

RASSEGNA STAMPA  
MARE&MOSTO IX edizione  
19-20 maggio 2024

CARTACEI  
11 maggio 2024  
Il Secolo XIX ed. Levante

SABATO 11 MAGGIO 2024  
IL SECOLO XIX

LEVANTE 43

Pronto il programma della due giorni all'Annunziata del 19-20 maggio. Organizza l'Associazione italiana sommelier della Liguria

Mare & Mosto, vino e olio in vetrina a Sestri Levante le eccellenze liguri

L'EVENTO

Elisa Folli / SESTRI LEVANTE

Sestri Levante si appresta ad ospitare una nuova edizione di "Mare&Mosto-Le Vigne Sospese", manifestazione organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier Liguria dedicata al vino, all'olio e ai sapori del territorio. Le date da mettere in agenda sono domenica 19 e lunedì 20 maggio, all'Annunziata. Lo scorso anno ci sono stati 2.500 visitatori e l'Ais punta a bissare, se non aumentare, le presenze. La manifestazione giunge alla sua nona edizione ed è curata in collaborazione con la Regione Liguria. Accoglierà oltre 80 produttori, su 3.500 metri quadrati di spazio, che rappresentano le otto denominazioni regionali (Rosese di Dolcacqua, Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Pignone, Valpolcevera, Golfo del Tigullio-Portofino, Colli di Levante, Cinque Terre e Colli di Luni), insieme a



Una passata edizione della manifestazione all'Abbazia dell'Annunziata

produttori di olio extravergine di oliva noti per la loro produzione di Olio Dop Riviera Ligure. Inoltre, una zona food propone delizie gastronomiche. La presenza di un Consorzio vitivinicolo extra regionale, rappresentato quest'anno dalle Colline del

Monferrato Casalese, contribuisce ad arricchire l'evento. «Una manifestazione che si conferma punto di riferimento per gli amanti del vino e gli operatori del settore - spiega Marco Rezzano, organizzatore e presidente di Ais Liguria - Una miscela

unica di degustazioni, incontri con le aziende, workshop e formazione professionale. Annunciamo la seconda edizione del concorso regionale dedicato ai migliori oli certificati amarchio Dop della Liguria, grazie alla partnership con il Consorzio di Tutela

**2.500**  
i visitatori del 2023 dell'evento  
La prossima sarà la nona edizione

**80**  
i produttori presenti che esporranno su 3.500 metri quadri all'Annunziata

sta indiscusso, ma siamo felici di dare spazio anche a tutti quei prodotti che meglio rappresentano l'identità del territorio». «Mare & Mosto porta tutto il dinamismo del mondo vitivinicolo e oleario ligure nella città dei due mari», commenta il presidente ad interim e vicepresidente della Regione con delega all'Agricoltura Alessandro Piana. «Parliamo di un evento di riferimento per gli operatori dell'enogastronomia», aggiunge Augusto Sartori, assessore regionale al Turismo. La prima giornata sarà dedicata al pubblico di appassionati e "wine lovers". Alle 10 è prevista una tavola rotonda sulle sfide della viticoltura eroica, e alle 15 una masterclass sui passiti liguri.

Al termine della tavola rotonda verrà premiato il vincitore del concorso regionale. Dalle 12 è aperto il banco di assaggio per vino, olio e cibo. La giornata di lunedì sarà dedicata a un pubblico di settore e di addetti ai lavori e prevede, alle 10, una conferenza sul futuro della cucina ligure e un dibattito con ristoratori. A seguire verrà presentato il libro "Cantine Doc Liguria". Alle 14.30 masterclass "Monferrato Casalese terroir e denominazioni", e alle 16.30, finale pubblica del Concorso Miglior Sommelier di Liguria 2024 e premiazione del vincitore. Le previsioni sono disponibili entro il 18 maggio sul sito [www.maremosto.it](http://www.maremosto.it)

15 maggio 2024  
Il Secolo XIX ed. Levante

VEDI 15 MAGGIO 2024  
IL SECOLO XIX

LEVANTE 37

Le produzioni del territorio protagoniste nella due giorni di Mare&Mosto  
I sommelier: «Interessanti anche le nuove varietà di Scimisiò e Granaccia»

Bianchetta, Ciliegiole e classico Vermentino  
80 addetti nel Levante per la sfida del vino

IL CASO

Elisa Folli / SESTRI LEVANTE

«La Bianchetta genovese, sottile, elegante, facile da bere, nelle sue declinazioni. Il Vermentino il vitigno che nasce dal mare. Il Ciliegiole: il vino rosso adatto anche ai piatti di pesce. Lo Scimisiò: vino dal gradimento potenziale. La Granaccia: l'una del vento e del mare. Questi i trami che identificano i vini del nostro comprensorio, descritti dal presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Liguria Marco Rezzano, nonché organizzatore della nona edizione di "Mare&Mosto - Le Vigne Sospese". In programma all'Annunziata di Sestri Levante domenica 19 e lunedì 20 maggio, i vigneti mostrati tra il Tigullio e Golfo Paradiso occupano all'incirca una superficie di cinquanta ettari, distribuiti tra le varietà Pignone e Graviglia. Quindi, prevalentemente, nei Comuni di Castiglione Chiavarese, Casarza Ligure, Sestri Levante, e Be. Ma anche Coperno, Lavagna. Qualche vigna è presente a Montezemolo, esplicito ancora Levis, Chiavari, e il Promontorio di Portofino. Innostrazione verso Recco. La vendemmia 2023 ha fatto registrare una produzione di 2.800 ettolitri, pari a circa

**340 mila**  
le bottiglie di vino riempite nel 2023 nell'area del Tigullio e nel Golfo Paradiso

**2.800**  
gli ettolitri prodotti nello stesso territorio l'anno scorso

**+16%**  
il surplus di vino prodotto in Liguria dal 2023 secondo i dati della Regione

**60.246**  
i quintali di uva vendemmiate nei vigneti liguri secondo la Regione

340 mila bottiglie. Nelle varie aziende agricole complessivamente sono circa 80 gli addetti. Le vitine sono di varietà - precisa - la Bianchetta genovese e la tipica nel nostro Tigullio, e un vitigno con una freschezza vegetale e piacevolezza, che lo caratterizza al sommo. Il Vermentino, ha una diretta contiguità con il mare, ha il richiamo di salinità. Il Ciliegiole lo identificano la ciliegia e piccoli frutti di bosco. Lo Scimisiò si presta una declinazione possita. La Granaccia sopporta calore, la macchina mediterranea. È il vino rosso del mare.

