



Associazione Italiana Sommelier

RASSEGNA STAMPA AIS LIGURIA 2024

Corso sommelier birra Genova febbraio 2024

CARTACEI

8 febbraio 2024

Il Giornale del Piemonte e della Liguria

IL CORSO

Diventare sommelier della birra

Dopo il grande successo della prima edizione, torna a Genova il corso di qualificazione professionale per sommelier della birra di primo livello proposto dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. La prima lezione è in programma lunedì 26 febbraio 2024, all'Hotel Melià di Genova (Via Corsica 4) dalle ore 20.30 alle 23. Le iscrizioni sono aperte sul sito www.aisliguria.it/corsi.

Il corso, in programma fino al 17 aprile 2024, si articola in 9 lezioni, tenute da un team qualificato di docenti di Ais Italia, tra i quali Riccardo Antonelli, curatore della rubrica dedicata alle birre della rivista Vitae e Lorenzo Dabove "Kuaska", ritenuto uno dei massimi esperti mondiali del pianeta birra. In ciascuna lezione verranno degustate quattro diverse tipologie di birra.

11 febbraio 2024

Il Secolo XIX

DAL 26 FEBBRAIO

Sommelier della birra sono aperte le iscrizioni

Dopo il grande successo della prima edizione, torna il corso per sommelier della birra di primo livello dell'Associazione italiana sommelier della Liguria. La prima lezione è in programma lunedì 26 febbraio all'Hotel Melià di Genova (via Corsica 4) dalle 20.30 alle 23. Iscrizioni aperte al link <https://www.aisliguria.it/corsi/104-diventa-sommelier-della-birra-1-livello-2024.html>.

Il corso, in programma fino al 17 aprile, si articola in 9

lezioni con i docenti di Ais Italia, tra i quali Riccardo Antonelli, curatore della rubrica dedicata alle birre della rivista "Vitae" e Lorenzo Dabove "Kuaska", uno dei massimi esperti mondiali. In ciascuna lezione verranno degustate quattro tipologie di birra. Ai partecipanti verrà fornita una valigetta con quattro bicchieri Teku per la degustazione della birra e il libro ufficiale di testo Ais. Al termine delle lezioni è previsto un colloquio e test di valutazione. —



Associazione Italiana Sommelier

TELEVISIONI E RADIO

12 febbraio 2024

Telenord



14 febbraio 2024

Radio Babboleo

<https://www.babboleo.it/tecnologia/mai-piu-senza-schiuma-a-genova-torna-il-corso-di-sommelier-di-birra/>

WEB

6 febbraio 2024

Liguria Food

<https://www.liguriafood.it/2024/02/06/al-via-nuovi-corsi-ais-liguria/>

7 febbraio 2024

Prima il Levante

<https://primaillevante.it/attualita/riparte-il-corso-diventare-sommelier-della-birra/>

Teleradiopace

<https://www.teleradiopace.tv/2024/02/07/seconda-edizione-a-genova-del-corso-per-diventare-sommelier-di-birra/>

Enocibario

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12770:lunedì-26-febbraio-2024-al-via-a-genova-il-corso-per-diventare-sommelier-di-birra&catid=183&Itemid=182

Sevenpress

<https://www.sevenpress.com/lunedì-26-febbraio-al-via-a-genova-il-corso-per-sommelier-della-birra/2024/02/07/473147/>

12 febbraio 2024

Il Giornale della Birra

<https://www.giornaledellabirra.it/eventi/seconda-edizione-a-genova-del-corso-per-diventare-sommelier-di-birra/>



Associazione Italiana Sommelier

Telenord

<https://telenord.it/genova-il-26-febbraio-via-al-corso-per-diventare-sommelier-di-birra-67951>

14 febbraio 2024

Radio Babboleo

<https://www.babboleo.it/tecnologia/mai-piu-senza-schiuma-a-genova-torna-il-corso-di-sommelier-di-birra/>

Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua **26 febbraio 2024**

CARTACEI

16 febbraio 2024

Il Secolo XIX ed. Imperia





27 febbraio 2024
Il Secolo XIX ed. Imperia

MARTEDÌ 27 FEBBRAIO 2024
IL SECOLO XIX

IERI IL CONCORSO A SAN BIAGIO DELLA CIMA

Premio alla toscana Ilaria top sommelier di Rossese

DOLCEACQUA

La migliore sommelier del Rossese di Dolceacqua? Per il 2024 è Ilaria Lorini. Questo il responso della 2ª edizione del concorso tenuto a San Biagio della Cima con l'organizzazione di Ais Liguria e Associazione Italiana Sommelier. La ventinovenne Ilaria Lorini fa parte di Ais Toscana, proviene da Tavarnelle Val di Pesa (Firenze) ed è agronoma, produttrice di gin e lavora in una cantina Chianti Classico. «Ottenere questo riconoscimento – ha



Ilaria Lorini, la vincitrice

detto ricevendo il premio dalle mani di Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria – è per me un orgoglio perché il vino è la mia grande passione. Un amore nato nel 2015 grazie all'università di Scienze Agrarie e cresciuto quando ho intrapreso il percorso per diventare sommelier. Partecipare a questo concorso è un grande stimolo, perché significa mettersi sempre alla prova, fare sempre meglio e confrontarsi con professionisti di altissimo livello». A lei è andato il premio di mille euro riservato al vincitore; secondo posto e assegno di 500 euro a Massimo Tortora, sempre di Ais Toscana; terzo posto e 250 euro ad Andrea Monaco, di Ais Liguria. —

G. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PROVINCIA

IERI IL CONCORSO A SAN BIAGIO DELLA CIMA

Premio alla toscana Ilaria top sommelier di Rossese

DOLCEACQUA

La migliore sommelier del Rossese di Dolceacqua? Per il 2024 è Ilaria Lorini. Questo il responso della 2ª edizione del concorso tenuto a San Biagio della Cima con l'organizzazione di Ais Liguria e Associazione Italiana Sommelier. La ventinovenne Ilaria Lorini fa parte di Ais Toscana, proviene da Tavarnelle Val di Pesa (Firenze) ed è agronoma, produttrice di gin e lavora in una cantina Chianti Classico. «Ottenere questo riconoscimento



Ilaria Lorini, la vincitrice

to – ha detto ricevendo il premio dalle mani di Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria – è per me un orgoglio perché il vino è la mia grande passione. Un amore nato nel 2015 grazie all'università di Scienze Agrarie e cresciuto quando ho intrapreso il percorso per diventare sommelier. Partecipare a questo concorso è un grande stimolo, perché significa mettersi sempre alla prova, fare sempre meglio e confrontarsi con professionisti di altissimo livello». A lei è andato il premio di mille euro riservato al vincitore; secondo posto e assegno di 500 euro a Massimo Tortora, sempre di Ais Toscana; terzo posto e 250 euro ad Andrea Monaco, di Ais Liguria. —

G. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TELEVISIONI

26 febbraio 2024

Telenord



24 aprile 2024

Telenord

<https://telenord.it/agenda-liguria-alla-scoperta-del-rossese-di-dolceacqua-71556>



VINI DELLA LIGURIA, ALLA SCOPERTA DEL ROSSESE DI DOLCEACQUA
A SAN BIAGIO DELLA CIMA AIS LIGURIA ORGANIZZA UN TOUR DEI VIGNETI E UNA MASTERCLASS DEDICATA



