

Torna a maggio a Sestri Levante “MareMosto - Le Vigne Sospese”: le date ufficiali e le iniziative correlate della rassegna del vino e dell’olio ligure

di Claire

02 Aprile 2019 - 15:23



Sestri Levante (GE). La quinta edizione di Mare Mosto - Le Vigne Sospese tornerà all’Ex Convento dell’Annunziata domenica 19 e lunedì 20 maggio 2019. La suggestiva location immersa nella cornice della Baia del Silenzio di Sestri Levante ospiterà ancora una volta la tradizionale manifestazione dedicata al vino e all’olio ligure organizzata da Ais Liguria - Associazione Italiana Sommelier.

Proprio in attesa di questo evento, Ais Liguria svela le iniziative che accompagneranno il percorso verso la quinta edizione di Mare Mosto, dei veri e propri appuntamenti del gusto che avranno come protagonisti il vino e i sapori della Liguria. «Sveliamo questi primi appuntamenti per far crescere l’attenzione attorno alla nuova edizione di Mare Mosto - spiega Alex Molinari, presidente di Associazione Italiana Sommelier Liguria - La quinta sarà un’edizione speciale, che avrà come protagonisti produttori e aziende liguri e non solo, con degustazioni, eventi e workshop per celebrare al meglio le eccellenze enogastronomiche del territorio». Il primo appuntamento sarà domenica 5 maggio a Chiavari, con l’iniziativa “Calici e Portici”, in cui i sommelier di Ais Liguria, affiancando i produttori presenti, racconteranno il territorio ligure e i suoi vini, dando una piccola anteprima di quello che sarà Mare Mosto 2019.

Le altre iniziative volte a stemperare l'attesa e aumentare l'acquolina in bocca 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. Lo scopo del primo concorso è quello di premiare il miglior abbinamento tra un piatto e un vino del territorio; il piatto proposto dovrà avere tra i suoi ingredienti prelibati 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 genovese dop, la patata quarantina e altri. Il concorso "Il Cocktail di Mare Mosto" avrà invece come obiettivo quello di creare un drink che comprenda al suo interno almeno un'aromatica come ad esempio il basilico genovese dop, salvia, timo, tarassaco e lavanda.

I piatti e i cocktail a tema Mare Mosto saranno proposti dai ristoranti e dai locali nel periodo dall'1 al 15 maggio e verranno sottoposti a una duplice votazione: il "gradimento social", espresso tramite like sulla pagina Facebook di Mare & Mosto, 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. Le iscrizioni ai concorsi "Mare Mosto: Piatto DiVino" e "Il Cocktail di Mare Mosto" dovranno avvenire entro il 24 aprile 2019 attraverso il sito www.maremosto.it.

Informazioni: www.maremosto.it; www.aisliguria.it