**LEVINTE A SESTRI LEVANTE**  
Di tutto questo si potrà parlare, come detto, in occasione dell'evento, curato in collaborazione con la Regione, di do-



mentica e lanciò in tema del silenzio, dovrà essere possibile effettuare degustazioni e prendere parte a tavole rotonde. Saranno più di ottanta i produttori presenti in rappresentanza delle otto denominazioni regionali, ovvero Rosese di Dolcacqua, Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Pignone, Valpolcevera, Golfo del Tigullio-Portofino, Colli di Levante, Cinque Terre e Colli di Luni, insieme a produttori di olio extravergine di oliva noti per la loro produzione di Olio Dop Riviera Ligure. Ogni anno Ais Liguria invita un Consorzio vitivinicolo extra regionale: per questa edizione protagonista sono le Colline del Monferrato Casalese. Inoltre, sabato alle 16 si svolgerà, a porte chiuse, la seconda edizione del concorso regionale Selezione Ais eccellente Olio Dop Riviera Ligure. La manifestazione apre domenica alle 9.30. Alle 10.30 tavola rotonda "Le antiche eredità del vino" con l'assessore all'Agricoltura e Risorse naturali della valle di Aosta Marco Carrel, il presidente ad interim della Regione Liguria Alessandro Piana, il presidente del Cervino (Comuni di Riva, Sted, Solvignasco, Coarrozze) e Valorizzazione per la Viticoltura di Montagna Nicola Ambroci. Fagundes tecnico responsabile Cervino Alca Vinea, il direttore del consorzio di tutela dei vini Dop e Igp della Spagna George Buecigal, il rappresentante dei produttori valdo-

Marco Rezzano, presidente Associazione Italiana Sommelier Liguria; a sinistra, Mare & Mosto; sopra: un vigneto a Trioglio

stano Vincenzo Gregolin. Al termine premiazione del concorso regionale Selezione Ais. I banchi di assaggio aprono alle 12. Alle 15 masterclass "La Liguria e i suoi passiti Oro di Liguria da Levante a Portofino", alle 19 chiusura stand. Il programma della giornata di lunedì: alle 10 conferenza "Il Monferrato" e suoi vini, i suoi cibi" con Sergio Rossi e "Cantine Doc" Sando Camilipresidente Associazione Italiana Sommelier, Argento Rodica presidente Associazione Nazionale Città del Vino, Enzo Giochi consigliere nazionale e coordinatore Regione Liguria, alle 18.30 premiazione del Miglior Sommelier di Liguria 2024 e chiusura dell'evento.

16 maggio 2024  
Il Nuovo Levante

32 |

## EVENTI

**SANTA MARGHERITA LIGURE**  
Le grandi opere di Giacomo Puccini, nel centenario della morte del grande compositore, sono al centro del progetto del centro di cultura musicale pucciniano dell'associazione il Mito di Santa Margherita Ligure. Il programma, tra opere liriche e ascolti musicali, prosegue con una conferenza, martedì 14, alle 18, presso la sede della "Tosca", in programma mercoledì 22 maggio alle 16.30 a Villa Nido (vedi foto), nel complesso di Villa Durazzo. L'evento sarà a cura di **Cristina Faldi**.

**MERCOLEDÌ 22 ALLE 16.30**  
L'approfondimento sulla Tosca di Puccini a Santa Margherita

segue con una conferenza, martedì 14, alle 18, presso la sede della "Tosca", in programma mercoledì 22 maggio alle 16.30 a Villa Nido (vedi foto), nel complesso di Villa Durazzo. L'evento sarà a cura di **Cristina Faldi**.

L'ingresso per il pubblico è sempre libero e gratuito. Gli eventi del progetto si svolgono dal vivo e sono poi fruibili in streaming sul canale YouTube dell'associazione il Mito di Santa Margherita Ligure su [www.mitoassociativa-ml.it](http://www.mitoassociativa-ml.it) o su qr code.

All'ex Convento dell'Annunziata di Sestri Levante domenica 19 e lunedì 20 maggio

# Vini e oli liguri protagonisti con "Mare&Mosto-Le Vigne Sospese"

**SESTRI LEVANTE** (19/20) Domenica 19 e lunedì 20 maggio torna all'ex Convento dell'Annunziata "Mare&Mosto - Le Vigne Sospese", l'evento di As Liguria - Associazione Italiana Sommelieri dedicata al vino, all'olio e ai sapori del territorio ligure. La manifestazione è organizzata in collaborazione con Regione Liguria.

Il programma di questo evento, che giunge alla sua nona edizione, offre due giorni dedicati ai vini e agli oli liguri. Anche quest'anno la manifestazione accoglierà oltre 60 produttori che rappresenteranno le otto denominazioni regionali (Bioscuro di Dolcetta, Orsenigo di Pernassio, Riviera Ligure di Pinotino, Valpolcevera, Golfo del Tigullio-Portofino, Colline di Lario, Cinque Terre e Colline di Luni), insieme a una significativa presenza di produttori di olio extravergine di oliva, così per la loro produzione di Olio DOP Riviera Ligure. Inoltre, una zona fuori affacciata sul mare proporrà deliziose gastronomie liguri ai visitatori. La presenza di un Comitato vi-



Un momento dell'edizione 2023 di "Mare&Mosto" Foto di Massimo Levaggi

invitato extra regionale, rappresentato quest'anno dalle Colline del Monferrato Casalese, arricchirà ulteriormente l'esperienza.

