

## Vino e degustazioni di prodotti tipici: a Sestri Levante torna Silent Wine

di **Redazione**

23 Marzo 2017 - 16:29



**Sestri Levante.** Torna Silent Wines, appuntamento che FISAR – Federazione Italiana Sommelier, Albergatori e Ristoratori, in collaborazione con Accademia dei Sapori, dedica al pubblico di appassionati ed operatori, domenica 26 e lunedì 27 marzo, dalle ore 10 alle ore 20, presso l'Ex Convento dell'Annunziata.

Più di sessanta espositori tematici (il doppio della prima edizione, a conferma del grande successo ottenuto dalla manifestazione già dal suo esordio), organizzati in due giornate che hanno l'ambizione di proporre un incontro tra diversi territori tramite i vini e le produzioni tipiche di eccellenza.

La Baia del Silenzio, ispiratrice del nome della manifestazione, è il contesto suggestivo in cui produttori, esperti e consumatori potranno condividere l'assaggio delle produzioni di prestigiose aziende vitivinicole liguri e del nord-ovest, che saranno a disposizione del pubblico e degli operatori del settore (ristoranti, alberghi, bar ed enoteche, ...) per dettagliare e spiegare le caratteristiche del loro prodotto.

Anche la seconda edizione dell'evento propone, oltre alle produzioni enologiche, anche una selezione di aziende del settore food, con postazioni di vendita di Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP, di conserve ittiche e acciughe sotto sale del Golfo del Tigullio, formaggi piemontesi, paste fresche ripiene della Val di Vara, carni di Razza Bovina Piemontese da gustare crude battute al coltello o come materia prima di raffinate ricette, conserve e sottoli artigianali, confetture e miele di diversi fiori.

Con il calice professionale nella pratica tasca a tracolla, oltre ad assaggiare i vini ed acquistare prodotti tipici, sarà possibile consumare dalle ore 11.30 deliziosi piatti di street food a filiera corta: focaccia al formaggio, acciughe fritte, primi piatti dell'Associazione Bagnùn, assaggi di salumi, formaggi e confetture del territorio e birra artigianale locale.

---

Il programma delle due giornate è arricchito e completato da workshop e degustazioni guidate. Sotto la sapiente guida dei sommelier FISAR, saranno proposti approfondimenti sui vini in esposizione e sugli abbinamenti cibo - vino:

Domenica 26 alle ore 15.30 degustazione professionale "Buttafuoco - Picchioni", mentre alle ore 17.15 saranno a tema i migliori accostamenti con le carni pregiate piemontesi e liguri. Lunedì 27 alle ore 15.30 degustazione professionale "Croatina Ferma - Picchioni", mentre alle ore 17.15 workshop sull'abbinamento cibo e vino.

Il ticket di degustazione che comprende l'ingresso e la possibilità di assaggiare i vini di tutti gli espositori presenti all'evento e partecipare a tutti gli workshop e show cooking ha un costo di 10 euro. Per i Soci FISAR e per gli operatori del settore il biglietto costa 5 euro.