

piaceri > eventi

Il vino e l'olio liguri

A Sestri Levante, domenica 19 e lunedì 20 maggio, i sommelier di Ais Liguria portano oltre cento produttori alla quinta edizione di Mare&Mosto "Le Vigne Sospese", la rassegna dedicata ai sapori del vino e dell'olio. Per gli extra vergini, centrale la collaborazione di *Olio Officina* con Luigi Caricato, del Consorzio Dop Riviera Ligure e la partecipazione di diverse aziende

OO M



Domenica 19 e lunedì 20 maggio 2019 torna all'Ex Convento dell'Annunziata, (via Portobello 1, Sestri Levante) suggestiva location immersa nella cornice della Baia del Silenzio di Sestri Levante, Mare&Mosto - Le Vigne Sospese, la manifestazione giunta alla V edizione sul vino, sull'olio e sui sapori del territorio ligure. L'evento è organizzato da Ais Liguria - Associazione Italiana Sommelier, in collaborazione con il Comune di Sestri Levante, Mediaterraneo Servizi, Regione Liguria e con il patrocinio del Mipaaf, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

Mare&Mosto è la più grande rassegna del vino ligure organizzata in regione, alla quale partecipano produttori vitivinicoli a rappresentare le 8 Denominazioni di Origine Controllata presenti in Liguria, ovvero: Rossese di Dolceacqua, Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Ponente, Val Polcevera, Golfo del Tigullio-Portofino, Colline di Levante, Cinque Terre e Colli

di Luni.

La grande novità di questa edizione di Mare&Mosto è il numero dei produttori presenti, che quest'anno supera il centinaio, tra aziende agricole di viticoltori e produttori di olio della Liguria (circa 80 realtà territoriali) e ospiti extraregionali (25 aziende). «La manifestazione si consolida sempre di più come vetrina d'elezione per il mondo vitivinicolo e oleario regionale – spiega Alex Molinari, presidente di Ais Liguria e organizzatore di Mare&Mosto - un consolidamento che ben si evince quest'anno dalle crescenti richieste di partecipazione pervenute da parte dei produttori locali».

Un appuntamento imperdibile per gli appassionati del vino e dell'olio, che si ritrovano ogni anno nella “Città dei due mari” per assaporare il meglio dell'enogastronomia ligure. Oltre al vino, infatti, l'evento riserva anche degli spazi e dei momenti di approfondimento all'altro prodotto di vertice della regione e del made in Italy: l'olio extravergine d'oliva, grazie alla collaborazione del Consorzio Riviera Ligure Dop, la partecipazione di diverse aziende e la collaborazione con Luigi Caricato di Olio Officina, uno dei massimi esperti italiani in materia. Altra peculiarità della manifestazione è la partecipazione ogni anno di una realtà vitivinicola extraterritoriale, che in questa nuova edizione sarà rappresentata dal Consorzio Alta Langa, che presenzierà durante i due giorni della manifestazione con 25 aziende produttrici di Metodo Classico di qualità in Piemonte e sarà protagonista di un'interessante degustazione didattica. Altre eccellenze del territorio come Enoteca Regionale della Liguria, Basilico Dop e Distretto Florovivaistico, riunite nel marchio “Assaggia la Liguria”, accompagneranno questa quinta edizione di Mare&Mosto.

La sala principale dell'esposizione sarà interamente dedicata alla produzione vitivinicola regionale, dove gli appassionati di vino potranno incontrare le aziende presenti in Liguria e assaggiare i loro prodotti; uno spazio ad hoc sarà riservato ai produttori di olio, con assaggi e degustazioni di uno dei prodotti di eccellenza della regione ligure. Non mancherà un'area food, posizionata sulla splendida terrazza dell'Annunziata affacciata sul mare, con tutte le eccellenze gastronomiche della Liguria. Un padiglione a parte sarà dedicato all'ospite istituzionale di quest'anno, il Consorzio Alta Langa, con le sue 25 aziende rappresentanti i sapori del Piemonte. Infine, le sale dei piani superiori dell'Ex Convento dell'Annunziata ospiteranno incontri, degustazioni, workshop tematici e tavole rotonde sui più recenti aggiornamenti normativi e sulle novità tecniche del comparto, con ospiti di assoluta rilevanza, buyer e media di settore