Il programma è ricco di eventi, dalla seconda edizione del Concorso regionale Selezione AIS per le eccellenze olivare DOP Riviera Ligure alle tavole rotonde, ai wine-

talk e alle degustazioni pubbliche delle due giornate, fino alla finale del Concorso Miglior Sommelier di Liguria 2024 che chiude i due giorni di manifestazione.

La giornata di domenica è dedicata al pubblico di appassionati e "wine lovers". Dopo i salotti delle autorità presenti, ecco diversi eventi, tra cui alle 10 una tavola rotonda sulle sfide della viticoltura antica e, alle 15, una masterclass sulla tradizione dei vini liguri. Al termine della tavola rotonda del mattino sarà presentata il vincitore del Concorso Regionale Selezione AIS eccellenze olivare DOP Riviera Ligure, a Mare&Mosto per la sua seconda edizione. Dalle 12 in poi sarà aperto il banco di assaggio per vino, olio e cibo.

La giornata di lunedì sarà dedicata a un pubblico di sommi e ai addetti ai lavori e, alle 10, una conferenza sul futuro della viticoltura ligura e un dibattito con i sommelieri della regione. Seguirà la presentazione del libro "L'antico Mare&Mosto" alle 11.30 e, in seguito, la masterclass "Mediterraneo Casalese: terroir e denominazione", in un salotto con i sommelieri del Comitato Regionale di Liguria 2024 e la presentazione del vincitore.

Per tutte le informazioni e le prenotazioni si può scrivere su [www.maremosto.it](http://www.maremosto.it).

18 maggio 2024  
Il Secolo XIX ed. Levante

SABATO 18 MAGGIO 2024  
IL SECOLO XIX

LEVANTE 37

# La carta dei Vini

Il dilemma di esperti e profani per una serata fuori: quale vino prendere e come evitare bidoni? Ecco il decalogo dei sommelier della Liguria, che si riuniranno domani e lunedì a Sestri per l'evento-vetrina "Mare&Mosto"

IL CASO

Elisa Faldi, SESTRI LEVANTE

Come scegliere un buon vino a ristorante?

Facile per appassionati e intenditori ma è bene tenere sempre a mente qualche accorgimento per guidarsi la degustazione. Utili consigli arrivano dal presidente dell'associazione sommelier della Liguria Marco Rezzano, che per il Secolo XIX ha realizzato un decalogo. Anche perché, come conferma, «le informazioni servono al cliente ma anche ai fornitori dei ristoranti e agli stessi ristoratori, nella scelta del vino da proporre, a seconda di esigenze e gusti».

«Uno dei primi criteri di scelta, se non il primo, è in base alle preferenze sensoriali, ovvero a quello che piace di più al cliente: vini più o meno profumati, più o meno aromatici, se si preferiscono vini freschi giovani e leggeri oppure più sapidi e saputi, quasi salati. Se si preferiscono i vini rossi e che abbiano un apporto tannico significativo, quindi più strutturati o meno».

Poi c'è la gradazione alcolica: «Oggi si è molto sensibili al quoziente alcolico anche nei vini. Anche se bisogna dire che l'alcol a livello di percezione è di influenza nei vini è piuttosto marginale, se il consumo è adeguato, essenziale che ci sia sempre equilibrio e piacevolezza nel gusto. Importante anche la ricorrenza e la motivazione per cui si cena in un ristorante: ad esempio una bottiglia di vino - aggiunge - potrebbe essere per esempio un anniversario, o la si-

## Scegliere il vino al ristorante



pubblicazione di un contratto; in questo caso scegliere una bottiglia anche prestigiosa o uno champagne potrebbe essere la scelta giusta che porta anche a un brindisi».

Naturalmente tra i criteri non si può tralasciare il contesto: «Per un fruitore medio del ristorante può ricominciare a incidere nella scelta. A seconda del budget che una persona si è prefissata per quella serata, nell'ambito della stessa tipologia si può scegliere un vino che risponde a un'esigenza di

rapporto qualità prezzo adeguata - consiglia Rezzano - Non tracciabile poi la conoscenza della cantina e del produttore: un cliente potrebbe apprezzare lo stile produttivo di un produttore anziché di un altro. Normalmente nella carta dei vini il produttore è sempre riportato, perché per esempio se noi volessimo scegliere un Giallo del Tigullio Portofino Vermentino e magari il ristorante ne propone 6 o 8 produttori diversi, la conoscenza del produt-

tore ci potrebbe orientare nella scelta. Inoltre, ci sono consumatori e appassionati che preferiscono vini più giovani e più freschi, altri invece più maturi e più evoluti: quindi l'anno di produzione costituisce sicuramente una valida argomentazione e un valido motivo di scelta».

È il classico abbinamento al cibo: «Se ordiniamo pesce è chiaramente preferibile scegliere un vino bianco, un vino rosato al limite, in funzione della struttura del piat-

to, anche un vino rosso ma leggero. Se scegliamo carne allora si può andare verso un rosso più strutturato. Poi la differenza la fa anche la tipologia di carne, se si tratta di carne rossa, se bianca, se selvaggina... Un altro criterio potrebbe essere in base alla tipologia del vino stesso proprio come vitigno: ad esempio Golfo del Tigullio-Portofino, Bianchetta, Ciliegione - va avanti - E anche all'interno di una stessa denominazione come la nostra, Golfo



MARCO REZZANO, PRESIDENTE ASSOCIAZIONE SOMMELIER DELLA LIGURIA

«Oggi si è molto sensibili al quoziente alcolico. Ma quel che conta è sempre l'equilibrio con il gusto»

del Tigullio e Portofino, conoscono i caratteri e le diversificazioni, se si deve scegliere per esempio una Bianchetta, che arrivi dalla val Peronno o dalla val Graviglia così via».

