



**IL 24, 25 E 26 GIUGNO NELLA SUGGESTIVA CORNICE  
DELLA FORTEZZA VECCHIA DI LIVORNO  
LA PRIMA EDIZIONE DELL'EVENTO DEDICATO AL *MANGIAREBENE BEREbene***

**Numerosi gli chef stellati e i sommelier pluripremiati che saranno protagonisti, tra cui Gaetano Trovato e Rocco De Santis (2 Stelle Michelin), il Miglior sommelier del Mondo 2018 Fis Eros Teboni e il primo sommelier in sedia a rotelle, Mirko Pastorelli**

**Un evento inclusivo, rivolto anche alle persone con disabilità, durante il quale sarà possibile contribuire ad azioni di solidarietà a favore di IN Associazione APS (Associazione Paraplegici Livorno) e dell'Associazione Afasici**

**Ad organizzarlo, infatti, è il food & wine blogger Emiliano Penco, invalido dopo un duplice incidente sul lavoro, che con il progetto Vita da Dandy, aiuta le persone con disabilità a sentirsi nuovamente parte integrante della società**

La storica **Fortezza Vecchia di Livorno** che si erge a ridosso del porto Mediceo della città, ospiterà la **prima edizione di Mangiarebene Berebene, dal 24 al 26 giugno prossimo**. Non l'ennesimo appuntamento culinario, ma **una tre-giorni di cultura enogastronomica e solidarietà**, a cui hanno già aderito importanti nomi della ristorazione stellata e della sommelierie.

Saranno presenti gli **chef stellati Gaetano Trovato** (Ristorante Arnolfo di Colle Val d'Elsa, 2 stelle Michelin), **Rocco De Santis** (Ristorante Santa Elisabetta di Firenze, 2 stelle Michelin), **Gioacchino Pontrelli** (Ristorante Lorenzo di Forte dei Marmi, 1 stella Michelin), **Filippo Saporito** (Ristorante La leggenda dei Frati di Firenze, 1 stella Michelin), **Stefano Pinciaroli** (Ristorante PS di Cerreto Guidi, stella verde Michelin) e, ancora, **Roberto Rossi** (Ristorante Il Silene di Pescina, Grosseto - 1 stella Michelin), **Senio Venturi** (Ristorante L'asinello di Castelnuovo Berardenga, 1 stella Michelin), **Mirko Martinelli** (chef del Ristorante Oasi di Follonica), **Alessandro Ferrarini** (Ristorante Franco mare di Marina di Pietrasanta, Lucca, 1 stella Michelin). Oltre a loro, importanti chef come **Emiliano Lombardelli** (Club house Argentario golf Resort Spa), **Edi Dottori** (Ristorante La Sala della Comitissa di Bolsena), **Loretta Fanella** (pastry chef) **Simone Gambini** e **Francesca De Vizia** (Ristorante Azzighe, Osteria a metà, di Livorno), **Maddalena Ughi** (Ristorante Mad Japanese Dining Room, Livorno), e **Gennaro Battiloro** del Ristorante Battil'oro, Miglior Chef pizzaiolo guida Identità Golose 2019.

Tra i **sommelier**, confermata la presenza di **Eros Teboni** (Miglior Sommelier del Mondo Fis 2018) e di **Maurizio Dante Filippi** (Miglior Sommelier d'Italia 2016 AIS), oltre che dell'enologo **Nicola Biasi** Miglior Giovane Enologo d'Italia 2020 Vinoway. Da segnalare la presenza alla manifestazione anche di **Mirko Pastorelli, Sommelier Aspi, il primo sommelier italiano in sedia a rotelle**, che ha fatto della sua passione per il vino la sua professione, a dispetto di complicazioni e diffidenza.

Mangiarebene Berebene non è solo il titolo della kermesse, ma è soprattutto l'obiettivo che si sono posti gli organizzatori, la società Mangiarebene Berebene s.r.l.s, fondata e presieduta dal **food&wine blogger Emiliano Penco**. Per questo, è stato ideato un programma



intenso, finalizzato a far conoscere e apprezzare piatti e abbinamenti, ma anche il grande lavoro di studio e ricerca che c'è dietro, per assecondare anche i palati più esigenti e contribuire alla diffusione di una cultura enogastronomica di qualità.

All'interno delle storiche mura della Fortezza Vecchia, disponibile grazie alla collaborazione con l'**Autorità di Sistema Portuale Del Mar Tirreno Settentrionale**, il pubblico presente potrà partecipare, per tutta la durata della manifestazione, a **banchi d'assaggio** sia di **food**, suddivisi in 5 aree tematiche -**sushi e crudo di mare, formaggi, vegetariano, vegano e glutee free, taglieri, tartare e gustosi panini gourmet**- che di **vino**, con la presenza dei produttori, pronti a raccontare il proprio lavoro e i frutti della loro terra.