WEB

14 febbraio 2024

Telenord

<https://telenord.it/imperia-il-26-febbraio-la-2a-edizione-del-trofeo-miglior-sommelier-del-rossese-di-dolceacqua-68074>

Riviera Time

<https://www.rivieratime.news/imperia-il-26-febbraio-si-terra-la-ii-edizione-del-trofeo-miglior-sommelier-del-rossese-di-dolceacqua/>

Sevenpress

<https://www.sevenpress.com/lunedì-26-febbraio-a-imperia-il-trofeo-miglior-sommelier-del-rossese-di-dolceacqua/2024/02/14/473743/>

15 febbraio 2024

Liguria Food

<https://www.liguriafood.it/2024/02/15/ii-edizione-del-trofeo-miglior-sommelier-del-rossese-dolceacqua/>

19 febbraio 2024

Riviera24

<https://www.riviera24.it/2024/02/trofeo-miglior-sommelier-del-rossese-di-dolceacqua-la-ii-edizione-di-un-vino-da-250mila-bottiglie-lanno-852698/>

23 febbraio 2024

Riviera24

<https://www.riviera24.it/2024/02/fine-settimana-sul-territorio-per-il-vicepresidente-di-regione-liguria-alessandro-piana-853242/>

Prima la Riviera

<https://primalariviera.it/altro/gli-appuntamenti-di-alessandro-piana-nel-nostro-ponente-questo-fine-settimana/>

24 febbraio 2024

Italia a Tavola

<https://www.italiaatavola.net/flash/horeca/2024/2/24/chi-sara-miglior-sommelier-ais-del-rossese-di-dolceacqua/103377/>

Sanremo News

<https://www.sanremonews.it/2024/02/24/leggi-notizia/argomenti/altre-notizie/articolo/san-biagio-della-cima-ospita-la-seconda-edizione-del-trofeo-nazionale-miglior-sommelier-del-rossese.html>

Mediagold

<https://www.mediagold.it/magazine/spettacoli-e-appuntamenti/seconda-edizione-del-trofeo-nazionale-miglior-sommelier-del-rossese-di-dolceacqua-un-weekend-imperdibile-per-gli-amanti-del-vino/>

Enocibario

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12797:lu



Associazione Italiana Sommelier

[nedi-26-febbraio-2024-a-imperia-la-ii-edizione-del-trofeo-miglior-sommelier-del-rossese-di-dolceacqua&catid=183&Itemid=182](#)

25 febbraio 2024

La Voce di Imperia

<https://www.lavocediimperia.it/2024/02/25/leggi-notizia/argomenti/agenda-manifestazioni-1/articolo/tutti-gli-appuntamenti-e-manifestazioni-di-oggi-domenica-25-febbraio-in-riviera-e-cote-dazur.html>

Sanremo News

<https://www.sanremonews.it/2024/02/25/leggi-notizia/argomenti/agenda-manifestazioni/articolo/tutti-gli-appuntamenti-e-manifestazioni-di-oggi-domenica-25-febbraio-in-riviera-e-cote-dazur.html>

26 febbraio 2024

Telenord

<https://telenord.it/ais-liguria-la-toscana-ilaria-lorini-vince-il-trofeo-di-miglior-sommelier-del-rossese-di-dolceacqua-68621>

Italia a Tavola

<https://www.italiaatavola.net/flash/horeca/2024/2/26/ilaria-lorini-miglior-sommelier-del-rossese-di-dolceacqua-2024/103418/>

Riviera24

<https://www.riviera24.it/2024/02/e-toscana-il-miglior-sommelier-di-rossese-del-2024-853818/>

Sanremo News

<https://www.sanremonews.it/2024/02/26/leggi-notizia/argomenti/eventi-1/articolo/ilaria-lorini-miglior-sommelier-del-rossese-di-dolceacqua-2024-la-cerimonia-oggi-a-san-biagio-della.html>

<https://www.sanremonews.it/2024/02/26/leggi-notizia/argomenti/agenda-manifestazioni/articolo/tutti-gli-appuntamenti-e-manifestazioni-da-lunedì-26-febbraio-a-domenica-3-marzo-in-riviera-e-cote.html>

Riviera Time

https://www.rivieratime.news/san-biagio-della-cima-ilaria-lorini/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=san-biagio-della-cima-ilaria-lorini

Liguria Food

<https://www.liguriafood.it/2024/02/26/ilaria-lorini-la-miglior-sommelier-del-rossese-dolceacqua-2024/>

Imperia TV

<https://www.imperiatv.it/2024/02/26/al-via-la-seconda-edizione-del-trofeo-nazionale-miglior-sommelier-del-rossese-di-dolceacqua/>

La Voce di Imperia

<https://www.lavocediimperia.it/2024/02/26/leggi-notizia/argomenti/agenda-manifestazioni-1/articolo/tutti-gli-appuntamenti-e-manifestazioni-da-lunedì-26-febbraio-a-domenica-3-marzo-in-riviera-e-cote.html>



Associazione Italiana Sommelier

Miglior Sommelier Junior

11 marzo 2024

CARTACEI

11 marzo 2024

Il Secolo XIX ed. La Spezia

CONCORSO TRA GLI STUDENTI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Oggi la giuria sceglierà il miglior sommelier junior

LA SPEZIA

Oggi, alle 10, all'istituto alberghiero Casini, in via Fontevivo 129, è in programma la prima edizione del concorso regionale "Il Miglior Sommelier della Liguria Junior", organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria con il supporto di Enoteca Regionale Liguria. Il concorso, che torna dopo diversi anni rinnovato e, per la prima volta, un format regio-

nale aperto a tutte le scuole alberghiere liguri, vede la partecipazione di 24 studenti e studentesse appartenenti alle classi terze, quarte e quinte di sette istituti liguri.

«Siamo felici di riportare in Liguria questo concorso – dichiara Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria – l'iniziativa ha l'obiettivo di diffondere tra i più giovani la cultura del vino e la professione del sommelier e di rafforzare i rapporti con gli istituti

alberghieri del territorio, un patrimonio fondamentale per la nostra associazione e il futuro della nostra professione».

La giuria che ha il compito di eleggere il "Miglior Sommelier della Liguria Junior" è composta dal presidente di Ais Liguria Marco Rezzano, dal sommelier professionista Matteo Circella (Miglior Sommelier di Liguria 2016), dal presidente del Consorzio Vini della Spezia Filippo Zangani, dal responsabile concorsi Regione Liguria Vincenzo Galati, dal sommelier professionista Mirko Cavalli (Miglior Sommelier di Liguria 2023), dal responsabile didattica Regione Liguria Davide Sacchi e dal giornalista Francesco Marchese. —

WEB

9 marzo 2024

Città della Spezia

<https://www.cittadellaspezia.com/2024/03/09/la-spezia-ospita-la-prima-edizione-del-concorso-miglior-sommelier-della-liguria-junior-536826/>

Gazzetta della Spezia

<https://gazzettadellaspezia.com/cronaca/item/151639-alla-spezia-la-prima-edizione-del-concorso-il-miglior-sommelier-della-liguria-junior>

Liguria24

<https://www.liguria24.it/2024/03/09/la-spezia-ospita-la-prima-edizione-del-concorso-miglior-sommelier-della-liguria-junior/403597/>

Teleradiopace

<https://www.teleradiopace.tv/2024/03/09/sette-scuole-alberghiere-e-ventiquattro-studenti-in-gara-per-il-miglior-sommelier-junior/>