Rezzano indica infine la categoria di appartenenza: «Vini tecnici, macerati, biologici, biodinamici. Questo negli ultimi tempi si ricomincia essere un criterio molto seguito da un pubblico preparato in fatto di vini. Ci sono tendenze e preferenze da parte degli appassionati che spingono a una scelta verso un determinato filone e declinazione produttiva del vino. Questi ultimi due criteri, sono per di più utilizzati dalla clientela che conosce meglio il vino e le sue evoluzioni».

Intanto all'Annunziata di Sestri Levante sono in corso gli ultimi preparativi per la nona edizione di "Mare&Mosto - Le Vigne Sospese", curata proprio da Rezzano, in programma domenica e lunedì. E proprio durante l'ultima giornata, alle 10, si prevista una tavola rotonda "Il Mediterraneo: i suoi vini, i suoi cibi", che mette in connessione il mondo produttivo con quello della consumazione.

Sarà una bella occasione per capire che direzione intende prendere la cucina ligure tradizionale e che tipo di nuove collaborazioni potrebbero nascere.

Domani, anche il presidente ed assessore all'Agricoltura della Regione Liguria Alessandro Piana, e l'assessore al Turismo e grandi eventi Augusto Sartori parteciperanno all'evento 2024 di "Mare&Mosto".

18 maggio 2024

Il Giornale ed. Piemonte e Liguria

**DOMANI E LUNEDÌ VINO E OLIO DI QUALITÀ**

## **Sestri Levante ospita la rassegna Mare&Mosto**

Domani e lunedì 20 maggio 2024 torna all'Ex Convento dell'Annunziata nella Baia del Silenzio di Sestri Levante Mare&Mosto - Le Vigne Sospese, la manifestazione organizzata da Ais Liguria - Associazione Italiana Sommelier dedicata al vino, all'olio e ai sapori del territorio ligure. L'evento è organizzato in collaborazione con Regione Liguria. Il programma di questo evento, che giunge alla sua nona edizione, offre due giorni dedicati ai vini e agli oli liguri. Anche quest'anno la manifestazione accoglierà oltre 80 produttori che rappresentano le otto denominazioni regionali (Rossese di Dolceacqua, Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Ponente, Valpolcevera, Golfo del Tigullio-Portofino, Colline di Levante, Cinque Terre e Colli di Luni), insieme a una significativa presenza di produttori di olio extravergine di oliva, noti per la loro produzione di Olio Dop Riviera Ligure. Inoltre, una zona food affacciata sul mare propone delizie gastronomiche liguri ai visitatori. La presenza di un Consorzio vitivinicolo extra regionale, rappresentato quest'anno dalle Colline del Monferrato Casalese, contribuisce ad arricchire ulteriormente l'esperienza.

19 maggio 2024

Il Secolo XIX ed. Levante

---

**OGGI L'APERTURA**

## **A Sestri è il giorno di "Mare&Mosto"**

SESTRILEVANTE

Oggi e domani l'Annunziata di Sestri Levante ospita la nona edizione di "Mare&Mosto - Le Vigne Sospese", manifestazione organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier Liguria, in collaborazione con la Regione, e dedicata al vino, all'olio e ai sapori del territorio. Presenti oltre 80 produttori, su 3.500 metri quadri di spazio, con le deno-

minazioni regionali Rossese di Dolceacqua, Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Ponente, Valpolcevera, Golfo del Tigullio-Portofino, Colline di Levante, Cinque Terre e Colli di Luni, insieme a produttori di Olio Dop Riviera Ligure. Quest'anno il consorzio vitivinicolo extraregionale è rappresentato dalle Colline del Monferrato Casalese. Il programma su [www.mare-mosto.it](http://www.mare-mosto.it). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

19 maggio 2024

La Repubblica ed. Genova

pagina 11

## Sestri Levante Al via Mare&Mosto Vini e oli di Liguria

Oggi e domani torna all'Ex Convento dell'Annunziata nella Baia del Silenzio di Sestri Levante Mare&Mosto - Le Vigne Sospese, la manifestazione organizzata da Ais Liguria - Associazione Italiana Sommelier dedicata al vino, all'olio e ai sapori del territorio ligure. L'evento è organizzato in collaborazione con Regione Liguria. Il programma di questo evento, che giunge alla sua nona edizione, offre due giorni dedicati ai vini e agli oli liguri. Anche quest'anno la manifestazione accoglierà oltre 80 produttori che rappresentano le otto denominazioni regionali (Rossese di Dolceacqua, Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Ponente, Valpolcevera, Golfo del Tigulio-Portofino, Colline di Levante, Cinque Terre e Colli di Luni), insieme a una significativa presenza di produttori di olio extravergine di oliva, noti per la loro produzione di Olio Dop Riviera Ligure, inoltre, una zona food affacciata sul mare.

20 maggio 2024

Il Secolo XIX ed. Levante

30 LEVANTE

LUNEDÌ 20 MAGGIO 2024  
IL SECOLO XIX



1 e 4) Colori, appassionati e semplici curiosi a spasso per il centro storico tra i banchi di Chiavari in fiore; 2 e 3) Mare&Mosto, manifestazione organizzata dai sommelier ospitata dall'ex convento dell'Annunziata a Sestri Levante.



flusso di appassionati è stato notevole già dalla mattina, quando sono stati aperti gli stand e sono rimasti colpiti anche i produttori. Il programma di Mare&Mosto proseguirà oggi con una giornata dal taglio più professionale creata ad hoc per un pubblico di settore. Si parte alle 10 con la conferenza "Il Mediterraneo, i suoi vini, i suoi cibi", in cui si parla del futuro della cucina e ristorazione ligure con presenzianti portati a ristoranti liguri. A seguire, è in programma la presentazione del libro "Cantine Doc Liguria" con Virgilio Pronzati e Mario Cacci.

