

OSPITE ISTITUZIONALE

Consorzio Ospite **Colline del Monferrato Casalese**: terra antica di marchesati, castelli e cultura contadina, dove la tradizione continua ad essere una sincera consuetudine.

A parlarci, sono le sinuose colline puntellate da svettanti campanili, separati da freschi corsi d'acqua all'interno di una natura selvaggia, fatta di fitti boschi e ordinati coltivi, di orti, di vigne e di giardini, dove i bambini si rotolano nei prati sporcandosi con l'erba, i grilli cantano la sera e, mentre tempo e sapori scorrono slow, un calice di vino ci tiene compagnia.

Il Monferrato: storia, arte, paesaggio e natura, con la sua gente autentica e i dialetti antichi. Il Monferrato, degli Infernot e del paesaggio vitivinicolo Patrimonio dell'Umanità.

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

Affini al vino per natura



MARE  MOSTO
LE VIGNE  S O S P E S E

Accrediti stampa:
comunicazione@aisliguria.it

Prevedite disponibili
entro le 20:00 del 18 Maggio su:
www.maremosto.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 OPERATORI: presso Via Baden Powell parcheggio riservato con servizio navetta continuato e gratuito da e per la manifestazione dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 18:00 alle 20:00

SOLO per LUNEDI' 20: parcheggi a pettine di Via Pilade Queirolo

PER VISITATORI: presso Via Baden Powell e passeggiata mare.



AIS Liguria

MARE  MOSTO
LE VIGNE  S O S P E S E

l'evento del vino e dell'olio ligure

19-20
MAGGIO
2024



SESTRI LEVANTE
EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA
BAIA DEL SILENZIO



In collaborazione con



Media partner

RADIO BABBOLEO

SABATO 18 MAGGIO

16:00 Seconda Edizione del Concorso regionale Selezione AIS eccellenze olearie DOP Riviera Ligure (a porte chiuse)

DOMENICA 19 MAGGIO

9:30 Registrazione produttori e giornalisti.

9:45 Saluti inaugurali:

Sindaco di Sestri Levante

Presidente AIS Liguria Marco Rezzano

Vice Presidente Regione Liguria e assessore all'Agricoltura Alessandro Piana

10:00 SALA OLEANDRO TAVOLA ROTONDA

"Le anime eroiche del Vino"

Dibattito sulle problematiche legate alla Viticoltura eroica.

Intervengono:

- Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali valle d'Aosta **Marco Carrel**
- Vice Presidente Regione Liguria e Assessore all'Agricoltura **Alessandro Piana**
- Presidente del Cervim **Nicola Abbrescia**
- Agronomo tecnico responsabile Cervim **Aline Vierin**
- Direttore del consorzio di tutela dei vini DOP e IGT di La Spezia **Giorgio Bacigalupi**
- Rappresentante dei produttori valdostani **Vincent Grosjean**

Al termine

Premiazione del Concorso Regionale Selezione AIS eccellenze olearie DOP Riviera Ligure

La cerimonia segue il concorso svoltosi a porte chiuse sabato 18 presso il Convento dell'Annunziata.

Interviene **Carlo Siffredi** Presidente del Consorzio Olio Dop Riviera Ligure

Banco di degustazione oli aperto al pubblico in saletta riservata

Presentazione del libro "Storia della Taggiasca. L'olivicultura ligure e l'identità di un territorio a partire da un'oliva." con L.CARICATO

12:00 Apertura banchi di assaggio vino, olio e food (ingresso, calice, tracolla, quaderno e penna) € 35,00 • Soci Onav, Fisar e Associazioni aderenti a Solidus € 30,00 • Soci AIS € 25,00

Mare&Mosto dedica al pubblico dei gourmet i piatti più tipici del territorio, proposti negli spazi food curati da *La Sciamadda dei Vinacceri, Pastificio Dasso, Roberto Panizza il Genovese, Macelleria di Sassello, L'Anciua di Michele Senno, L'Angolo di Recco e Pasticceria Barbieri Piero.*

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

SALA OSPITE

**Consorzio Colline del Monferrato Casalese
Banco Istituzionale d'assaggio
Banco Istituzionale CERVIM
Banco d'assaggio Cantine aderenti**

15:00 SALA OLEANDRO

"La Liguria e i suoi passiti

Oro di Liguria da Levante a Ponente"

Masterclass condotta da:

Cristian Maitan Miglior Sommelier d'Italia 2023

Vincenzo Galati Miglior Sommelier Liguria 2022

19:00 Chiusura evento. Chiusura stand.

LUNEDI' 20 MAGGIO

10:00 SALA OLEANDRO CONFERENZA

"IL MEDITERRANEO: i suoi vini, i suoi cibi"

Il futuro della cucina Ligure

Idee a confronto per la Ristorazione ligure di domani

Incontro Dibattito con importanti ristoratori liguri

Modera e conduce Sergio Rossi il "Cucinosofo"

Ospiti: Associazione Italiana Sommelier, Presidente Nazionale

Sandro Camilli, Associazione Nazionale Città del Vino,

Presidente Angelo Radica e Consigliere Nazionale

e coordinatore Regione Liguria Enzo Giorgi

Presentazione del libro CANTINE DOC LIGURIA con Virgilio Pronzati e Mario Cucci

Il libro è acquistabile presso il desk dedicato.

12:00 Apertura banchi di assaggio vino, olio e food (ingresso, calice, tracolla, quaderno e penna) € 35,00 • Soci Onav, Fisar e Associazioni aderenti a Solidus € 30,00 • Soci AIS € 25,00

Mare&Mosto dedica al pubblico dei gourmet i piatti più tipici del territorio, proposti negli spazi food curati da *La Sciamadda dei Vinacceri, Pastificio Dasso, Roberto Panizza il Genovese, Macelleria di Sassello, L'Anciua di Michele Senno, L'Angolo di Recco e Pasticceria Barbieri Piero.*

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

SALA OSPITE

**Consorzio Colline del Monferrato Casalese
Banco Istituzionale d'assaggio
Banco Istituzionale CERVIM
Banco d'assaggio Cantine aderenti**

14:30 SALA OLEANDRO

"Monferrato Casalese: terroir e denominazioni"

Masterclass condotta da Nicola Falaguerra degustatore AIS Casale Monferrato

16:30 Finale pubblica del Concorso Miglior Sommelier di Liguria 2024

18:30 Premiazione vincitore Miglior Sommelier di Liguria 2024

19.00 Chiusura evento. Chiusura stand.

Arrivederci al 2025

l'evento del vino e dell'olio ligure