

## ASPETTANDO MARE&MOSTO

L'iniziativa collaterale per questa ottava edizione è **"Calici in Baia"** che vede il coinvolgimento, attraverso menù dedicati e proposte di degustazione, di enoteche e ristoranti di Sestri Levante dal 12 al 22 maggio. Potete scoprire l'elenco completo dei locali aderenti sui nostri canali social e sul sito [maremosto.it](http://maremosto.it)

## OSPITE ISTITUZIONALE

Quest'anno la realtà produttiva extra regionale ospitata all'evento sarà il **Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte** che presenzierà durante i due giorni con circa trenta produttori e sarà protagonista di un'interessante degustazione didattica.

Il consorzio tutela, promuove un territorio di colline e vigneti: Gattinara (DOCG), Ghemme (DOCG), Boca (DOC), Bramaterra (DOC), Colline Novaresi (DOC), Coste della Sesia (DOC), Fara (DOC), Lessona (DOC), Sizzano (DOC), Valli Ossolane (DOC).

## OSPITI TECNICI

Dopo aver avuto quali partner tecnici nelle scorse edizioni aziende come *Nomacorc*, *Garbellotto*, *Clayver*, *Simonini&Sirch*, *Antica Fornace di Montecchio* e *Bluside* accogliamo quest'anno le aziende **Bormioli Rocco** e **Viapiana**.

Bormioli Rocco, importante e consolidata realtà industriale italiana nel mondo del vetro. Bormioli Rocco esporta i suoi prodotti verso più di 100 paesi al mondo e rappresenta una delle realtà vetrarie di maggior rilievo nel panorama internazionale.

Eleganza e raffinatezza sono valori imprescindibili quando si progetta una divisa professionale che sappia dare carattere e personalità a chi la indossa. Questo è Viapiana, azienda fornitrice dell'Associazione Italiana Sommelier.

Affini al vino per natura



MARE & MOSTO  
LE VIGNE SOSPESSE

Accrediti stampa  
[comunicazione@aisliguria.it](mailto:comunicazione@aisliguria.it)



**SEDE DELL'EVENTO**  
Ex Convento Annunziata  
Via Portobello, 1 - 16039 Sestri Levante (Ge)

**COME RAGGIUNGERCI**  
**IN AUTO:** autostrada A12 uscita Sestri Levante, direzione centro/passeggiata mare.  
**IN TRENO:** stazione ferroviaria di Sestri Levante.

**DOVE PARCHEGGIARE**  
**PER ESPOSITORI AUTORIZZATI:** parcheggio riservato presso Largo Sturla 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:** presso Via Baden Powell e passeggiata mare.

**PREVENDITE DISPONIBILI SU MAREMOSTO.IT**  
entro le ore 20:00 del 20 maggio 2023



MARE & MOSTO  
LE VIGNE SOSPESSE

*l'evento del vino e dell'olio ligure*

21-22  
MAGGIO  
2023



**SESTRI LEVANTE**  
EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA  
BAIA DEL SILENZIO



## DOMENICA 21 MAGGIO

**09.30 Registrazione produttori e giornalisti.**

**10.00** *Saluti inaugurali:*  
del Presidente AIS Liguria **Marco Rezzano**,  
e del Presidente Nazionale AIS **Sandro Camilli**.

### SALA OLEANDRO TAVOLA ROTONDA

**“Nuove prospettive e misure a sostegno del Comparto Vitivinicolo e dell’Enoturismo”**  
**Intervengono:** **Alessandro Piana**, Vice Presidente Regione Liguria e Assessore all’Agricoltura;  
**Augusto Sartori**, Assessore al Turismo;  
**Sandro Camilli**, Presidente Nazionale AIS,  
**Andrea Carpani**, Vendipiùvino Marketing.