**CHIAVARI IN FIORE**  
Migliaia di persone hanno invece visitato il centro di Chiavari, tra sabato e domenica per la mostra floreale, iniziativa organizzata dal consorzio commerciale "Ci vediamo in centro", con il supporto di Promotor, Comune, Camera di commercio e Confcommercio. Nel centro storico di Chiavari, turisti, curiosi e appassionati (ma anche addetti ai lavori) hanno passeggiato tra le bouganvillee dei viali Devoto passando per cactus e le piante grasse dei produttori imperiesi. Ma spazio anche al cetico originario, alle erbe aromatiche (basilico, lavanda, rosmarino, menta) e quelle fiorite (zuccherine, gerani, sandalwood, ortensie, lantana). «Quest'anno abbiamo potuto contare su due alleati - spiega Giorgio Barbieri, del Civ "Ci vediamo in centro" - il tempo, che ci ha regalato un magnifico weekend e il centro storico di Chiavari, che è sempre una meta molto ambita. Per gli organizzatori, la ventunesima edizione della kermesse se è stata un vero e proprio successo - dilapidato alle precedenti edizioni - racconta ancora Barbieri - abbiamo ampliato gli spazi e aumentato il numero di visitatori e di fioricoltori. Abbiamo adibito gli accessi di via Vittorio Veneto e di via Martiri della Liberazione con vivai locali. Ma abbiamo anche aperto l'iniziativa a via Rivarolo, per gli artigiani e via della Fenice, che è stata riservata ai bambini. La manifestazione ha visto anche l'insediamento di nuove categorie floreali e di uno stand con oltre 3 mila rose.»

## Chiavari in fiore fa il pieno a Chiavari Mare&Mosto, folla all'Annunziata

**L'EVENTO/1**  
**Alessandro Ponte**  
SESTRI LEVANTE  
Prove di normalità per la giunta Toti dopo il terremoto giudiziario che ha portato all'arresto del presidente della Regione. Alessandro Piana, vicepresidente e, dopo l'arresto del governatore, la cente funzione, ha raggiunto in tarda mattinata ieri Sestri Levante per partecipare alla manifestazione "Mare&Mosto - Vigne Sospese", organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier dedicata alle migliori produzioni vinicole e olearie liguri e non solo. Ma è stata letteralmente presa d'assalto, ieri, la Riviera. Non solo la kermesse del Sommelier a Sestri Levante,

grande partecipazione ha accompagnato anche la manifestazione Chiavari in Fiore, inaugurata sabato e la mancata "Città di Chiavari", organizzata dai Marzoni del Tigulio. Ovattamento, prese d'assalto, anche le spiagge. E mentre la ventunesima edizione del festival floreale chiavarese si è chiusa ieri, proseguirà ancora oggi la kermesse legata alle tradizioni di vino e olio.

**«IL NOSTRO SPIRITO»**  
«Questa manifestazione incarna in pieno lo spirito delle nostre politiche agroalimentari che riscono a fare sistema con il mondo produttivo, dei servizi e che potenzia la conoscenza della Liguria e delle sue bellezze paesaggistiche oltre confine». Alessandro Piana, vicepresidente della Regione e ora, dopo



**Alessandro Piana a Sestri Levante**  
Il terremoto giudiziario che ha portato all'arresto del governatore Giovanni Toti, la cente funzione da presidente, è arrivato a Sestri Levante poco dopo le 10 del mattino. «La viticoltura è sempre stata legata al suo paesaggio, riuscendo a valorizzare il territorio e a restituire l'unico-

Manifestazioni come Mare e Mosto premiano le nostre aziende e il lavoro degli operatori oltre a favorire il turismo, ha detto ancora Piana. Nessun riferimento alla Tangentopoli ligure, nessun riferimento nemmeno al fatto politico di Giovanni Toti. Piana riparte da uno degli argomenti più cari alla giunta Toti degli ultimi anni: il turismo e la promozione del territorio.

La kermesse invece richiama subito, dalle prime ore di apertura, un grande flusso di curiosi, addetti ai lavori e appassionati. Che per tutto il giorno hanno fatto la spola assegnando i prodotti degli oltre 80 produttori che si sono divisi, per l'occasione, 1,3 mila e 500 metri quadri di spazio dedicati alla manifestazione. Grande successo ha ottenuto anche la rappre-

sentazione delle otto denominazioni regionali con i quali sono stati divisi gli stand (Rossese di Dolceacqua, Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Ponente, Valpolcevera, Golfo del Tigulio-Portofino, Colline di Levante, Cinque Terre e Colli di Luni), insieme a produttori di olio extravergine di oliva noti per la loro produzione di Olio Dop Riviera Ligure. Tripudio invece per l'azienda agricola Cà Sorzano dei Fiori, che si è aggiudicata il primo posto al concorso "Eccellenze Olearie di Liguria", la seconda edizione dell'iniziativa di Ais Liguria che premia i migliori oli liguri. «La grande partecipazione alla manifestazione è di buon auspicio anche per la giornata di oggi - hanno aggiunto gli organizzatori - L'af-

21 maggio 2024

Il Secolo XIX ed. Levante

Ieri la premiazione del miglior sommelier: trionfo per l'imperiese  
Primo posto per Alessandro Frasca davanti ad Andrea Monaco

## Mare&Mosto fa il botto a Sestri 2.500 persone Plauso a vino e olio liguri

L'EVENTO

Elisa Folli / SESTRI LEVANTE

Si è chiusa ieri sera con segno più la nona edizione di Mare&Mosto - Le Vigne Sospese, aperta domenica all'Annunziata di Sestri Levante. Archiviata con successo la rassegna ligure dedicata al vino e all'olio del territorio organizzata da Ais Liguria - Associazione Italiana Sommelier, in collaborazione con il Comune e la Regione. La manifestazione ha confermato l'affluenza delle precedenti edizioni (2.500 persone), con un grande successo per gli incontri e le masterclass, che hanno registrato il tutto esaurito. Particolarmente significativa quest'anno è stata l'adesione dei produttori del territorio, circa 80, e la partecipazione dei ristoranti e degli addetti al settore.

