

saperi > inoltre

Il 19 maggio a Sestri Levante l'olio è protagonista a Mare & Mosto

"**Mare&Mosto - Le Vigne Sospese**" nasce dalla collaborazione fra Ais Liguria, il Comune di Sestri Levante e Regione Liguria ed è giunto nel 2019 alla sua quinta edizione. Il grande evento di due giorni organizzato dai sommelier di Ais Liguria dedica anche in questa edizione un importante spazio dedicato al prezioso succo di olive. Il programma completo in tutti i dettagli.

OO M



"Piace o non piace? La percezione degli oli liguri da parte dei consumatori." È questo il titolo dell'intervento di Luigi Caricato a "**Mare & Mosto**", programmato per domenica 19 maggio a Sestri Levante.

È possibile misurare la vera esperienza di consumo dell'olio extra vergine di oliva? Da una indagine effettuata a Milano da AmagiFor-Survey per conto di Olio Officina in collaborazione con il Laboratorio Chemiservice, sono emersi risultati alquanto favorevoli agli oli liguri. I dati raccolti nel corso di questa indagine spingono a riflettere sui comportamenti di acquisto, gli usi, le abitudini e il gradimento degli extra vergini presso i consumatori.

L'incontro, a cura di Olio Officina per Ais Liguria, è condotto dall'oleologo **Luigi Caricato** insieme con il capo panel **Francesco Bruzzo**

Nel corso dell'incontro si approfondirà la conoscenza di alcuni oli extra vergini di oliva Dop Riviera Ligure, con assaggi guidati e commentati alla presenza degli stessi produttori che intervengono in prima persona.

Si terrà nelle giornate del **19 e 20 maggio 2019** a Sestri Levante nella cornice dell'ex Convento dell'Annunziata, un convento costruito a metà del 1400 dai padri domenicani ed affacciato sull'incantevole Baia del Silenzio.

Il programma di questa due giorni dedicata al vino e all'olio liguri prevede, come di consueto, la presenza di circa settanta produttori a rappresentare le otto denominazioni regionali; una significativa presenza di produttori di olio extravergine di oliva con la loro produzione di Olio Dop Riviera Ligure e una zona food affacciata sul mare che offrirà ai visitatori preparazioni gastronomiche tipiche liguri.

La presenza del Consorzio Alta Langa quale realtà vitivinicola extra regionale ospite contribuirà certamente a rendere ancora più interessante la manifestazione dando l'opportunità ad appassionati e operatori di settore di conoscere diverse espressioni di Metodo Classico proposte in degustazione dalle venticinque aziende piemontesi facenti parte del Consorzio.

Nel segno della continuità con le passate edizioni, che hanno visto presenti importanti partner tecnici del calibro di Nomacorc, Garbellotto, Clayver ecc., quest'anno Mare&Mosto offrirà a espositori e visitatori l'opportunità di conoscere un'importante realtà toscana nel campo della produzione di vasi vinari in terracotta: l'Antica Fornace di Montecchio.

Mare&Mosto sarà poi anche il palcoscenico sul quale si cimenteranno i concorrenti al titolo di Miglior Sommelier di Liguria 2019: un concorso che mira a premiare il miglior comunicatore del vino e del territorio di Liguria che di diritto potrà accedere alle semifinali nazionali per il Miglior Sommelier d'Italia.

Novità di questa quinta edizione sarà poi il duplice concorso "Piatto DiVino" e "Cocktail Mare&Mosto" che vedrà coinvolti ristoranti e bar di Sestri Levante e, più in generale, di Genova e provincia nella realizzazione di piatti, con relativo abbinamento, e cocktail per la cui realizzazione dovranno essere utilizzati prodotti del territorio.

IL PROGRAMMA COMPLETO QUI

OO M - 09-04-2019 - Tutti i diritti riservati



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)