

Mare&Mosto, Sestri Levante vetrina del gusto ligure

L'impegno a favore del vino e dei produttori regionali si riflette nella manifestazione di **Sestri Levante "Mare&Mosto"**, organizzata dall'Associazione italiana sommelier Liguria, che si svolgerà il **14 e 15 maggio all'Ex Convento dell'Annunziata**. Una vetrina per la produzione ligure che vedrà la partecipazione anche del Distretto di Qualità dell'Oltrepò, in qualità di ospite, per un totale di oltre 100 produttori previsti. Un padiglione sarà dedicato all'olio e alle sue eccellenze, con degustazioni, workshop e convegni, con la partecipazione di giornalisti ed esperti di settore. Il concept di Mare&Mosto - osserva Ais Liguria, come riporta l'Ansa - offre particolare attenzione al pubblico degli appassionati, attesi in maggioranza nella giornata di domenica e degli operatori di settore, ai quali è abitualmente rivolta la giornata di lunedì.

Assaggi, confronti ma anche gastronomia, con la presenza di aree dedicate alla cucina ligure e ai piatti della tradizione. Ais Liguria sottolinea come l'attenzione per il mondo del vino sia crescente e trovi conferma anche negli appassionati sempre più numerosi che si avvicinano ai corsi per dell'Associazione per conseguire il diploma di sommelier. Nella sessione appena conclusa sono stati circa 120 i neo-sommelier liguri, 40 dalla delegazione di Genova e più di 80 provenienti dalle altre province, che hanno ricevuto le insegne dell'Associazione nella tradizionale sede delle Cantine Berlucci, partner storico di Ais. Da rimarcare - conclude Ais Liguria - il profilo di chi si iscrive ai corsi: sempre più giovani, con una rappresentanza femminile forte, titolari di attività professionali di settore, ma anche molti appassionati, tutti accomunati da una ricerca di consapevolezza e conoscenza per un prodotto che diventa, oltre che di consumo, un'identità territoriale. Ancora, per l'occasione, saranno **disponibili i Menù di Mare&Mosto nei principali ristoranti della regione**, concepiti sulla base delle ricette liguri tradizionali, in abbinamento ai vini e agli oli liguri.