«Siamo molto soddisfatti» commenta Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria - Abbiamo riscontrato grande entusiasmo e parte-



Le degustazioni all'Annunziata

FUMETTI

cipazione da parte dei visitatori, con una significativa presenza di produttori, ristoranti e operatori del settore enogastronomico ligure, ciò significa che questo settore è vivo e appassionato. Anche quest'anno abbiamo raggiunto il nostro obiettivo: dare risalto ai produttori e ai prodotti della Liguria e non solo, attraverso approfondimenti di alta qualità. Abbiamo inoltre avuto la seconda edizione del concorso regionale dedicato ai migliori oli certificati a marchio Dop della Liguria e, co-

CASARZA LIGURE

### Festa del vino di Verici venerdì l'apertura

A Casarza Ligure 66ª edizione per la festa del vino di Verici che celebra, in particolare, la "Bianchetta". Si svolgerà da venerdì a domenica, a cura del Comune di Casarza Ligure e dall'associazione "U Seùio". Si potranno degustare oltre 30 tipi di vino. Nelle serate di venerdì e sabato l'apertura dei banchi sarà dalle 18.

EL. FO.

me da tradizione, l'elezione del Miglior Sommelier di Liguria 2024, che andrà di diritto alle semifinali nazionali per il Miglior Sommelier d'Italia. A trionfare è stato Alessandro Frasca della delegazione Ais di Imperia, premiato dal presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Sandro Camilli e dal presidente di Ais Liguria Marco Rezzano. Proviene da Sanremo, ha 36 anni, ed è titolare del ristorante La Fazenda a Camprossio (IM). Secondo classificato Andrea Monaco della delegazione Ais di Imperia; terzo Morgana Tuvo, Ais della Spezia. Al vincitore è stato assegnato il titolo e il diploma di Miglior Sommelier della Regione Liguria 2024, oltre ad aver accesso alle semifinali nazionali per il Miglior Sommelier d'Italia, si è aggiudicato una borsa di studio di 800 euro, finalizzata alla specializzazione nell'ambito della professione di sommelier e una divisa offerta dall'azienda VP Italian Brand. All'evento, che si è svolto tra domenica e ieri, ha preso parte anche l'assessore regionale al Turismo Augusto Sartori, che già era venuto a Mare&Mosto l'anno passato: «Questa manifestazione rappresenta appieno ciò che intendiamo per turismo in Liguria - il suo commento - degustare prodotti di elevata qualità e allo stesso tempo ammirare paesaggi meravigliosi. La stagione estiva alle porte e anche gli operatori liguri del settore sono pronti per accogliere i turisti che verranno, con servizi sempre più di qualità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

23 maggio 2024

Il Nuovo Levante

**SESTRI LEVANTE** Ieri si è chiusa lunedì scorso, 20 maggio, all'ex Convento dell'Annunziata di Sestri Levante, la nona edizione di "Mare&Mosto - Le Vigne Sospese", la più importante rassegna ligure dedicata al vino e all'olio del territorio organizzata da Ais Liguria - Associazione Italiana Sommelier, in collaborazione con il Comune di Sestri Levante e Regione Liguria.

La manifestazione, durante le giornate di domenica 19 e lunedì 20, ha confermato l'affluenza delle precedenti edizioni, con un grande successo per gli incontri e le masterclass in programma, che hanno registrato il tutto esaurito.

Particolarmente significativa quest'anno è stata l'adesione dei produttori del territorio, circa 80, e la par-

## LA MANIFESTAZIONE SI È SVOLTA DOMENICA 19 E LUNEDÌ 20 ALL'EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA Successo per la nona edizione di "Mare&Mosto - Le Vigne Sospese" Il titolo di Miglior Sommelier della Liguria 2024 ad Alessandro Frasca

tecipazione dei ristoranti e degli addetti al settore.

Come da tradizione, "Mare&Mosto" si è conclusa con la finale e la premiazione del concorso Miglior Sommelier di Liguria 2024. A trionfare quest'anno è Alessandro Frasca, della delegazione Ais di Imperia, premiato dal presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Sandro Camilli e dal presidente di Ais Liguria Marco Rezzano.

Frasca, 36enne di Sanremo, è titolare del ristorante La Fazenda a Camprossio,



in provincia di Imperia. Secondo classificato Andrea Monaco, della delegazione Ais di Imperia; in terza posizione sul podio Morgana Tuvo, della delegazione Ais della Spezia. Al vincitore è stato assegnato il titolo e il diploma di Miglior Sommelier della Regione Liguria 2024, oltre ad aver accesso alle semifinali nazionali per il Miglior Sommelier d'Italia, inoltre si è aggiudicato una borsa di studio di 800 euro finalizzata alla specializzazione nell'ambito della professione di sommelier, una

divisa offerta dall'azienda VP Italian Brand. Il secondo classificato ha diritto a un buono sconto di 300 euro offerto dall'azienda VP Italian Brand, i due terzi classificati un buono sconto di 99 euro, utilizzabili per l'acquisto della divisa Ais, offerti da VP Italian Brand.

«Mi sono di affermare che questa manifestazione rappresenta appieno ciò che noi intendiamo per turismo in Liguria: degustare prodotti di elevata qualità e allo stesso tempo ammirare paesaggi meravigliosi» dice Augusto Sartori, assessore regionale al turismo - la stagione estiva è ormai alle porte e anche tutti gli operatori liguri del settore sono pronti per accogliere i tantissimi turisti che verranno con servizi sempre più di qualità».

