

INIZIATIVE COLLATERALI

I RISTORANTI DI MARE & MOSTO

I ristoranti di Sestri Levante propongono cene con piatti, vini e oli del territorio. L'elenco aggiornato dei locali aderenti è disponibile sul sito web www.maremosto.it

L'iniziativa sarà preceduta dai "Menù di Mare&Mosto" che dal **7 al 14 maggio** saranno disponibili nei principali ristoranti della regione, concepiti sulla base delle ricette liguri tradizionali, in abbinamento ai vini e agli oli liguri. Le iniziative sono state realizzate in collaborazione con **ASCOM – FEPAG e FIPE**.

BABY PARKING

Per le famiglie con bambini che volessero partecipare all'evento, l'organizzazione di Mare&Mosto ha previsto un servizio di **Baby Parking** gestito da operatori qualificati del *Laboratorio Territoriale Tigullio* che si prenderanno cura dei piccoli ospiti intrattenendoli con laboratori ludico-didattici dedicati alla vite, all'olivo e al mare, in linea con i temi della manifestazione. Per motivi di gestione degli spazi e delle attività, il numero massimo di bambini presenti in contemporanea sarà di 7, a rotazione, dalle 14 alle 18. Ciascun bambino potrà usufruire del laboratorio per un massimo di 2 ore. Il servizio è gratuito.

OSPITE ISTITUZIONALE

Quest'anno la realtà produttiva extra regionale che verrà ospitata all'evento sarà il **Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Docg** che presenzierà durante i due giorni con oltre venti produttori e che sarà protagonista di una degustazione dedicata alla scoperta della "Rive": espressioni territoriali del Conegliano Valdobbiadene.

OSPITE TECNICO

Dopo aver avuto quali partner tecnici nelle scorse edizioni aziende come Nomacorc, Garbellotto e Clayver, accogliamo quest'anno **SIMONIT&SIRCH - Preparatori d'Uva**.

Una presenza interessante che vuole rappresentare un'occasione di approfondimento e conoscenza per i nostri produttori in un ambito sempre in evoluzione.

Affini al vino per natura



TOTEM

MARE & MOSTO
LE VIGNE SOSPESSE

Accrediti alle degustazioni e stampa

www.maremosto.it

Ufficio stampa AIS Liguria: press@communique.it



**Sede dell'evento: Ex Convento dell'Annunziata
Via Portobello 1 • Baia del Silenzio • Sestri Levante**

COME RAGGIUNGERCI

IN AUTO: autostrada A12 uscita Sestri Levante, direzione centro/passeggiata mare.

IN TRENO: stazione ferroviaria di Sestri Levante.

DOVE PARCHEGGIARE

PER OPERATORI: presso la stazione ferroviaria di Sestri Levante con servizio navetta continuato e gratuito da e per la manifestazione dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 17.00 alle 20.00.

PER VISITATORI: Via Baden Powell e passeggiata mare.

MARE & MOSTO
LE VIGNE SOSPESSE



Comune di
Sestri Levante



AIS Liguria
Associazione Italiana Sommelier



Foto: Roberto Montanari

**13-14
Maggio
2018**

**Ex Convento dell'Annunziata
Baia del Silenzio • Sestri Levante**

L'evento del vino e dell'olio ligure



DOMENICA 13 MAGGIO

09.30 **Registrazione produttori e giornalisti.**

10.00 **SALA OLEANDRO TAVOLA ROTONDA**

Saluti inaugurali di **Valentina Ghio** Sindaco Sestri Levante; **Alex Molinari** Presidente AIS Liguria

Enoturismo in Liguria: realtà e prospettive.

Momento di confronto e disamina delle opportunità offerte dalle nuove normative in materia.

Intervengono: **Stefano Mai** Assessore Agricoltura Regione Liguria; **Gianni Berrino** Assessore Turismo Regione Liguria; **Antonello Maietta** Presidente AIS; Rappresentanti della stampa, esperti di settore.

12.00 **Apertura banchi di assaggio vino e olio.**

(ingresso, calice, tasca e carnet € 15,00 • Soci Onav, Fisar e Associazioni aderenti a Solidus € 12,00 • Soci AIS € 10,00)

Mare&Mosto dedica al pubblico dei gourmet i piatti più tipici del territorio, proposti negli spazi food curati da *U Bagnun, Tapullo, La Sciamadda dei Vinacceri* e *Uolli's BBQ*. Una parentesi sorprendente e golosa, affacciati sul mare cristallino della Baia del Silenzio, per scoprire le eccellenze enogastronomiche di Liguria e non solo.