*In chiusura Premiazione del Concorso Regionale AIS*  
**“Eccellenze Olearie di LIGURIA”.**

*La cerimonia segue il concorso svoltosi a porte chiuse presso il Convento dell’Annunziata, avvalendosi di una giuria presieduta da **Luigi Caricato** e composta da un selezionato panel di assaggiatori.*  
*Banco di degustazione oli.*

**12.00 Apertura banchi di assaggio vino, olio e food**  
(ingresso, calice, tracolla, quaderno e penna)  
€ 30,00 • Soci Onav, Fisar e Associazioni aderenti a Solidus € 25,00 • Soci AIS € 20,00

*Mare&Mosto dedica al pubblico dei gourmet i piatti più tipici del territorio, proposti negli spazi food curati da **U Bagnun**, **Pastificio Dasso**, **Caseificio Val di Vara**, **La Sciamadda dei Vinacceri**, **L’angolo di Recco**, **Uncle Jack BBQ** e **Il Salotto di Dolcezza**.*  
*Una parentesi sorprendente e golosa, affacciati sul mare cristallino della Baia del Silenzio, per scoprire le eccellenze enogastronomiche di Liguria.*

### SALA GINEPRO

**Produttori del Consorzio Tutela Olio DOP Riviera Ligure, prodotti di eccellenza di “Genova Gourmet” e “Assaggia la Liguria”**

### SALA OSPITE

**Sala Ospite Consorzio di Tutela Nebbioli Alto Piemonte**

**15.00 SALA OLEANDRO**

**Masterclass “Il Metodo Classico in Liguria”**  
**Intervengono:** **Alessandro Nigro Imperiale**,  
*Miglior Sommelier d’Italia 2022*  
e **Vincenzo Galati**, *Miglior Sommelier di Liguria 2022.*  
*Presenti i produttori di Metodo Classico di Aziende Vitivinicole Liguri.*

**19.00 Chiusura stand**

## LUNEDI’ 22 MAGGIO

**10.00 SALA OLEANDRO**

**Masterclass “50 anni della DOC Cinque Terre: Il valore di un territorio”**  
**Intervengono:** **Alessandro Piana**, Vice Presidente Regione Liguria; **Patrizio Scarpellini**, Direttore del Parco Cinque Terre, **Giorgio Baccigalupi**, Enologo.  
*Degustazione condotta da **Marco Rezzano**, Presidente AIS Liguria, **Giorgio Baccigalupi**, Enologo e **Yvonne Riccobaldi**, Sommelier e Degustatore AIS.*

**12.00 Apertura banchi di assaggio vino, olio e food**  
(ingresso, calice, tracolla, quaderno e penna)  
€ 30,00 • Soci Onav, Fisar e Associazioni aderenti a Solidus € 25,00 • Soci AIS € 20,00

*Mare&Mosto dedica al pubblico dei gourmet i piatti più tipici del territorio, proposti negli spazi food curati da **U Bagnun**, **Pastificio Dasso**, **La Sciamadda dei Vinacceri**, **L’angolo di Recco**, **Uncle Jack BBQ** e **Il Salotto di Dolcezza**.*

*Una parentesi sorprendente e golosa, affacciati sul mare cristallino della Baia del Silenzio, per scoprire le eccellenze enogastronomiche di Liguria.*

### SALA GINEPRO

**Produttori del Consorzio Tutela Olio DOP Riviera Ligure, prodotti di eccellenza di “Genova Gourmet” e “Assaggia la Liguria”**

### SALA OSPITE

**Sala Ospite Consorzio di Tutela Nebbioli Alto Piemonte**

**14.00 SALA OLEANDRO**

**Masterclass “I nebbioli dell’Alto Piemonte”**  
**Relatore:** **Mauro Carosso**, Presidente Regionale AIS Piemonte e Referente Area Formazione Nazionale.

**16.30 SALA OLEANDRO**

**Finale pubblica del Concorso Miglior Sommelier di Liguria 2023**

**18.30 Proclamazione vincitore Miglior Sommelier di Liguria 2023**

**19.00 Chiusura evento. Chiusura stand.**

**Arrivederci al 2024**

*l'evento del vino e dell'olio ligure*