Il programma di Mare&Mosto è pensato sia per un pubblico di wine lovers che per un pubblico di settore, grazie all'alternanza di spazi con degustazioni, incontri con le aziende, workshop e momenti di formazione professionale. La prima giornata di domenica 19 maggio si aprirà alle 10 con la tavola rotonda dal titolo “Recupero superfici vitate e autorizzazioni a nuovi impianti: un'emergenza da affrontare”, inerente alle problematiche del comparto; dalle 12 la manifestazione entrerà nel vivo con l'apertura al pubblico della sala principale, dove per tutta la giornata i visitatori e gli appassionati di enogastronomia potranno armarsi di calice e taccuino per incontrare i produttori liguri e assaggiare il loro vino, olio e prodotti del territorio. Dalle 14.30 in poi, nelle sale al piano superiore si terranno gli incontri-degustazioni tematici “La Liguria e il millesimo 2018: analisi di un'annata controversa”, con la presentazione di venti vini sintesi delle diverse denominazioni, e “Piace o non piace? La percezione degli oli liguri da parte dei consumatori” a cura di Olio Officina, in cui si approfondirà la conoscenza di alcuni oli extra vergini di oliva Dop Riviera Ligure. La giornata di domenica si chiude alle 18.30 con la premiazione dei vincitori dei concorsi “Mare&Mosto Piatto DiVino” e “Cocktail di Mare&Mosto”.

Il programma continua lunedì 20 maggio, una giornata con un taglio più professionale creata ad hoc per un pubblico di settore. Si parte alle 10 nella Sala Oleandro con l'incontro “Dalla terracotta al vino – approfondimento tecnico”, in cui sarà protagonista l'ospite tecnico della V edizione di Mare&Mosto, l'Antica Fornace di Montecchio, azienda produttrice di vasi vinari in terracotta, prodotti innovativi di alta qualità per rendere ottimale la conservazione del vino. Riapre alle 12 lo spazio dedicato agli amanti del vino e della gastronomia ligure, in cui gli stand delle aziende del territorio esporranno i propri prodotti, per scoprire e assaggiare le eccellenze enogastronomiche della Liguria. Nelle sale superiori invece sono in programma gli incontri-degustazioni “L'Alta Langa Docg in cinque calici”, con protagonista il presidente di Consorzio Alta Langa Giulio Bava, e “La Liguria dei vini senza protezione” con Augusto Manfredi e Marco Rezzano di Enoteca Regionale della Liguria. A concludere la seconda e ultima giornata di Mare&Mosto, alle 16.30 nella Sala Oleandro si terrà la finale pubblica del concorso Miglior Sommelier di Liguria 2019 e a seguire, nella Sala Agave, la premiazione.

L'ingresso alla sala principale con assaggi di vino, olio e food costa 20 euro (Soci Onav, Fisar e Associazioni aderenti a Solidus 18 euro; soci AIS 15 euro). Nel prezzo del biglietto sono compresi calice, tracolla, cavatappi Pulltex Mare&Mosto e libretto degli espositori con penna. Tutti i workshop e gli incontri sono gratuiti, previa prenotazione sul sito www.aisliguria.it (posti limitati).

Aspettando Mare&Mosto 2019: i concorsi “Mare&Mosto: Piatto DiVino” e “Il Cocktail di Mare&Mosto”

Altra gustosa novità della V edizione di Mare&Mosto, sono le due iniziative lanciate da Ais Liguria che accompagneranno il percorso verso la quinta edizione dell'evento, dei veri e propri appuntamenti del gusto che avranno come soggetti principali il vino e i sapori della Liguria.

Sono i concorsi “Mare&Mosto: Piatto DiVino” e “Il Cocktail di Mare&Mosto”, delle vere e proprie sfide del gusto lanciate da AIS Liguria ai ristoratori di Sestri Levante e, più in generale, della provincia di Genova aderenti a Fepag e non solo. Ai locali aderenti è stato chiesto di creare dei gustosi piatti e cocktail a tema “Mare&Mosto”, con protagonisti alcuni tra i più ricercati prodotti del territorio ligure. Lo scopo del primo concorso è quello di premiare il miglior abbinamento tra un piatto e un vino del territorio. I piatti proposti dagli chef hanno incluso tra gli ingredienti gustosi prodotti tipici, come la nocciola misto Chiavari, il formaggio San Ste', l'olio dop Riviera Ligure, l'acciuga del Mar Ligure, le olive taggiasche, il basilico dop, la patata quarantina e altri. Il concorso “Il Cocktail di Mare&Mosto” ha invece come obiettivo quello di creare un drink che comprenda al suo interno almeno un'aromatica come ad esempio il basilico dop, salvia, timo, tarassaco e lavanda.

I piatti e i cocktail a tema Mare&Mosto sono proposti dai ristoranti e dai locali aderenti fino al 15 maggio, periodo in cui verranno sottoposti a una duplice votazione: il “gradimento social”, espresso tramite like sulla pagina Facebook di Mare & Mosto (dove sono pubblicate le foto dei piatti e dei cocktail), e una valutazione attribuita dalla giuria specializzata che assaggerà le preparazioni. Domenica 19 maggio, a conclusione della prima giornata di Mare & Mosto, verranno proclamati i vincitori, i quali verranno premiati con un Corso di Qualificazione Professionale per Sommelier AIS del valore di 1800,00 euro.

Informazioni: <http://www.maremosto.it/>

OO M - 06-05-2019 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

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](#)