

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 dall'8 al 15 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

A disposizione delle famiglie è presente un servizio di Baby Parking gestito da operatori qualificati del *Laboratorio Territoriale Tigullio* che si prenderà cura dei piccoli ospiti intrattenendoli con laboratori ludico-didattici dedicati alla vite, all'olivo e al mare.

OSPITI ISTITUZIONALI

Ospite d'onore dell'edizione 2017 dell'evento il *Distretto del Vino di Qualità Oltrepò Pavese*, presente con un gruppo di produttori e protagonista di una degustazione dedicata al Pinot Nero.

Mare&Mosto 2017 accoglie anche una delegazione di produttori svizzeri, nel contesto di un educational tour dedicato ai vini liguri promosso *AYT Lugano* in collaborazione con AIS Liguria.

OSPITE TECNICO

L'Azienda *Clayver*, produttrice di vasi vinari in ceramica, è stata scelta quale ospite tecnico della manifestazione.

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



MARE MOSTO
LE VIGNE SOSPESSE

Accrediti alle degustazioni e stampa

www.maremosto.it

Ufficio stampa AIS Liguria: press@communiquer.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: presso Via Baden Powell e passeggiata mare.



Comune di Sestri Levante



AIS Liguria
Associazione Italiana Sommelier

MARE MOSTO
LE VIGNE SOSPESSE

14 - 15 MAGGIO 2017

EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA
BAIA DEL SILENZIO • SESTRI LEVANTE



L'evento del vino e dell'olio ligure

mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



Camera di Commercio
Genova

mediaterraneo
PROMOZIONE E SVILUPPO TURISTICO



ASCOM
CONFCOMMERIO
GENOVA



oof
olivificina



CLAYVER
BOTTI IN CERAMICA

Media partner
IL SECOLO XIX

Domenica 14 maggio 2017

9.30 Registrazione produttori e giornalisti

10.00 Sala Oleandro Tavola rotonda

QUALITÀ E RINNOVAMENTO NELLA COMUNICAZIONE DEL VINO

Un'analisi del cambiamento del ruolo delle guide nel panorama della divulgazione del vino.

Un percorso/confronto con curatori e giornalisti moderato da Paolo Angelini, Ufficio Stampa AIS Liguria.

12.00 Apertura banchi di assaggio vino e olio
Ingresso, calice, tasca e carnet € 15,00 - Soci AIS € 10,00

Mare&Mosto dedica al pubblico dei gourmet i piatti più tipici del territorio, proposti negli spazi food curati da *Associazione Bagnun, Tapullo Shop & Taste* e *La Sciamadda dei Vinacceri*.

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

14.00 Sala Ginestra Degustazione

LA LIGURIA E LA VENDEMMIA 2016

Degustazione/presentazione dei nuovi vini liguri contestualizzati all'annata 2016, un Tasting da Levante a Ponente, che permetterà di mettere in luce le peculiarità di un'annata di grande potenzialità.

Relatori: Marco Rezzano e Augusto Manfredi.

Degustazione gratuita, su prenotazione, posti limitati.

15.30 Sala Ginepro Degustazione

SAGGI ASSAGGI DI OLI DOP RIVIERA LIGURE, TRE SOTTOZONE A CONFRONTO: RIVIERA DEI FIORI, RIVIERA DEL PONENTE SAVONESE E RIVIERA DI LEVANTE

Il direttore di Olio Officina, Luigi Caricato, e il capo panel della Camera di Commercio di Genova, Francesco Bruzzo, si confrontano con le produzioni dell'olivagione 2016, annata complessa e con molte problematiche.

Relatori: Luigi Caricato e Francesco Bruzzo.

Ingresso gratuito, su prenotazione.

19.30 Chiusura stand

Lunedì 15 maggio 2017

10.00 Sala Oleandro Incontro con partner tecnico

CLAYVER BOTTI IN CERAMICA: L'EVOLUZIONE DELLA SPECIE

Approfondimento a cura di Luca Risso e Maurizio Gasco, tecnici dell'Azienda Clayver, sui nuovi materiali ceramici per l'affinamento del vino, dalle forme tradizionali ai sistemi modulari per la cantina.

Relatori: tecnici aziendali

Evento gratuito, su prenotazione.

12.00 Apertura banchi di assaggio vino e olio
Ingresso, calice, tasca e carnet € 15,00 - Soci AIS € 10,00

13.00 Sala Oleandro Degustazione

L'OLTREPÒ E IL PINOT NERO

Degustazione di Pinot Nero dalle bollicine metodo classico al rosso.

Ci guideranno in questa degustazione Valeria Radice dell'azienda Frecciarossa, Fabiano Giorgi, Presidente del Distretto vini di qualità Oltrepò Pavese e Marco Rezzano, responsabile della didattica di A.I.S. Liguria.

Degustazione gratuita, su prenotazione.

15.00 Sala Ginepro

Tavola rotonda coordinata da Luigi Caricato

LA DIFESA DELLA CULTIVAR TAGGIASCA

L'ipotesi di ottenere una attestazione di origine che tuteli e valorizzi la cultura Taggiasca si rende sempre più necessaria.

Il rischio che la varietà divenuta ormai icona della Liguria possa essere "scippata" da imprenditori esterni alla regione si fa sempre più concreta. La Liguria non può perdere la sua oliva simbolo. Non è per puro protezionismo che si sta facendo richiesta di una Dop specifica, ma per preservare un territorio e difenderlo.

Coltivare la cultivar Taggiasca altrove può comportare il rischio di abbandono degli oliveti liguri, in quanto poco competitivi a fronte di un territorio orograficamente complesso.

Per prenotazioni ed informazioni
www.maremosto.it



16.00 Sala Oleandro
**CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER
DI LIGURIA 2017**
Finale pubblica

18.30 Sala Oleandro
**PROCLAMAZIONE VINCITORE DEL CONCORSO
MIGLIOR SOMMELIER DI LIGURIA.**

19.30 Chiusura evento
Arrivederci al 2018!



Durante le due giornate di evento, 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 ad un massimo di quattro partecipanti per gruppo; punto di incontro e inizio percorso presso l'area di registrazione all'ingresso.

Evento gratuito, su prenotazione, posti limitati.

PROGRAMMA DEI PERCORSI DEGUSTATIVI GUIDATI

13.00 La magia dei Colli di Luni

13.00 Il magnetismo di Dolceacqua

15.00 I segreti delle Cinque Terre

15.00 Alla scoperta di Pornassio

17.00 La Riviera Ligure di Ponente

17.00 Il Golfo del Tigullio - Portofino