**TELEVISIONI E RADIO**

13 maggio 2024

**Teleradio Pace**

Intervista a Marco Rezzano

<https://www.teleradiopace.tv/2024/05/13/domenica-e-lunedì-torna-a-sestri-mare-mosto-due-giorni-dedicati-a-vino-e-olio/>



15 maggio 2024

**Radio Babboleo**

Intervista a Marco Rezzano

<https://www.babboleo.it/attualita/maremosto-torna-con-la-sua-9-edizione-unappuntamento-per-degustare-vino-olio-e-i-sapori-del-territorio-ligure/>

16 maggio 2024

**Telenord**

Collegamento in diretta al TGN con intervista a Marco Rezzano

<https://telenord.it/tgn-pranzo-edizione-del-16-05-2024-72668/>



16 maggio 2024

**Radio Aldebaran**

Intervista a Marco Rezzano

<https://radioaldebaran.it/podcast/torna-a-sestri-levante-in-questo-weekend-mare-mosto>

17 maggio 2024

**Rai Liguria TGR**

Marco Rezzano ospite in diretta al Tgr

<https://www.rainews.it/tgr/liguria/notiziari/video/2024/05/TGR-Liguria-del-17052024-ore-1400-4b5f2faf-6af6-4c40-bb3f-160055978468.html>



20 maggio 2024

**Telenord**

Collegamento in diretta al TGN con intervista a Marco Rezzano

<https://telenord.it/tgn-sera-edizione-del-20-05-2024-72864/>



20 maggio 2024

**Rai Liguria GR**

Segnalazione evento

20 maggio 2024

**Telenord**

Agenda Liguria - speciale sull'evento

<https://telenord.it/agenda-liguria-mare-e-mosto-73244>



21 maggio 2024

**Radio Babboleo**

Intervista a Marco Rezzano

<https://www.babboleo.it/cucina/conclusa-la-nona-edizione-di-maremosto-con-partecipazioni-da-record/>

22 maggio 2024

**Telegenova**

Servizio sull'evento

<https://www.telegenova.it/episodi/tg-sera-22-05-2024-nona-edizione-di-maremosto/>





**WEB**

5 aprile 2024

**Inside Wine**

<https://www.insidewine.it/mare-e-mosto-eventi-enogastronomici-liguria/>

28 aprile 2024

**Vino Tv**

<https://vino.tv/calendario-eventi-enogastronomici-di-maggio/>

5 maggio 2024

**Levante News**

<https://www.levantenews.it/2024/04/05/sestri-ritorna-maremosto-levento-dedicato-al-vino-e-allolio-di-liguria/>

**Inside Wine**

<https://www.insidewine.it/calendario-eventi-del-vino/>

**Enocibario**

[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=12944:domenica-19-e-lunedì-20-maggio-2024-torna-a-sestri-levante-mare-mosto-la-manifestazione-sul-vino-e-sull-olio-ligure&catid=183&Itemid=182](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12944:domenica-19-e-lunedì-20-maggio-2024-torna-a-sestri-levante-mare-mosto-la-manifestazione-sul-vino-e-sull-olio-ligure&catid=183&Itemid=182)

6 maggio 2024

**Zena Zone**

[https://www.zenazone.it/blog/a\\_maggio\\_2024\\_sestri\\_levante\\_ospitera\\_mare\\_mosto](https://www.zenazone.it/blog/a_maggio_2024_sestri_levante_ospitera_mare_mosto)

9 maggio 2024

**Levante News**

<https://www.levantenews.it/2024/05/09/sestri-maremosto-presentazione-e-programma/>

**Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/tempo-libero/eventi/torna-a-sestri-levante-maremosto-levento-dedicato-ai-vini-e-agli-oli-liguri/>

**Sevenpress**

<https://www.sevenpress.com/torna-a-sestri-levante-maremosto-dedicato-al-vino-e-allolio-ligure-2/2024/05/09/481459/>

**Genova 24**

<https://www.genova24.it/2024/05/a-sestri-levante-torna-maremosto-con-80-produttori-di-vino-olio-e-delizie-gastronomiche-385157/>

**Liguria 24**

<https://www.liguria24.it/2024/05/09/a-sestri-levante-torna-maremosto-con-80-produttori-di-vino-olio-e-delizie-gastronomiche/729285/>

**SestriLevante.net**

<https://www.sestri-levante.net/event/mare-e-mosto-sestri-levante/>

**Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/sestri-levante-torna-maremosto-allex-convento-dellannunziata/257281>

## **Liguria 24**

<https://www.liguria24.it/2024/05/09/sestri-maremosto-presentazione-e-programma/729302/>

10 maggio 2024

### **Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2024/05/10/domenica-19-lunedì-20-maggio-2024-torna-sestri-levante-maremosto-la-manifestazione-sul-vino-sullolio-ligure/>

### **Vino Lab**

<https://vino-lab.it/mare-mosto-le-vigne-sospese-2024/>

## **In Cantina**

<https://incantina.info/eventi-enoturismo/eventi-enoturismo-liguria/eventi-enoturismo-genova/maremosto-2024/>

13 maggio 2024

### **Teleradio Pace**

<https://www.teleradiopace.tv/2024/05/13/domenica-e-lunedì-torna-a-sestri-mare-mosto-due-giorni-dedicati-a-vino-e-olio/>

## **Genova Today**

<https://www.genovatoday.it/eventi/mare-mosto-sestri-levante-2024.html>

## **Genova 24**

<https://www.genova24.it/evento/degustazioni-e-tavole-rotonde-a-sestri-levante-con-maremosto-le-vigne-sospese/>

14 maggio 2024

### **Italia del Vino**

[http://www.italiadelvino.com/news.asp?id\\_news=2210](http://www.italiadelvino.com/news.asp?id_news=2210)

### **Volo Scontato**

<https://www.voloscontato.it/sagre-ed-eventi/mare-mosto-torna-levento-del-cibo-di-qualita-a-sestri-levante.php>

### **Olio Officina**

<https://www.olioofficina.it/magazine/economia/mondo/maremosto-le-vigne-sospese-il-vino-e-lolio-di-liguria.htm>

### **Itinerari nel gusto**

<https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/mare-mosto-le-vigne-sospese-a-sestri-levante-3478>

