

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 SOSPESSE

Accrediti stampa:
comunicazione@aisliguria.it

Previdite 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 SOSPESSE

l'evento del vino e dell'olio ligure

19-20
MAGGIO
2024



SESTRI LEVANTE
EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA
BAIA DEL SILENZIO

mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del territorio



In collaborazione con
Camera di Commercio
Genova

Camera di Commercio
Asti e Alesandria

Città del Vino



CONFCOMMERCIO
GENOVA



DISTRETTO



LABORATORIO PER
L'ANALISI DEL
VINO E DELL'OLIO



Consorzio colline del
Monferrato
Casalese

WITTOBERTA ERIC
CERVINI

Accademia
TURISMO

OOF
di Genova

Media partner
RADIO
BABBOLEO

IL SECOLO XIX
TELENORD

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