Sevenpress

<https://www.sevenpress.com/ais-liguria-i-edizione-del-concorso-regionale-il-miglior-sommelier-della-liguria-junior/2024/03/09/475827/>



Associazione Italiana Sommelier

Enocibario

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12868:lu-nedi-11-marzo-2024-alla-spezia-la-i-edizione-del-concorso-miglior-sommelier-della-liguria-junior&catid=183&Itemid=182

10 marzo 2024

Città della Spezia

<https://www.cittadellaspezia.com/2024/03/10/al-casini-ventiquattro-studenti-degli-alberghieri-liguri-si-contendono-il-titolo-di-miglior-sommelier-junior-della-regione-536957/>

Liguria24

<https://www.liguria24.it/2024/03/10/al-casini-ventiquattro-studenti-degli-alberghieri-liguri-si-contendono-il-titolo-di-miglior-sommelier-junior-della-regione/403744/>

12 marzo 2024

Telenord

<https://telenord.it/liguria-sara-rebora-e-alice-sacchetti-sono-le-migliori-sommelier-junior-69327>

Teleradiopace

<https://www.teleradiopace.tv/2024/03/12/il-vino-e-rosa-le-miglior-sommelier-junior-della-liguria-sono-sara-e-alice/>

Gazzetta della Spezia

<https://gazzettadellaspezia.com/cronaca/item/151723-concorso-il-miglior-sommelier-della-liguria-junior-ecco-chi-ha-vinto>

Liguria Food

<https://www.liguriafood.it/2024/03/12/edizione-del-concorso-regionale-miglior-sommelier-della-liguria-junior/>

Liguria24

<https://www.liguria24.it/2024/03/12/premiare-le-migliori-sommelier-della-liguria-junior-al-concentramento-spezzino/403990/>

Città della Spezia

<https://www.cittadellaspezia.com/2024/03/12/premiare-le-migliori-sommelier-della-liguria-junior-al-concentramento-spezzino-537188/>

Sevenpress

<https://www.sevenpress.com/ais-liguria-sara-rebora-e-alice-sacchetti-sono-le-migliori-sommelier-della-liguria-junior/2024/03/12/476095/>

Enocibario

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12870:sara-rebora-e-alice-sacchetti-sono-le-migliori-sommelier-della-liguria-junior&catid=183&Itemid=182

13 marzo 2024

IVG

<https://www.ivg.it/2024/03/miglior-sommelier-della-liguria-junior-secondo-e-terzo-posto-per-giorgia-parodi-e-riccardo-amelotti-grossi-dellalberghiero-di-finale/>



Associazione Italiana Sommelier

Corso olio extravergine di oliva marzo 2024

WEB

18 marzo 2024

Telenord

<https://telenord.it/genova-torna-il-corso-per-sommelier-sull-olio-extravergine-di-oliva-69582>

Liguria Business Journal

<https://liguria.bizjournal.it/2024/03/corso-sullolio-extravergine-di-oliva-in-partenza-il-26-marzo/>

Mentelocale

<https://www.mentelocale.it/genova/49832-torna-il-corso-sull-olio-extravergine-di-oliva-di-ais-liguria.htm>

Liguria Food

<https://www.liguriafood.it/2024/03/18/torna-genova-corso-sullolio-extravergine-oliva-ais-liguria/>

Enocibario

http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=12896:martedi-26-marzo-2024-torna-a-genova-il-corso-sull-olio-extravergine-di-oliva-di-ais-liguria&catid=183&Itemid=182

Sevenpress

<https://www.sevenpress.com/torna-a-genova-il-corso-sullolio-extravergine-di-oliva-di-ais-liguria/2024/03/18/476688/>

Mare & Mosto IX edizione 19-20 maggio 2024

CARTACEI

11 maggio 2024

Il Secolo XIX ed. Levante

LEVANTE 43

11 MAGGIO 2024
IL SECOLO XIX

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
Elsa Foti / 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'Asa punta a bisitare, 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 quadri di spazio, che rappresentano le otto denominazioni regionali (Rosso di Dolcetto, Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure di Ponente, Valpolvera, 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 Asa 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 a marchio Dop della Liguria, grazie alla partnership con il Consorzio di Tutela

dell'Olio Extravergine di Olio Dop Riviera Ligure. Iniziativa che affianca il consorzio del Concorso Miglior Sommelier di Liguria, il cui vincitore andrà di diritto alle semifinali nazionali per il Miglior Sommelier d'Italia. Il vino sarà sempre il protagonista

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 del mare», commenta il presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine di Olio Dop Riviera Ligure, Alessandro Pianta. «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 master class sui posti liguri.

Al termine della tavola rotonda verrà presentato 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 i ristoranti. A seguire verrà presentato il libro "Cantine Doc Liguria". Alle 14.30 master class "Monferrato Casalese: terroir e denominazioni", e alle 16.30, finale pubblica del Concorso Miglior Sommelier di Liguria 2024 e premiazione del vincitore. Le prevedibili sono disponibili entro il 18 maggio sul sito www.maremasto.it.

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

15 maggio 2024
Il Secolo XIX ed. Levante

MERCOLEDÌ 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 Scimiscià e Granaccia»

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

IL CASO

Elisa Folli | DESTINATARI

«**L**a Bianchetta genovese: sottile, elegante, ma banale nelle sue declinazioni. Il Vermentino: il vitigno che sente il mare. Il Ciliegiolo: il vino rosso adatto anche ai piatti di pesce. Lo Scimiscià: vino dal grandissimo potenziale. La Granaccia: l'ava del vento e del mare. Questi i tratti che identificano i vini del nostro comprensorio, descritti dal presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Liguria Marco Bazzano, 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 situati tra il Tigulio e Golfo Paradiso occupano all'incirca una superficie di cinquanta ettari, distribuiti tra le valli Penino e Gravaglia. Questi, prevalentemente, nei Comuni di Castiglione Chiavari, Casarza Ligure, Sestri Levante e Ne. Ma anche Coperno, Lavagna. Qualche vigna è presente a Mezzanego, e pochissimo ancora Lervi, Chiavari e Roncato di Portofino fino ai vigneti venetici. La vendemmia 2023 ha fatto registrare una produzione di 2.800 ettolitri, pari a circa

340 mila bottiglie di vino riempite nel 2023 nell'area del Tigulio e nel Golfo Paradiso

2.800 ettolitri prodotti nello stesso territorio l'anno scorso

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

60.246 quintali di uva vendemmiate nei vigneti liguri secondo la Regione

340 mila bottiglie. Nelle varie aziende agricole complessivamente sono circa 80 gli addetti. Le nostre zone si contraddistinguono dunque per la Bianchetta, il Vermentino, il Ciliegiolo. «Sono interessanti alcune varietà emergenti dello Scimiscià e della Granaccia, che vanno tenute in considerazione, così come i pinotti, che hanno dato un'impetosa spinta», aggiunge Rezzano. «I nostri vini sono caratterizzati dalla presenza delle colline, del mare, e di un terreno acido, il tutto frasca che si sfoglia adatta alla coltivazione della vite, che identifica il nostro comprensorio, e quindi il richiamo nel mare nel loro DNA, la macchia mediterranea. Le varietà sono diverse», precisa la Bianchetta genovese rispetto la tipicità del nostro Tigulio, il cui vitigno ha una freschezza vegetale piacevole, che la caratterizza al mare. Il Vermentino, ha una diretta conigliatura con il mare, ha il richiamo di salmastro. Il Ciliegiolo lo identificano la ciliegia e piccoli frutti di bosco. Lo Scimiscià si presta a un'acidità moderata. La Granaccia supporta calore, la macchia mediterranea, il vino rosso del mare.

