

ASPETTANDO MARE&MOSTO

Due le iniziative collaterali per questa settima edizione. In primis **"Calici in Baia"** che vede il coinvolgimento, attraverso menù dedicati e proposte di degustazione, di enoteche e ristoranti di Sestri Levante nelle due settimane precedenti. Potete scoprire l'elenco completo dei locali aderenti sui nostri canali social.

La seconda iniziativa riguarda invece i Sommelier AIS Liguria impegnati in una simpatica competizione che testimonia l'orgoglio di appartenenza alla grande famiglia AIS:

il Volto Social AIS Liguria.

OSPITE ISTITUZIONALE

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

OSPITI TECNICI

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

Il progetto Blueside nasce dalla passione e dall'intraprendenza della famiglia Falocci, proprietaria della storica azienda perugina Steroglass, leader nella lavorazione di vetro soffiato per il mondo scientifico. La capacità di lavorare e plasmare il vetro, unitamente all'amore per il design, la musica e la tavola, ha permesso la nascita nel 2009 di un progetto di differenziazione produttiva e commerciale, finalizzato alla realizzazione di complementi di design dedicati al mondo del Dining, del Living e del Jewel che traggono ispirazione anche dal mondo del blues e del jazz e si prefiggono di trasmettere l'emozione che anima il musicista sul palco e il pubblico di un concerto d'atmosfera.

Blueside è tutto questo: musica sotto forma di oggetti, di opere che puoi toccare e utilizzare, emozione a portata di mano.

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



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 PRODUTTORI: parcheggio Baden Powell (zona coop/retro piscina comunale) gratuito, 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: via Pilade Queirolo a pagamento tariffa oraria (zona mercato del pesce), zona porto e ex Pescador gratuito, parcheggio stazione a pagamento con tariffa giornaliera.



Comune di
Sestri Levante



AIS Liguria
Associazione Italiana Sommelier

MARE & MOSTO
LE VIGNE SOSPESSE

l'evento del vino e dell'olio ligure

22-23
MAGGIO
2022

SESTRI LEVANTE
EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA
BAIA DEL SILENZIO

In collaborazione con



Con la partecipazione di

Partner tecnico

Media partner



DOMENICA 22 MAGGIO

09.30 Registrazione produttori e giornalisti.

10.00 *Saluti inaugurali:*
di **Valentina Ghio**, Sindaco di Sestri Levante,
e di **Alex Molinari**, Presidente AIS Liguria.

SALA OLEANDRO TAVOLA ROTONDA

Quali strategie di sviluppo per la vitivinicoltura ligure: tradizione, attualità e futuro di uno dei comparti trainanti della nostra economia.

Intervengono: **Roberto Vegnuti** *Economista Geospectra*, **Elisabetta Montebelli** *Vendi+vino*, **Antonello Maietta** *Presidente AIS* e **Alessandro Piana** *Vice Presidente Regione Liguria e Assessore all'Agricoltura*.

Moderatore: **Roberto Pettinaroli**, *Responsabile Edizione Levante del Secolo XIX*.

12.00 Apertura banchi di assaggio vino, olio e food

(ingresso, calice, tracolla, cavatappi Pulltap's e libretto espositori con 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*, *l'Anciua*, *Pastificio Dasso*, *Macelleria Giacobbe*, *Caseificio Val di Vara*, *La Sciamadda dei Vinacceri* 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.

14.30 SALA OLEANDRO DEGUSTAZIONE

Bucce di Liguria: un viaggio sensoriale attraverso i vini macerati della nostra regione.

Relatori: **Marco Rezzano**, **Augusto Manfredi**, **Davide Sacchi**
(€ 20,00 su prenotazione dal sito www.aisliguria.it, posti disponibili 45)

16.30 SALA OLEANDRO INCONTRO/DEGUSTAZIONE

Lo sguardo dell'olivo sul mare, storia, aneddoti e scambi commerciali. L'identità dell'olio ligure, la valorizzazione delle sue qualità sensoriali, la tutela della biodiversità.

A cura di **Luigi Caricato** scrittore e giornalista, ideatore del progetto culturale Olio Officina, **Enrico Zelioli** Agronomo e Presidente Its Agroalimentare della Liguria
(Gratuita, previa prenotazione su sito www.aisliguria.it)

18.30 Proclamazione vincitori concorso "Volto Social AIS Liguria"

19.00 Chiusura stand

Moderatore: **Elisa Folli**, *Giornalista Secolo XIX*.

12.00 Apertura banchi di assaggio vino, olio e food

(ingresso, calice, tracolla, cavatappi Pulltap's e libretto espositori con 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*, *l'Anciua*, *Pastificio Dasso*, *Macelleria Giacobbe*, *Caseificio Val di Vara*, *La Sciamadda dei Vinacceri* 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.

14.30 SALA OLEANDRO DEGUSTAZIONE

Il Collio Bianco: personale espressione del territorio.
Degustazione guidata di otto campioni di Collio Bianco.

Relatori: **Michele Paiano**, *Delegato AIS Gorizia*.
(€ 20,00 su prenotazione dal sito www.aisliguria.it, posti disponibili 45)

16.30 SALA OLEANDRO Finale pubblica del Concorso Miglior Sommelier di Liguria 2022

18.30 Proclamazione vincitore Miglior Sommelier di Liguria 2022

19.00 Chiusura evento

Arrivederci al 2023

LUNEDI' 23 MAGGIO

10.00 SALA OLEANDRO INCONTRO CON PARTNER TECNICI

Formazione, promozione e sinergia: ingredienti imprescindibili per rilanciare un territorio e le sue attività. Focus sullo stato di salute del terziario in Liguria.

Relatori: **Aldo Verdin** *Presidente Confcommercio Federalberghi Liguria*, **Stefano Beltrame** *Coordinatore Regionale Solidus Liguria*, **Laura Costaro** *Coordinatrice ITS Turismo Liguria e Accademia del Turismo*, **Alessandro Cavo** *Presidente Fipe Liguria*, **Valerio Massimo Visintin** *Critico Gastronomico del Corriere della Sera* e **Gianni Berrino** *Assessore al Turismo Regione Liguria*.

l'evento del vino e dell'olio ligure