



MARE DIVINO

LIVORNO: DA UN GRANDE TERRITORIO GRANDI VINI

3/4 DICEMBRE 2022

TERMINAL CROCIERE - VARCO FORTEZZA

La grande vetrina dei vini
della **Costa degli Etruschi**
e dei prodotti del territorio

DEGUSTAZIONI - AREA SLOW FOOD - EVENTI

www.maredivino.it

MareDiVino 3/4 Dicembre 2022 - Terminal Crociere Livorno

In collaborazione con



Con il patrocinio di



CAMERA DI COMMERCIO
MAREMMA E TIRRENO



Main Sponsor



Manifestazioni gemellate



Partner e Sponsor



DELEGAZIONE
TREVISO

ZONA

IL BOTTEGONE

VINI, LIQUORI & CIOCCOLATO

VIA DI FRANCO 23-25 - LIVORNO - 0586/89.66.25



ASSOCIAZIONE
CUOCHI
LIVORNESI



Orti
Grandi



MAREDIVINO

La manifestazione

La FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) Delegazione di Livorno in collaborazione con Slow Food - Condotta di Livorno, il sostegno del Comune di Livorno e Vetrina Toscana ed il patrocinio di Regione Toscana e Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno, sabato 3 e domenica 4 dicembre 2022 presenta l'undicesima edizione di MareDiVino, evento istituzionale di promozione e conoscenza dei vini della provincia di Livorno e delle produzioni di eccellenza della Toscana.

Nata da un'idea di alcuni sommelier della delegazione FISAR di Livorno per promuovere i vini del territorio, la manifestazione si è trasformata negli anni in una delle più importanti manifestazioni eno-gastronomiche regionali.

MareDiVino è la grande "vetrina" dei vini del territorio livornese e della Costa degli Etruschi, dove vengono presentati i prodotti dell'eccellenza gastronomica regionale.

I presenti potranno degustare i vini della provincia di Livorno, primi tra tutti quelli di Bolgheri e della Val di Cornia, ma anche dell'area limitrofa di Montescudaio e di Riparbella, delle zone del Terratico di Bibbona e delle Isole d'Elba e Capraia, incontrando direttamente e personalmente i produttori, potendo così confrontare le diverse realtà del territorio.

Anche quest'anno tutti i presenti potranno partecipare al concorso "Rosso Buono Per Tutti", arrivato alla sua undicesima edizione con il suo premio "a giuria popolare" dove verranno decretati, con assaggio alla cieca, i migliori vini rossi di prezzo inferiore.

Nell'area gastronomia saranno presenti i prodotti degli agricoltori ed allevatori che condividono ed applicano il principio di Slow Food del "buono, pulito e giusto per tutti". Tra questi, particolare attenzione sarà dedicata ai produttori di olio Extra Vergine di Oliva, mentre una sezione specifica sarà dedicata ad alcuni dei birrifici artigianali toscani presenti in guida Slow Beer.



MAREDIVINO

Le aree tematiche di MareDiVino

La grande degustazione al banco

L'evento centrale di MareDiVino è la grande degustazione al banco.

Nella scorsa edizione oltre dodicimila visitatori hanno potuto degustare centocinquanta vini di oltre 70 produttori. Lo staff allestirà una postazione per ogni produttore con banco d'assaggio dedicato, con tutto il necessario per presentare al meglio i vini, dove si potrà richiedere il materiale informativo.

Perché il vino, prima di assaggiarlo, è sempre meglio ascoltarlo.

L'elenco completo di tutti gli espositori sarà scaricabile sul sito www.maredivino.it

Il concorso a giuria popolare "Rosso buono per tutti"

Il concorso enologico a giuria popolare "Rosso Buono Per Tutti" è un'esclusiva MareDiVino e il successo che sta ottenendo edizione dopo edizione è la riprova dell'alto gradimento da parte del pubblico.

Ciascun produttore potrà presentare in assaggio alla cieca un proprio vino, rigorosamente rosso, IGT, DOC o DOCG di qualsiasi annata, purché il prezzo alla distribuzione non superi i dieci euro IVA esclusa, pari a circa 18 euro al pubblico in enoteca.

In un settore apposito sarà allestito il banco con le bottiglie coperte e numerate (preparate e controllate dai sommelier) mentre l'accesso al concorso sarà possibile solo durante l'apertura della grande degustazione al banco.

Ogni avventore alla fine dell'assaggio redigerà una scheda in cui indicherà i tre vini che giudica di maggior qualità. Dopo lo scrutinio di tutte le schede verranno premiati i tre vini "più votati".

