento per la cucina italiana.

Nel tempo resta fedele alla sua passione musicale, il Rock, e al focus di ogni sua scelta: "Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un peccato mortale, un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future".

Lo chef Gennaro Esposito proporrà agli ospiti de La Prima Estate Food la *"Zuppetta di olive Nocellara e mandorle, purea di finocchi e pesce bandiera anni '80"*.

Venerdì 24 giugno sarà la volta dello chef stellato **Luca Landi**, Ristorante **Lunasia** di Viareggio, originario della Garfagnana (Lucca). Da quando era bambino coltiva la passione per la cucina e per la delicata armonia dei sapori. Appena diplomato inizia la sua "avventura" che lo vede impegnato in molte delle cucine più importanti in Europa. Dopo anni di studi e perfezionamenti, crea il gelato salato che lo porta nel 2009 alla vittoria della Coppa del mondo di gelato gastronomico.

Nel 2004 apre il suo ristorante Lunasia e nel 2011 ottiene la prima stella Michelin.

Lo chef Luca Landi presenterà al pubblico di La Prima Estate Food *"Linguine di semola di grano duro mantecate in estratto di verdure estive con calamari, briciole di pane allo zafferano versiliese"*.

Sabato 25 giugno rimaniamo ancora in Toscana con lo chef stellato **Filippo Saporito**, Ristorante **La Leggenda dei Frati** di Firenze.

Fin dall'infanzia Filippo Saporito e la moglie Ombretta Giovannini sono attratti dalla trasformazione della materia prima che diventa racconto del gusto nel piatto.

Nei piatti si ritrovano le radici della meravigliosa terra in cui sono cresciuti, fonte continua di ispirazione e stimolo creativo. La cucina de La Leggenda dei Frati è pensata per trasmettere emozioni, ricordi e cultura dei luoghi e grazie all'incontro con una solida rete di artigiani e produttori eccellenti, si coltiva l'amore per la materia prima e la sua lavorazione.

Lo chef Filippo Saporito porterà sulla terrazza fronte mare del Ristorante La Risacca un *"Carpaccio di barbabietola, mayo vegana, erbe di Simone"*.

Domenica 26 giugno, La Prima Estate Food si chiude con un appuntamento all'insegna della carne con **Simone Fracassi** rappresentante della quarta generazione di una famiglia di macellai che opera nel territorio delle Foreste Casentinesi dal 1927.

La BIOdiversità, l'unicità del prodotto di qualità e la salubrità: è questa la sfida che più lo affascina nel suo lavoro.

Simone Fracassi è conosciuto come il "Re della Chianina" e la sua proposta per Lido di Camaiore è *"Nudo e crudo: vitellone bianco dell'Appennino Centrale di razza chianina I.G.P."*

I biglietti per La Prima Estate food saranno in vendita a partire da domani, Mercoledì 8 Maggio, sul sito www.LaPrimaEstate.it dove si possono trovare anche i biglietti per i concerti che si terranno al Parco Bussoladomani.