L'UNO DEI DESTINATARI Di tutto questo si potrà parlare, come detto, in occasione dell'evento, curato in collaborazione con la Regione, di do-



Marco Bazzano, presidente Associazione Italiana Sommelier Liguria, a sinistra; Maria Mosto, sopra: un vigneto a Trigo

menica e lunedì in Baia del Silenzio, dove sarà altresì possibile effettuare degustazioni e prendere parte a tavole rotonde. Saranno più di ottanta i produttori presenti in rappresentanza delle otto demarcazioni regionali, ovvero Rossese di Dolencasco, Ormeasco di Portofino, Riviera Ligure di Ponente, Valpolcevera, Golfo del Tigulio-Portofino, Colline di Levante, Cinque Terre e Gili di Luni, insieme a produttori di olio extravergine di oliva noti per la loro produzione: Olio Dop Bioré Liguria.

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. Il banco di assaggio aprirà alle 12. Alle 15 partirà "La Liguria e i suoi pinotti Oro di Levante a Ponente" alle 19 chiusura stand, il programma della giornata di lunedì alle 10 conferenza "Il Mediterraneo i suoi vini, i suoi cibi" con Sergio Rossi di "Cacciosolo", Sordio Camillo presidente Associazione Italiana Sommelier, Angelo Radica presidente Associazione Nazionale Città del Vino, Enzo Giorgi 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 **Giuseppe Puccini**, nel centenario della morte del grande compositore, sono al centro del progetto del centro di cultura musicale promosso dall'associazione di filologia Oda con la collaborazione del Comune di Santa Margherita Ligure.

Il programma, tra opera lirica e ascolto musicale, pro-

MERCOLEDÌ 22 ALLE 16:30 L'approfondimento sulla Tosca di Puccini a Santa Margherita

segue con una conferenza, durante la quale verrà approfondita "Tosca", in programma mercoledì 22 mag-

gio alle 16.30 a Villa Nido (nella foto), nel complesso di Villa Durazzo. L'evento sarà a cura di **Cristina Fubini**.

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 di filologia. Il link è visibile su www.museoclassico-ml.it o 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 (nord) Domenica 19 e lunedì 20 maggio torna all'ex Convento dell'Annunziata "Mare&Mosto - Le Vigne Sospese", l' iniziativa di Ais Liguria - Associazione Italiana Sommelier 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 80 produttori che rappresenteranno le otto demarcazioni regionali (Rossese di Dolencasco, Ormeasco di Portofino, Riviera Ligure di Ponente, Valpolcevera, Golfo del Tigulio-Portofino, Colline di Levante, Cinque Terre e Gili 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 focalizzata sul mare proporrà delizie gastronomiche liguri ai visitatori. La presenza di un Comitato vi-



Un momento deledizione 2023 di "Mare&Mosto". Foto di Mona Levaggi

vincolo 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 la eccellenza oleare DOP Riviera Ligure alle tavole rotonde, ai workshop e alle degustazioni pubbliche delle due giornate. Fino alla Estate 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 saluti delle autorità presenti, ecco: diversi

eventi, tra cui alle 10 una tavola rotonda sulle sfide della viticoltura moderna e, alle 15, una masterclass nella tradizione dei pinotti liguri. Al termine della tavola rotonda del mattino sarà prevista il structure del Concorso Regionale Selezione Ais eccellenza oleare 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 olio.

La giornata di lunedì sarà dedicata a un pubblico di sommi e di addetti ai lavori e prevede alle 10, una conferenza sul futuro della cucina ligure e un dibattito con motivazione dei pinotti liguri. Seguirà la presentazione del libro "Cantine Due Ligurie" alle 14.30 e presso la manifestazione "Mediterraneo Cinese: nuovi e dominanti", tenuta da un rappresentante del Consorzio nazionale della ricerca editoriale di Mare&Mosto. Alle 16.30 la finale pubblica del Concorso Miglior Sommelier di Liguria 2024 e la premiazione del vincitore. Prevedibile disponibilità entro sabato 10 su www.maremosto.it.



18 maggio 2024
Il Secolo XIX ed. Levante

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 Follì, SESTRI LEVANTE

Come scegliere un buon vino a ristorante? Facile per appassionati e intenditori ma è bene tenere sempre a mente qualche accorgimento per gestire 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, secondo 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 saporiti, 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 di influenza non vi è più o meno 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 si è ordinata una bottiglia di vino» - aggiunge. Potrebbe essere per esempio un anniversario, o la si-

Scegliere il vino al ristorante



palazione di un contratto, in questo caso scegliere una bottiglia anche prestigiosa o uno champagne potrebbe essere la scelta giusta che porta anche un brindisi. Naturalmente tra i criteri non si può tralasciare il costo: «Per un fruitore medio del ristorante può sicuramente 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 trascurabile 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 del vino il produttore è sempre riportato, perché per esempio se noi volemmo scegliere un Golfo del Tigullio Portofino Vermentino e magari il ristorante se propone 4 o 5 di 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'annata di produzione costituisce sicuramente una valida argomentazione e un valido motivo di scelta». E c'è il classico abbinamento al cibo: «Se ordiniamo pesce è chiaramente preferibile scegliere un vino bianco, un vino rosato o al limite, in funzione della struttura del piat-



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, conosciute e caratteri e le diversificazioni, se si deve scegliere per esempio una Bianchetta, se riportate nella carta del vino, si può optare per una Bianchetta che arrivi dalla val Penzone o dalla val Graviglia e così via.

Rezzano indica infine la categoria di appartenenza: «Vini tecnici, macerati, biologici, biodinamici. Questo negli ultimi tempi si riscontra 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».

Inizio 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 domani e lunedì. E proprio durante l'ultima giornata, alle 10, è 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 potrebbe attuare».

Domani, anche il presidente si inserisce e assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria Alessandro Piana, e l'assessore al Turismo e grandi eventi Augusto Sartori parteciperanno all'edizione 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 Dolceaqua, 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.



Associazione Italiana Sommelier

19 maggio 2024

Il Secolo XIX ed. Levante

OGGI L'APERTURA

A Sestri è il giorno di "Mare&Mosto"

SESTRI LEVANTE

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.maremosto.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 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.



