

## COMUNICATO STAMPA

Il Porto della Maremma incornicia un evento memorabile per i suoi primi 20 anni

Le aspettative sono state superate e l'evento pensato per festeggiare i primi 20 anni del Porto della Maremma è stato uno spettacolo che sarà ricordato per sempre.

Quasi 500 ospiti sono stati accolti nella terrazza del Porto che per una sera si è trasformato in un luogo dalle molteplici anime: sala da ristorante, cucina a cielo aperto, teatro per i musicisti, palco per le istituzioni, platea per ammirare i fuochi d'artificio, mantenendo sempre il cuore pulsante nella sua identità di struttura portuale turistica che da 20 anni vede arrivare e partire centinaia di imbarcazioni con i sogni e le emozioni della navigazione.

L'evento che è stato voluto dalla presidente Sabrina Lentini e dal socio fondatore Luciano Serra, si è avvalso della preziosa collaborazione di Mirjam Cugini, di Davide Braglia e di Terretrusche Events.

“Il Porto della Maremma – commenta Lentini - non ha voluto celebrare se stesso ma tutti coloro che lo hanno realizzato, tutti i turisti, tutti i cittadini che lo hanno accolto e lo hanno vissuto, tutto questo splendido territorio nel quale da 20 anni batte il suo cuore. Vorrei ringraziare lo staff del Porto della Maremma che in queste ultime settimane si è speso tantissimo per contribuire alla serata del ventennale e mio marito Luciano Serra che da trenta anni ha creduto nella realizzazione e nelle straordinarie potenzialità di questa struttura!”

I 20 anni del Porto della Maremma saranno ricordati con la cena di gala e un tavolo imperiale di 140 metri allestito lungo la banchina con le imbarcazioni che osservavano pacifiche gli ospiti mentre degustavano le eccellenze di una terra ricca di sapori, colori e profumi, dove tutti insieme, chef stellati, chef del territorio, pastry chef, maestri gelatieri, macellai e i migliori maître e sommelier erano uniti nella magia di una piacevolissima notte d'estate.

Nella terrazza del porto oltre 15 stand hanno proposto piatti street food cucinati a vista a base di eccellenze della Toscana con un cocktail appositamente creato per la l'occasione. Ecco i nomi di chef ed esperti del settore coinvolti nell'evento: Fausto Arrighi già Direttore guida Michelin; AnnaMaria Farina; Chef Alessandro Rossi 1 stella Michelin – Ristorante Il Gabbiano 3.0, Marina di Grosseto; Chef Giuseppe Di Iorio 1 stella Michelin – Aroma Restaurant, Roma; Chef Bruno De Moura Cossio, Executive chef Enrico Bartolini – La Trattoria, l'Andana, Castiglione della Pescaia; Pastry Chef Loretta Fanella- Loretta Fanella Pastry lab, Collesalveti (Li) ;Chef Andrea Campani, Executive chef – Osteria del Borro, Loro Ciuffenna (Ar); Chef Erez Ohayon - Kayma Restaurant, Stia (Ar); Matteo Donati - Ristorante Donati, Castiglione della Pescaia (Gr); Andrea Laganga - Macelleria Laganga, Grosseto; Roberto Esposito, Pizzaiolo – Pizzeria Rosso Vivo, Chianciano Terme (Si); Leonardo Torrini – Il Trippaio di Gavinana, Firenze; Aldo Iacomoni- Macelleria da Aldo, Monte San Savino (Ar); Giorgio Iacomoni – Sapori della Valdichiana, Monte San Savino (Ar); Vittorio Camorri – Terretrusche Events, genius of food, Cortona (Ar); Sergio Dondoli – Gelateria Dondoli, San Gimignano (Si); Stefano Cecconi – Cremeria Cecconi, Arezzo; Cinzia Otri – Gelateria della Passera, Firenze; Giuseppe Mantellassi - Viticoltore, Fattoria Mantellassi, Magliano in Toscana (Gr); Claudio Zeni, giornalista enogastronomico; Luca Managlia, giornalista enogastronomico.

Il Porto ha poi fatto da cornice a un intrattenimento musicale sofisticato e di grande impatto organizzato da Rockland: The Clap da The Voice Senior, Carmelita Kritzinger che si è esibita con un quartetto di swing 'n' roll; Andrea Vanni che è uno dei principali pianisti jazz del territorio insieme a Nino Pellegrini al contrabbasso e Davide Piscopo alla batteria; Saxo Saw, artista poliedrico e Leny Oliveira, percussionista brasiliana di grande successo.

La serata si è conclusa con uno spettacolo piromusicale sulle basi delle più grandi canzoni dei Coldplay, affascinante e fotografatissimo non solo dagli ospiti del Porto ma anche dai turisti del litorale maremmano.