Inoltre, **venerdì 24 e domenica 26 giugno, gli chef presenti si alterneranno in una significativa staffetta di gusto**, per la realizzazione di piatti stellati, a cui saranno abbinati ben tre diversi vini, alla ricerca dell'abbinamento perfetto, grazie alla collaborazione di altrettanti sommelier, enologi e giornalisti di settore. Sabato 25, invece, spazio ad abbinamenti di vino con le eccellenze della tavola presenti nei banchi d'assaggio. In programma anche **tre Masterclass dedicate ai piatti del territorio labronico** realizzati da altrettanti chef locali, quali **Simone Gambini** (Ristorante Azzighe), **Simone Acquarelli** (Ristorante Frantoio) e **Gabriele Polonia** (Alex Ristorante Enoteca).

**I proventi della Staffetta tra gli chef, così come della Cena di gala prevista per domenica 26 giugno nel suggestivo Piazzale della Cisterna della stessa Fortezza Vecchia, saranno devoluti in beneficenza a sostegno delle iniziative di IN Associazione APS (Associazione Paraplegici Livorno) e dell'Associazione Afasici.**

Peraltro, la Cena di Gala sarà arricchita dall'esibizione del **tenore Marco Voleri**, fondatore dell'associazione Sintomi di Felicità, a sostegno dei malati di Sclerosi multipla, da cui lui stesso è affetto.

*“Abbiamo voluto riunire a Livorno le eccellenze dell'enogastronomia italiana per offrire un momento di piacere completo, di relax e di benessere, aperto a tutti coloro che vogliono trascorrere un fine settimana di Gusto, e abbiamo scelto la Fortezza Vecchia, uno dei luoghi simbolo della mia città. -ha spiegato **Emiliano Penco, Presidente della società Mangiarebene Berebene Srls, livornese doc-** Il nostro obiettivo, peraltro, è quello di rendere la manifestazione totalmente inclusiva nei riguardi di persone con disabilità, che troppo spesso sono costrette a rinunciare a partecipare ad eventi come Mangiarebene Berebene perchè non adeguati alle loro esigenze. La Fortezza è oggetto di un importante progetto di adeguamento che l'Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno settentrionale sta portando avanti proprio per favorire l'accesso ai disabili e Mangiarebene Berebene sarà la prima manifestazione a inaugurare questo nuovo impianto. Non solo, dunque, solidarietà a distanza, ma una nuova attenzione nell'organizzazione di eventi che siano davvero aperti a tutti gli utenti, normodotati e non.”*

Emiliano, infatti, è invalido dopo un duplice incidente sul lavoro, ma da anni ha fatto della Bellezza e del Gusto gli strumenti del suo riscatto, avviando il progetto Vita da Dandy, con l'obiettivo di aiutare le persone con disabilità a sentirsi nuovamente parte integrante della società, in diritto e capaci di godersi ancora il bello e il buono della vita. Insieme alla compagna Emanuela, sommelier e organizzatrice di eventi, e al socio Silvio Marchetti, Emiliano ha ideato e organizzato l'appuntamento pensando prioritariamente a chi, come lui può trovare troppe difficoltà a godersi un momento di svago e divertimento.

La manifestazione seguirà i seguenti orari:

venerdì 24 giugno 17:00 – 23:00

sabato 25 giugno 17:00 - 23:00

domenica 26 giugno 12:30 – 18:30



Ma il ricco programma di degustazioni guidate aprirà già dalle ore 15:00 di venerdì 24 giugno, con la straordinaria partecipazione di Eros Teboni (Best Sommelier of the World WSA 2018) e dello Chef Gioacchino Pontrelli

Il pubblico avrà a disposizione diverse tipologie di biglietto, a cui corrispondono altrettante opportunità di degustazione di cibo e vino, prenotabili in anticipo sul sito ufficiale dell'evento: [www.mangiarebeneberebene.it](http://www.mangiarebeneberebene.it).

#### **Segreteria organizzativa**

*Emanuela* | [emanuela@mangiarebeneberebene.it](mailto:emanuela@mangiarebeneberebene.it) | M. 329 2052722

#### **Ufficio Stampa**

*Maria Luisa Lucchesi* | [marialuisa.lucchesi@vgcomunicazione.it](mailto:marialuisa.lucchesi@vgcomunicazione.it) | M. 328 0368578