### **Enocibario**

[http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com\\_content&view=article&id=13044:mare-mosto-2024-la-manifestazione-sul-vino-e-sull-olio-ligure&catid=183&Itemid=182](http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=13044:mare-mosto-2024-la-manifestazione-sul-vino-e-sull-olio-ligure&catid=183&Itemid=182)

### **Carlo Zucchetti**

<https://www.carlozucchetti.it/eventi/maremosto-le-vigne-sospese-19-20-maggio-2024-sestri-levante/>

## **Liguria Day**

<https://liguriaday.it/2024/05/14/torna-mare-mosto-evento-su-vino-e-olio-ligure/>

15 maggio 2024

**Rado Babboleo**

<https://www.babboleo.it/attualita/maremosto-torna-con-la-sua-9-edizione-unappuntamento-per-degustare-vino-olio-e-i-sapori-del-territorio-ligure/>

**Mentelocale**

<https://www.mentelocale.it/genova/52328-mare-mosto-2024-a-sestri-levante-dal-vino-e-all-olio-ligure-con-degustazioni-e-workshop.htm>

16 maggio 2024

**Genova Today**

<https://www.genovatoday.it/eventi/weekend/17-18-19-maggio-2024-dove-andare.html>

**Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/podcast/torna-a-sestri-levante-in-questo-weekend-mare-mosto>

19 maggio 2024

**Il Secolo XIX**

[https://www.ilsecoloxix.it/levante/2024/05/19/news/sestri\\_levanteal\\_mare\\_mosto\\_vigne\\_sospese\\_piana-14316118/](https://www.ilsecoloxix.it/levante/2024/05/19/news/sestri_levanteal_mare_mosto_vigne_sospese_piana-14316118/)

**La Voce di Genova**

<https://www.lavocedigenova.it/2024/05/19/leggi-notizia/argomenti/politica-6/articolo/il-presidente-ad-interim-alessandro-piana-a-mare-mosto-premate-le-aziende-e-il-lavoro-degli-ope.html>

**Genova 24**

<https://www.genova24.it/2024/05/agricoltura-piana-a-maremosto-successo-per-le-nostre-eccellenze-386502/>

**Liguria 24**

<https://www.liguria24.it/2024/05/19/agricoltura-piana-a-maremosto-successo-per-le-nostre-eccellenze/731157/>

**Savona News**

<https://www.savonanews.it/2024/05/19/leggi-notizia/articolo/il-presidente-ad-interim-alessandro-piana-a-mare-mosto-premate-le-aziende-e-il-lavoro-degli-ope.html>

**Levante News**

<https://www.levantenews.it/2024/05/19/sestri-a-maremosto-le-eccellenze-dei-vini-e-oli-liguri/>

**Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/tempo-libero/eventi/sestri-levante-inaugurata-la-nona-edizione-di-maremosto/>

<https://primaillevante.it/tempo-libero/eventi/piana-su-maremosto-incarna-in-pieno-lo-spirito-delle-nostre-politiche-agroalimentari/>

<https://primaillevante.it/tempo-libero/eventi/gli-eventi-di-oggi-domenica-19-aprile/>

**Teleradiopace**

<https://www.teleradiopace.tv/2024/05/19/a-sestri-levante-lunedì-la-seconda-giornata-di-maremosto/>

**La Mia Liguria**

<https://lamialiguria.it/eventi/maremosto/>

**Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/gli-appuntamenti-della-domenica-71/258153>

20 maggio 2024

**Telenord**

<https://telenord.it/sestri-levante-all-ex-convento-la-nona-edizione-di-mare-e-mosto-oltre-80-espositori-presenti-73238>

**Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/maremosto-ieri-e-partita-la-nona-edizione-si-prosegue-anche-oggi-a-sestri-levante/258268>

**Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/tempo-libero/eventi/sartori-su-maremosto-rappresenta-appieno-cio-che-noi-intendiamo-per-turismo-in-liguria/>

**Tigullio Eventi**

<https://www.tigullioeventi.com/event-details/mare-e-mosto-le-vigne-sospese>

21 maggio 2024

**Radio Babboleo**

<https://www.babboleo.it/cucina/conclusa-la-nona-edizione-di-maremosto-con-partecipazioni-da-record/>

**Riviera 24**

<https://www.riviera24.it/2024/05/il-sanremese-alessandro-frasca-vince-il-concorso-miglior-sommelier-della-liguria-2024-866463/>

**La Voce di Imperia**

<https://www.lavocediimperia.it/2024/05/21/leggi-notizia/articolo/sanremese-e-proprietario-di-un-ristorante-a-camporosso-e-il-miglior-sommelier-della-liguria-foto.html>

**Sanremo News**

<https://www.sanremonews.it/2024/05/21/leggi-notizia/argomenti/eventi-1/articolo/sanremese-e-proprietario-di-un-ristorante-a-camporosso-e-il-miglior-sommelier-della-liguria-foto.html>

**Liguria 24**

<https://www.liguria24.it/2024/05/21/sestri-maremosto-replica-il-successo-delle-edizioni-passate/731424/>

**Levante News**

<https://www.levantenews.it/2024/05/21/sestri-maremosto-replica-il-successo-delle-edizioni-passate/>

**Prima il Levante**

<https://primaillevante.it/tempo-libero/maremosto-2024-conclusa-la-nona-edizione/>

**Radio Aldebaran**

<https://radioaldebaran.it/maremosto-2024-confermata-laffluenza-degli-anni-precedenti-e-premiato-il-miglior-sommelier-di-liguria/258379>

22 maggio 2024

**Sanremo News**

<https://www.sanremonews.it/2024/05/22/leggi-notizia/argomenti/altre-notizie/articolo/alessandro-frasca-miglior-sommelier-della-liguria-camporosso-festeggia-gibelli-importante-risult.html>

Telegenova

<https://www.telegenova.it/episodi/tg-sera-22-05-2024-nona-edizione-di-maremosto/>

24 maggio 2024

**Liguria Food**

<https://www.liguriafood.it/2024/05/24/maremosto-richiama-sestri-levante-oltre-2500-appassionati/>