20 maggio 2024
Il Secolo XIX ed. Levante



Alla manifestazione dei sommelier di Sestri il "reggente" della Regione Piana: «Fare sistema per promuovere il territorio»

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

L'EVENTO / SESTRI LEVANTE
Alessandro Ponte
Prove di normalità per la giunta Tot 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 Sestri Levante per partecipare alla manifestazione "Mare & Mosto Vigne sospese", organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier dedicata alle migliori produzioni viticole e oleate liguri e non solo. Ma è stata letteralmente presa d'assalto, ieri, la Riviera. Non solo la kermesse dei Sommelier a Sestri Levante,

grande partecipazione ha accompagnato anche la manifestazione Chiavari in Fiore, inaugurata sabato e la marcia "Città di Chiavari", organizzata dal Municipio di Tigullio. Ovviamente, perse d'assalto, anche le spiagge. E mentre la ventesima edizione del festival floreale chiavarese si è chiusa ieri, proseguirà ancora oggi la kermesse legata alle tradizioni di vino e olio. «QUESTA MATTINATA» «Questa manifestazione incarna in pieno lo spirito delle nostre politiche agroalimentari che riescono 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'unicità. 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 assaggiando i prodotti degli oltre 80 produttori che si sono divisi, per l'occasione, i 3 mila e 500 metri quadrati 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 (Dolcetto di Dogliani, Ormenasco di Pornassio, Riviera Ligure di Piantanese, Valpolcevera, Golfo di Tigullio-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 Sottane Riviera Ligure Dop Riviera dei Fiori, che si è aggiudicata il primo posto al concorso "Eccellenze Olee 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 spiegato gli organizzatori - L'af-

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 presenti importanti 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 i centri 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 Confindustria. Nel centro storico di Chiavari, turisti, curiosi e appassionati (ma anche addetti ai lavori) hanno passeggiato tra le bugiarde del vivaio Devoto passando per i cactus e le piante grasse dei produttori imperiesi. Ma spazio anche ai cactus originali, alle erbe aromatiche (basilico, lavanda, rosmarino, menta) e quelle fiorite (surtiglie, gerani, sandrovia, ortensie, lantana). «Quest'anno abbiamo potuto contare due alleati», spiega Giorgio Barbieri, del Civ "Ci vediamo in centro" - il tempo, che ha regalato un magnifico weekend e il centro storico di Chiavari, che è sempre una meta molto amata. Per gli organizzatori, la ventesima edizione della kermesse è stata un vero e proprio successo. «Rispetto alle precedenti edizioni - racconta Giorgio Barbieri - abbiamo ampliato gli spazi espositivi e il numero di vivai e di produttori. Abbiamo aggiunto gli accessi di via Vittorio Veneto e di via Martiri della Libertà con vivai locali. Ma abbiamo anche aperto un nuovo spazio a Rivarola, per gli artigiani e via della Fenece, che è stata riservata ai bimbi. La manifestazione ha visto anche l'insediamento di nuove categorie floreali e di uno stand con oltre 3 mila rose».

21 maggio 2024
Il Secolo XIX ed. Levante

leri 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 / SESTRI LEVANTE
Elsa Folli / SESTRI LEVANTE
Si è chiusa ieri sera con segno più la nona edizione di Mare&Mosto - Le Vigne Sospese, apertasi 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 90, 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

cipazione da parte dei visitatori, con una significativa presenza di produttori, ristoratori e operatori del settore enogastronomico ligure, ciò significa che questo settore è vivo e appassionato. Anche quest'anno abbiamo magnificato 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-

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 Rezzano. Proviene da Sanremo, ha 36 anni, ed è titolare del ristorante La Fazienda a Camporosso (IM). Secondo classificato Andrea Monaco della delegazione Ais di Imperia; terza 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 a pieno titolo un'attività importante per il turismo in Liguria - il suo commento - degustare prodotti di elevata qualità e allo stesso tempo ammirare paesaggi meravigliosi. La stagione estiva è alle porte e anche gli operatori liguri del settore sono pronti per accogliere i turisti che verranno, con servizi sempre più di qualità».

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 "Blanchetta". Si svolgerà da venerdì a domenica, a cura del Comune di Casarza Ligure e dall'associazione "U Scaù". Si potranno degustare oltre 30 tipi di vino. Nelle serate di venerdì e sabato l'apertura dei banchi sarà dalle 18. EL FO.



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, durata teleseminata 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 Camporosso,



in provincia di Imperia. Secondo classificato **Andrea Monaco**, della delegazione Ais di Imperia; in terza posizione sul podio **Margherita 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 100 euro offerto dall'azienda VP Italian Brand, i due terzi classificati un buono sconto di 50 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



Associazione Italiana Sommelier

<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/>





Associazione Italiana Sommelier

20 maggio 2024

Rai Liguria GR

Segnalazione evento

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/>



29 maggio 2024

Telenord

Agenda Liguria - speciale sull'evento

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



WEB

5 aprile 2024

Inside Wine

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



Associazione Italiana Sommelier

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

6 maggio 2024

Zena Zone

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



Associazione Italiana Sommelier

<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

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

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/>



Associazione Italiana Sommelier

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/

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-premiare-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-premiare-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>



Associazione Italiana Sommelier

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>



Associazione Italiana Sommelier

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/>

Corsi di formazione sommelier primo livello Settembre - dicembre 2024

CARTACEI

28 agosto 2024

Il Giornale del Piemonte e della Liguria

⇒ **Appuntamenti** nelle quattro province

Al via in Liguria ai corsi per Sommelier di Ais

■ Ritorna puntuale come ogni anno l'appuntamento con i corsi di qualificazione professionale per sommelier di Ais, l'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. La prima delegazione a partire è quella di Genova, con un open day di presentazione del corso previsto per lunedì 2 settembre. A seguire, a ottobre, partiranno con le lezioni le delegazioni di Savona, La Spezia e Imperia. Le iscrizioni sono già disponibili sul sito www.aisliguria.it. I corsi di primo livello permettono di acquisire una conoscenza qualificata e rico-

nosciuta della cultura enogastronomica nazionale e internazionale. «La formazione e l'aggiornamento nel nostro mestiere sono fondamentali e i nostri corsi sono il cuore pulsante dell'associazione - afferma Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria - ogni anno dedichiamo ai nostri corsi una grande attenzione e cura. I corsi di primo livello approfondiscono gli argomenti che rappresentano le basi della professionalità del sommelier». La prima delegazione a partire con il corso di primo livello è Genova, che presenterà il percorso

didattico durante l'open day in programma lunedì 2 settembre alle 20.30 all'Hotel Meliá (Via Corsica 4). Le lezioni inizieranno poi lunedì 9 settembre per proseguire fino a mercoledì 18 dicembre. Per la delegazione di Savona l'open day di presentazione è in programma mercoledì 16 ottobre, alle 20.30, nella sede dell'Enoteca Regionale della Liguria a Ortovero, in viale Chiesa 18. Inizio lezioni lunedì 21 ottobre fino a giovedì 12 dicembre. Lunedì 21 ottobre, alle 16 oppure alle 20.30, in Via XXIV Maggio alla Spezia verrà invece

presentato il corso per diventare sommelier di primo livello della delegazione della Spezia, inizio lezioni lunedì 28 ottobre fino al 18 dicembre. Per quanto riguarda La Spezia, il corso si può frequentare in modalità pomeridiana, dalle ore 16 alle 18.30, oppure serale, dalle 20.30 alle 23. Infine, anche a Imperia giovedì 24 ottobre, alle 20.45, all'Hotel Nazionale Best Western di Sanremo, in Via Matteotti 3, è prevista la presentazione del corso, che inizierà il 29 ottobre per concludersi lunedì 16 dicembre. Info e iscrizioni su www.aisliguria.it.

Il Secolo XIX ed. La Spezia

LEZIONI IN VIA XIV MAGGIO

Corso per sommelier dal 28 ottobre 2024

LA SPEZIA

Ritorna puntuale, come ogni anno, l'appuntamento con i corsi di qualificazione professionale per sommelier di Ais, Associazione Italiana Sommelier della Liguria. La prima delegazione a partire è quella di Genova, poi, a ottobre, partiranno con le lezioni le delegazioni di Savona, La Spezia e Imperia. Le iscrizioni sono già disponibili sul sito www.aisliguria.it. I corsi di primo livello permettono di acquisire una conoscenza qualifica-

ta e riconosciuta della cultura enogastronomica nazionale e internazionale.

