

## 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  S O S P E S E

Accrediti stampa:  
[comunicazione@aisliguria.it](mailto:comunicazione@aisliguria.it)

Prevedite disponibili  
entro le 20:00 del 18 Maggio su:  
[www.maremosto.it](http://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  S O S P E S E

*l'evento del vino e dell'olio ligure*

19-20  
MAGGIO  
2024



**SESTRI LEVANTE**  
EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA  
BAIA DEL SILENZIO



In collaborazione con



Con la partecipazione di

Media partner

# 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**

**Presidente ad interim e Vicepresidente della Regione Liguria con delega all'Agricoltura e al Marketing Territoriale 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**
- Presidente ad interim e Vicepresidente della Regione Liguria con delega all'Agricoltura e al Marketing Territoriale **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*