14.00 **SALA OLEANDRO DEGUSTAZIONE**

La Liguria delle zone emergenti.

Un viaggio sensoriale attraverso le piccole denominazioni alla ricerca di originalità e tipicità.

Relatori: **Marco Rezzano** e **Augusto Manfredi**
(Gratuita, su prenotazione dal sito www.maremosto.it)

15.30 **SALA OLEANDRO CONFERENZA/DEGUSTAZIONE**

Elogio dell'olio dolce e delicato.

Una conferenza di **Luigi Caricato**, direttore di *Olio Officina*. A seguire degustazioni guidate di oli Dop Riviera Ligure delle tre sottozone, con la presenza dell'assaggiatore Francesco Bruzzo, e presentazione della rivista *OOF International Magazine* e dei libri *Una famiglia per l'olio*, di Cristina e Federico Santagata, e *È l'olio, bellezza*, di Giorgio Barbaria, editi entrambe da *Olio Officina*. Inoltre, è prevista anche la presentazione del volume *Il Manuale dell'olio Dop Riviera Ligure*.

Una guida per la conoscenza e l'utilizzo degli extra vergini.

Relatori: **Luigi Caricato** e **Francesco Bruzzo**
(Gratuita, su prenotazione dal sito www.maremosto.it)

19.30 **Chiusura stand**

LUNEDÌ 14 MAGGIO

10.00 **SALA OLEANDRO INCONTRO CON PARTNER TECNICO**

La potatura della vite nel rispetto dei flussi linfatici: Il metodo Simonit&Sirch.

Approfondimento www.simonit&sirch.it

Relatore: **Alessandro Zanutta**

(Evento gratuito, su prenotazione dal sito www.maremosto.it)

12.00 **Apertura banchi di assaggio vino e olio.**

(ingresso, calice, tasca e carnet € 15,00 • Soci Onav, Fisar e Associazioni aderenti a Solidus € 12,00 • Soci AIS € 10,00)

Mare&Mosto dedica al pubblico dei gourmet i piatti più tipici del territorio, proposti negli spazi food curati da *U Bagnun, Tapullo, La Sciamadda dei Vinacceri* e *Uolli's BBQ*. Una parentesi sorprendente e golosa, affacciati sul mare cristallino della Baia del Silenzio, per scoprire le eccellenze enogastronomiche di Liguria e non solo.

13.00 **SALA OLEANDRO DEGUSTAZIONE**

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore – Le Rive: un percorso attraverso i terroir della denominazione.

Presentazione di diverse tipologie di Prosecco Superiore declinato nelle sue "Rive".

Relatore: rappresentanti del Consorzio
(Gratuita, su prenotazione dal sito www.maremosto.it)

15.00 **SALA MIMOSA DEGUSTAZIONE**

La Liguria e le sue note dolci: gli altri passiti.

Dopo aver rivolto la nostra attenzione, nelle scorse edizioni, allo Sciacchetra, ci dedichiamo oggi alle altre espressioni "Passite" della nostra produzione vitivinicola.

Relatori: **Giuseppe Bussi.**

(Gratuita, su prenotazione dal sito www.maremosto.it)

16.30 **SALA OLEANDRO**

Concorso Miglior Sommelier di Liguria 2018.

Si rinnova anche quest'anno l'appuntamento con la competizione che vedrà decretare il Miglior Sommelier di Liguria 2018.

Un percorso, quello dei concorsi, che sta continuando a dare sempre maggiori soddisfazioni ai nostri Sommelier.

Finale pubblica.

18.30 **Proclamazione vincitore Miglior Sommelier di Liguria.**

19.30 **Chiusura evento - arrivederci al 2019.**



Durante la giornata all'interno dei padiglioni, sarà possibile partecipare ai **Percorsi Degustativi Guidati**, degustazioni itineranti tra vini e produttori liguri presenti a Mare&Mosto, accompagnati da un Sommelier Degustatore A.I.S.

L'iniziativa è riservata a un numero ristretto di partecipanti per gruppo; punto di incontro e inizio percorso presso l'area di registrazione all'ingresso.

Prenotazione obbligatoria dal sito www.maremosto.it

PROGRAMMA DEI PERCORSI DEGUSTATIVI GUIDATI

DOMENICA 13 MAGGIO

13.00 **Le eccellenze del levante ligure**

15.00 **Le eccellenze del ponente ligure**

LUNEDÌ 14 MAGGIO

13.00 **Le eccellenze del ponente ligure**

15.00 **Le eccellenze del levante ligure**