Lunedì 21 ottobre 2024, alle 16 o alle 20.30, in via XXIV Maggio, verrà presentato il corso per diventare sommelier di primo livello della delegazione della Spezia, le cui lezioni inizieranno lunedì 28 ottobre e proseguiranno fino a mercoledì 18 dicembre. Il corso si può frequentare dalle 16 alle 18.30, o dalle 20.30 alle 23.

Info e iscrizioni su www.aisliguria.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1 settembre 2024

Il Secolo XIX

DOMENICA 1 SETTEMBRE 2024
IL SECOLO XIX

25

Corsi per sommelier, aperte le iscrizioni online

Ritorna puntuale come ogni anno l'appuntamento con i corsi di qualificazione professionale per sommelier di Ais, l'Associazione italiana sommelier della Liguria. La prima delegazione a partire è quella di Genova, con un open day di presentazione del corso lunedì 2 settembre. A ottobre partiranno con le lezioni le delegazioni di Savona, La Spezia e Imperia. Le iscrizioni sono già aperte sul sito www.aisliguria.it. I corsi di pri-

mo livello permettono di acquisire una conoscenza qualificata e riconosciuta della cultura enogastronomica nazionale e internazionale. La prima delegazione a partire con il corso di primo livello è Genova, che presenterà il percorso didattico durante l'open day in programma il 2 settembre alle 20.30 all'Hotel Meliá, in via Corsica. Le lezioni inizieranno poi lunedì 9 settembre per proseguire fino a mercoledì 18 dicembre 2024. Tra le materie, la figura e le funzioni del sommelier, la viticoltura, l'enologia in relazione alla produzione e alle componenti del vino e la tecnica di degustazione.



2 settembre 2024

Il Secolo XIX

STASERA A GENOVA LA PRESENTAZIONE DEL CORSO REGIONALE

A scuola di sommelier sono aperte le iscrizioni

Ritorna puntuale come ogni anno l'appuntamento con i corsi di qualificazione professionale per sommelier di Ais, l'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. La prima delegazione a partire è quella di Genova, con un open day di presentazione del corso previsto per oggi. A seguire, a ottobre, partiranno con le lezioni le delegazioni di Savona, La Spezia e Imperia. Le iscrizioni sul sito www.aisliguria.it.

I corsi di primo livello permettono di acquisire una cono-

scenza qualificata e riconosciuta della cultura enogastronomica nazionale e internazionale. «La formazione e l'aggiornamento nel nostro mestiere sono fondamentali e i nostri corsi sono il cuore pulsante dell'associazione - afferma Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria - ogni anno dedichiamo ai nostri corsi una grande attenzione e cura. I corsi di primo livello approfondiscono gli argomenti che rappresentano le basi della professionalità del sommelier».



Conoscere i vini con il corso di Ais

La prima delegazione a partire con il corso di primo livello è Genova, che presenterà il percorso didattico durante l'open day in programma oggi alle 20.30 all'Hotel Meliá (via Corsica 4). Le lezioni inizieranno poi lunedì 9 settembre per proseguire fino a mercoledì 18 dicembre. —

16 ottobre 2024

Il Secolo XIX ed. Savona

ORTOVERO: IL VIA AI CORSI DA LUNEDÌ 21

Professione Sommelier Stasera la presentazione

Esperti di vino. Professione Sommelier. Ritorna come ogni anno l'appuntamento con i corsi di qualificazione professionale per sommelier di Ais, l'Associazione italiana sommelier della Liguria. Stasera alle 20.30 nella sede dell'Enoteca Regionale della Liguria a Ortovero (SV), in viale Chiesa 18, è previsto un open day di presentazione del corso di primo livello della delegazione Ais di Savona. Le lezioni inizieranno poi lunedì 21 ottobre per concludersi giovedì 12 dicembre 2024. Le iscrizioni sono già disponibili sul sito www.aisliguria.it. I corsi di primo livello permettono di acquisire una conoscenza qualificata e riconosciuta della cultura enogastronomica nazionale e internazionale.

«La formazione e l'aggiornamento nel nostro mestiere sono fondamentali e i nostri corsi sono il cuore pulsante dell'associazione - spiega Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria - I corsi appro-



I partecipanti di un corso Ais

fondiscono gli argomenti che rappresentano le basi della professionalità del sommelier».

Tra gli argomenti affrontati la figura e le funzioni del sommelier ma anche la viticoltura, l'enologia in relazione alla produzione e alle componenti del vino e la tecnica di degustazione, con un esame gusto-olfattivo. Tra i prodotti degustati spumanti, vini passiti, di vendemmia tardiva, muffati e liquorosi, ma anche birra, distillati e liquori. Il corso si conclude con un esame finale. —

M. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TELEVISIONI E RADIO

27 agosto 2024

Telenord

<https://telenord.it/tgn-sera-edizione-del-27-08-2024-77036/>



28 agosto 2024

Radio Aldebaran

<https://radioaldebaran.it/podcast/al-via-i-corsi-di-ais-per-aspiranti-sommeliers-a-genova>

5 settembre 2024

Rai Liguria Tgr



Radio Babboleo

<https://www.babboleo.it/cucina/ais-liguria-da-il-via-ai-nuovi-corsi-da-sommelier-di-primi-livello/>

11 settembre 2024

Radio Babboleo

Interviste ai corsisti Ais

WEB

27 agosto 2024

Telenord

<https://telenord.it/ais-liguria-a-settembre-via-ai-corsi-per-diventare-sommelier-il-2-settembre-l-open-day-a-genova-77020>

Genova Today

<https://www.genovatoday.it/eventi/corsi-sommelier-ais-liguria-open-day-2024.html>

Liguria Business Journal

<https://liguria.bizjournal.it/2024/08/sommelier-al-via-i-corsi-di-primi-livello-di-ais-liguria/>



Associazione Italiana Sommelier

Prima il Levante

<https://primaillevante.it/attualita/ais-liguria-al-via-i-corsi-per-diventare-sommelier/>

Sanremo News

<https://www.sanremonews.it/2024/08/27/leggi-notizia/argomenti/altre-notizie/articolo/al-via-i-corsi-per-diventare-sommelier-2024-di-ais-liguria-lunedì-2-settembre-lopen-day-a-genov.html>

Il Pubblicista

<https://www.ilpubblicista.it/2024/08/27/tornano-i-corsi-di-qualificazione-sommelier-a-genova/>

Sevenpress

<https://www.sevenpress.com/al-via-i-corsi-per-diventare-sommelier-2024-di-ais-liguria/2024/08/27/493056/>

28 agosto 2024

Radio Aldebaran

<https://radioaldebaran.it/podcast/al-via-i-corsi-di-ais-per-aspiranti-sommeliers-a-genova>

29 agosto 2024

Liguria Notizie

<https://www.ligurianotizie.it/corsi-sommelier-2024-di-ais-liguria-al-via-le-iscrizioni/2024/08/29/585502/>

5 settembre 2024

Radio Babboleo

<https://www.babboleo.it/cucina/ais-liguria-da-il-via-ai-nuovi-corsi-da-sommelier-di-primo-livello/>

16 ottobre 2024

Sanremo News

<https://www.sanremonews.it/2024/10/16/leggi-notizia/argomenti/altre-notizie/articolo/sanremo-ritorna-puntuale-lappuntamento-con-i-corsi-di-qualificazione-professionale-per-sommelier.html>

Gazzetta della Spezia

https://gazzettadellaspezia.com/index.php?option=com_k2&view=item&id=157811

21 ottobre 2024

La Voce di Imperia

<https://www.lavocediimperia.it/2024/10/21/leggi-notizia/argomenti/agenda-manifestazioni-1/articolo/tutti-gli-appuntamenti-e-manifestazioni-da-lunedì-21-a-domenica-27-ottobre-in-riviera-e-cote-dazu-2.html>

Corso sommelier birra La Spezia **ottobre 2024**

CARTACEI

8 ottobre 2024

Il Secolo XIX ed. La Spezia



DA MARTEDÌ 22 OTTOBRE

Sommelier di birra, inizia un corso in città

LA SPEZIA

Le prime edizioni si sono tenute a Genova e hanno ottenuto grande successo. Al punto che l'ultimo corso di qualificazione professionale per sommelier di birra di primo livello arriverà anche alla Spezia. L'open day è già stato fissato. Martedì 22 ottobre, dalle 20.30 alle 23, la sede spezzina dell'Associazione Italiana Sommelier della Liguria ospiterà curiosi e interessati. Le lezioni saranno

9, l'ultima il 17 dicembre. Verranno proposte e degustate quattro tipologie di birra e a ogni partecipante verrà fornita una valigetta con quattro bicchieri Teku e il libro di testo. Al termine di ogni appuntamento, ci saranno un colloquio e un test di valutazione delle competenze acquisite con rilascio di un attestato di partecipazione.

Finito l'intero percorso andrà in scena l'esame finale. «Torna a grande richiesta il cor-

so per diventare sommelier di birra – afferma Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria –. Una proposta inaugurata dalla nostra associazione per la prima volta due anni fa e che oggi arriva nella delegazione della Spezia. Proporremo un ciclo di lezioni all'insegna della scoperta della birra in tutte le sue forme: dalla tecnica di degustazione, alla sua produzione, fino alla conoscenza delle diverse tipologie prodotte in tutto il mondo». Per avere ulteriori informazioni o iscriversi basterà accedere al sito web www.aisliguria.it. «In un secondo tempo - conclude l'associazione - sarà programmato un altro corso, del livello successivo, con l'approfondimento di tematiche, tra le quali l'abbinamento della birra ai cibi». — D.I.

22 ottobre 2024

Il Secolo XIX ed. La Spezia

DALLA 20.30 IN VIA XXIV MAGGIO

Questa sera l'open day per conoscere il corso da sommelier della birra

LA SPEZIA

Dopo il grande successo delle prime edizioni di Genova, torna il corso di qualificazione professionale per sommelier della birra di primo livello proposto dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria. L'open day è in programma oggi, dalle 20.30 alle 23, alla sede Ais, in via XXIV Maggio 143. Il corso, in programma fino al 17 dicembre, si articola in 9 lezioni, in cui verranno degustate quattro tipologie di birra. Il corso è condotto

da un team qualificato di docenti, tra i quali Riccardo Antonelli, curatore della rubrica dedicata alle birre della rivista Vitae. «Torna a grande richiesta il corso per diventare sommelier di birra – dice Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria –. Il percorso inaugurato dall'Ais per la prima volta due anni fa e che oggi arriva anche alla Spezia: di va alla scoperta della birra, dalla tecnica di degustazione, alla produzione, fino alla conoscenza delle diverse tipologie prodotte nel mondo». —

WEB

7 ottobre 2024

Il Giornale del Piemonte e della Liguria

<https://www.ilgiornaledelpiemonteedellaliguria.it/notizia/liguria/alla-spezia-corso-per-diventare-sommelier-della-birra>

Città della Spezia

<https://www.cittadellaspezia.com/2024/10/07/sommelier-della-birra-corsi-alla-spezia-566164/>



Associazione Italiana Sommelier

Liguria24

<https://www.liguria24.it/2024/10/07/sommelier-della-birra-corsi-alla-spezia/754623/>

Mediagold

<https://www.mediagold.it/magazine/lavoro-e-formazione/corso-di-sommelier-della-birra-a-la-spezia/>

21 ottobre 2024

Gazzetta della Spezia

https://gazzettadellaspezia.com/index.php?option=com_k2&view=item&id=157975

Articoli generici

CARTACEI

23 maggio 2024

La Repubblica Genova

la Repubblica	23 MAGGIO 2024	IL GUSTO	G	7
IL VINO				
<h1>Sapore di mare</h1>		culturale che fanno sorridere e lasciano il tempo che trovano, il muscolo ripieno è un piatto iconico che merita un vino altrettanto importante: «Quindi, il vermentino dei Colli di Luni. Un vino energetico da punto di vista strutturale: dalla grande sapidità, morbidezza e che accompagna i muscoli in tutte le sue declinazioni». Regina delle acque liguri è l'acciuga che "in questo periodo è carnosa, dal sapore dolce e sapido", spiega Rezzano. È il periodo in cui l'acciuga arriva alle sue massime dimensioni: "Quella di Monterosso è ormai un brand; quindi, per mantenere la suggestione, si può costare con un Cinque terre che è sapido e ha buona struttura e che può accompagnare l'acciuga in tutte le sue ricette". Acciuga frita: quella in umido, a la "vernazzana", cioè al tegame; ma anche in carpione, cioè frita e poi messa in vino acidulato e condita con le cipolle: il Cinque terre fa sempre al caso nostro. Frutti di mare e frutti della terra, dicevamo: come l'asparago violetto, prelibatezza del poente che si sposa a meraviglia con un altro prodotto del luogo, il Pigato: «Ancora una volta, il fattore territoriale gioca un ruolo negli accostamenti. Il Pigato di Albenga e l'asparago della piana di Albenga hanno un richiamo confidenziale: le note delle erbe e la "resinosità" del Pigato; il sentire il mare da lontano e quindi la lieve sapidità di questo vino fanno il paio con asparago violetto. Si esalano e si completano uno con l'altro. È un abbinamento perfetto		
<h2>Quei bianchi che lo esaltano</h2>				
Dal Vermentino al Pigato fino al doc delle Cinque Terre, ecco come accompagnare tutte le primizie della stagione <i>di GIANLUCA DURNO</i>		<p>Il cornubio Un bicchiere di bianco ligure sullo sfondo delle Cinque Terre. I vini locali hanno avuto un boom negli ultimi anni.</p> <p>tipico ed eccellenza levantina, il "muscolo" è un mitile bivalve dal colore nero intenso; può essere <i>minima</i>, piccolo come un pinolo; oppure, <i>edulis</i>, cioè quello commercializzato, che può variare dai sei per quattro centimetri, fino ai 12 per 6. Alla Spezia e dintorni si cucinano ripieni, una ricetta di cui gli spezzini sono molto gelosi, oltre che gelosi... Al di là delle polemiche urlate e accuse di appropriazione</p> <p>65% La produzione Sono circa trentamila gli ettoltri di vino bianco prodotti ogni anno in Liguria. Ovvero il 65 per cento della produzione complessiva</p>		
<p>Alberi in fiore; profumi nell'aria: la primavera è la stagione di boccioni e frutti. Quelli di terra, certo, visibili a tutti; ma anche quelli nascosti. Scrigno di questi tesori è il mare. Demetra tra le regioni d'Italia, la Liguria dai suoi flutti raccoglie prelibatezze per cui è famosa in tutta la Penisola. Muscoli della Spezia e acciughe sono tra i principali ingredienti</p> <p>delle ricette che vanno da Marinella di Sarzana fino a Ventimiglia.</p> <p>Pesce e mare chiamano vino: vino bianco, quello lavorato nei vigneti scoscesi della Liguria. Lo stesso vale per i prodotti della terra, come l'eccellenza d'Albenga, l'asparago violetto. «Come si dice nello spezzino, il vermentino mette... I muscoli», spiega Marco Rezzano, presidente dell'Asis Liguria. Prodotto</p>				

28 ottobre 2024

La Repubblica Genova



la Repubblica	28 SETTEMBRE 2024	IL GUSTO	7
LE UVE			
<h1>Vendemmia ok</h1>			
<h1>Sarà un 2024 di grandi vini</h1>			
di GIANLUCA DURNO			
Estate incerta, con un inizio stentato e due mesi di sole cocenti che hanno salvato la stagione. Cala la quantità ma non la qualità			
<p>Socchiodendo gli occhi, si può immaginare: il sole tramontare arancione sui vigneti della costa bagnata dal mar Ligure; l'aria salmastra che accarezza gli acini ora rossi, ora candidi. Sembra di vederla, una serata di fine estate - una di quelle appena trascorse - dopo una giornata dedicata alla vendemmia; letteralmente, cioè, "a prendere il vino". Rituale antico e parola dalla semplicità assurda, la vendemmia ha rappresentato per millenni un lavoro e un momento cardinale, di quelli che scandiscono e orientano la vita comunitaria e l'anno. Ed è così anche quest'anno; come ogni anno, come da sempre. Eppure, le promesse non erano delle migliori. L'estate è stata strana: prima, ha stentato ad arrivare, poi, una volta palestata, lo ha fatto senza mezza misura. Le piogge di giugno hanno lasciato il passo al sole cocente di luglio e agosto; mesi in cui non si è praticamente mai vista una goccia d'acqua cadere dal cielo. C'era apprensione nel mondo agricolo e specialmente nel settore legato alla produzione del vino; soprattutto in Liguria, terra aspra e a picco sul mare. «Quello che stiamo constatando» - spiega Marco Rezzano dell'Ais Liguria - «è che invece l'annata sarà probabilmente molto buona sia in termini di qualità, che di quantità». Dai primi raccolti set-</p>		<p>tembrini, l'uva ligure, da levante a ponente, è apparsa equilibrata e di un livello elevato: si prevede un 2024 di grandi vini. «I presupposti, basati sulle nostre analisi e campionamenti, sono buoni: l'uva è sana e al giusto punto di maturazione; anche il livello acidità, quello degli zuccheri e degli aromi, sono tutti fattori interessanti» - spiega Diego Bosoni dell'omonima azienda nel levante ligure, a Luni -. Tutto lascia pensare a ottime potenzialità per i vini di questa stagione. Fortunatamente, il microclima della nostra zona, finora ci ha regalato sempre condizioni ottimali». Una previsione positiva, visti i presupposti non del tutto roset: «Per come si era messa la stagione» - spiega Rezzano - «possiamo essere soddisfatti, anche se è probabile che ci sia un calo della produzione rispetto all'annata del 2023, per tornare sui livelli del 2022». L'anno scorso le vigne liguri avevano dato il meglio, con una produzione che aveva incrementato del 15 per cento rispetto all'anno precedente. Erano state chiuse 5,6 milioni di bottiglie da levante a ponente: 60mila 246 quintali d'uva rispetto ai 52mila 528 del 2022. Un vero e proprio successo in una regione che vive di piccole realtà: sono 223 le aziende del settore presenti sul territorio, la maggior parte delle quali non arriva a produrre più di diecimila bottiglie all'anno. Il valore aggiunto del vino ligure è proprio il lavoro esteso dei viticoltori che garantiscono qualità e tracciabilità. Due aspetti molto sentiti dalla clientela contemporanea. «Quest'anno, però, dobbiamo aspettarci un calo del dieci per cento. Torneremo sui livelli pre-2023. Ma la qualità è assicurata».</p> <p>10% Nella scorsa stagione erano state chiuse 5,6 milioni di bottiglie da levante a ponente: a raccolto 60mila quintali d'uva. Quest'anno calo del 10%.</p>	

25 ottobre 2024
La Repubblica Genova

la Repubblica	25 OTTOBRE 2024	IL GUSTO	7
IL VINO			
<h1>Sommelier due regine tra i banchi</h1>			
di GIANLUCA DURNO			
Sara Reborà e Giorgia Parodi sono le migliori giovani assaggiatrici incoronate al termine di una severa selezione			
<p>La degna conclusione di anno di studi è venuta proclamata: le migliori "sommelier junior" della Liguria. È successo lo scorso marzo alla Spezia: alla presenza di Marco Rezzano, presidente dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) Liguria, Sara Reborà (21 anni) e Giorgia Parodi (19) hanno sgaragliato la concorrenza. Sono loro le assaggiatrici più ferrate della Liguria. «Il miglior Sommelier della Liguria Junior è un concorso che arriva solo alla fine di una lavoro che, come Ais, facciamo negli istituti alberghieri della regione» - spiega Marco Rezzano -. Parliamo di vino, delle sue proprietà e caratteristiche; parliamo degli accostamenti con il cibo; parliamo di percezioni sensoriale.</p> <p>Un percorso formativo che, durante l'anno, porta a selezionare, attraverso prove intermedie, 24</p>		<p>tra studenti e studentesse che potranno partecipare al premio. «L'obiettivo è far crescere sensibilità nei confronti di certi temi e di certi prodotti. Le professionalità nascono all'interno delle scuole. È necessario, quindi, interagire con tutti istituti alberghieri. Negli ultimi anni, infatti, ci si è allontanati sempre più dal concetto del "nutritivo". Si va verso una certa disattenzione nei confronti di ciò che mangiamo e ciò che beviamo. Questo è un grave problema perché, alla fine, siamo quello mangiamo: su questo aspetto noi andiamo a lavorare».</p> <p>Durante i corsi Ais nelle scuole non si insegna solo educazione alimentare, ma anche a rispettare il territorio in cui si vive: «Chi fa questo lavoro ha una forte interazione con luogo di produzione del vino. Noi cerchiamo di creare coscienze. Cerchiamo di creare professionalità. Oltre al lavoro con gli istituti alberghieri, Ais Liguria organizza corsi di formazione nelle proprie cinque sedi. Sono corsi da sommelier nei quali vengono insegnate le basi del lavoro: «Dalla produzione e lavorazione dell'uva, in modo da far capire cosa vuole dire vigna, natura e frutto; poi, trattiamo della trasformazione dell'uva in bevanda idroalcolica; così facendo, si conoscono anche le variabili territoriali. Il vino è infatti ambasciatore del territorio da cui viene prodotto».</p> <p>Punto fondamentale del percorso formativo è la costruzione di una "sensibilità personale"; fattore fondamentale per tutti coloro che vogliono seguire la professione da sommelier, o semplicemente, farlo come hobby. «È un viaggio entusiasmante e sempre più persone se ne stanno rendendo conto. Sicuramente, perché i media ne parlano di più rispetto al passato». Solo in Liguria, ogni anno, si diplomano tra i 150 e i 200 sommelier. «La nostra è una regione ricettiva. Se andiamo a vedere i dati, siamo in media nazionale, ma parliamo da un contesto diverso rispetto a zone più grandi a livello territoriale».</p> <p>200 I diplomati Ogni anno in Liguria una media tra 150 e 200 appassionati frequentano con successo il corso organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier.</p>	