I risultati saranno resi pubblici il giorno stesso, con premiazione dei primi tre classificati. Non sarà redatta né resa pubblica alcuna classifica degli altri vini.



MAREDIVINO

L'area gastronomia di MareDiVino

I prodotti tipici

Un'ampia area sarà dedicata ai Presidi Slow Food della Toscana, all'interno di una distribuzione degli stand che privilegerà la rappresentazione territoriale della aziende presenti attraverso il coordinamento delle Condotte e delle Comunità del Cibo toscane di Slow Food.

Dai formaggi alle confetture, dal miele al cioccolato passando per i salumi, i prodotti dal forno e i liquori: un territorio che sa esprimere una diversità unica.

I birrifici artigianali

Il fenomeno delle birre artigianali ed agricole negli ultimi anni trova sempre più consensi in un pubblico eterogeneo e maggiormente attento alle novità e alla qualità e MareDiVino, anno dopo anno, ha ampliato il padiglione dedicato alle birre dando spazio, quest'anno, alle diverse interpretazioni dei birrifici artigianali toscani che hanno avuto il riconoscimento della qualità dei loro prodotti con l'inserimento nella prestigiosa guida Slow Beer.

C'è Olio e Olio

La Toscana, da sempre, è sinonimo di Olio e di Vino e questo connubio trova nell'edizione 2022 di MareDiVino il suo culmine. Quest'anno Slow Food Livorno vuole porre l'attenzione sul pericolo che corre l'olivicoltura tradizionale a causa delle coltivazioni intensive. Ciò evidenziando il valore della biodiversità attraverso un percorso immersivo che porterà tutti i presenti ad una maggiore consapevolezza come consumatori finali dando il proprio sostegno ai piccoli agricoltori, scoprendo la salvaguardia dei territori, della biodiversità e delle varietà locali. Le condotte e i produttori presenti racconteranno l'olivicoltura e il recupero degli oliveti facendo conoscere la filiera produttiva sinergica con frantoi e frantoiani che faranno assaggiare i loro prodotti di altissima qualità.



MAREDIVINO

La Settimana di Gusto

MareDiVino sarà l'evento di chiusura della Settimana del Gusto.

I giorni antecedenti alla manifestazione, infatti, saranno ricchi di eventi, e daranno vita alla Settimana di Gusto dedicata, oltre al vino, alla valorizzazione della cultura del cibo e del gusto del territorio.

Gli incontri di Gusto 2022 presenteranno al pubblico i nuovi talenti emergenti nel panorama della ristorazione toscana; dopo aver portato fortuna al nostro caro, Stefano Pinciaroli, che ha ricevuto la stella verde Michelin quest'anno, speriamo di fare altrettanto con questi nuovi astri nascenti, tutti meritevoli, tutti col dono di eseguire piatti in grado non solo di nutrire, ma di emozionare il palato! Potrete conoscerli nella splendida e confortevole cornice dei Bagni Lido Livorno, dove la Famiglia Ganni e Brondi Food vi aspetteranno insieme a noi di FISAR dal 28 novembre al primo dicembre.

Lunedì 28 Novembre: chef Gabrio Dei accompagnato dai vini dell'Azienda Agricola Fontuccia (Isola del Giglio)

Da tempo sotto le attenzioni di giornalisti e critici enogastronomici, il giovane Gabrio annovera già nel suo curriculum importanti collaborazioni in ristoranti di alto livello. Nei suoi piatti, intensi e molto eleganti, la tradizione italiana viene affiancata da piacevoli atmosfere orientali, rendendoli unici ed accattivanti. Fatevi quindi travolgere dalla cucina di Gabrio Dei executive chef di Anastasia Bistrot Scandicci (Fi).

Martedì 29 Novembre: chef Ilan Catola accompagnato dai vini di La Piana e Orti Grandi (Isola di Capraia)

Cresciuto dal punto di vista gastronomico presso la locanda Garzelli, Ilan ha presto sentito, oltre alla passione per la cucina, l'esigenza di contribuire al miglioramento dei ristoratori italiani diventandone un formatore: da allora infatti insegna in varie scuole di aggiornamento, riservate a professionisti, fornendo anche consulenze personalizzate a vari locali. Il suo ristorante quindi è un ristorante diffuso su tutto il territorio toscano, durante questa serata potremmo gustarne una sintesi, che racchiuda storia, tradizione e prodotti locali, capisaldi anche della cucina Slow. Tutto questo è Ilan Catola tradizione, innovazione e sostenibilità nella Nuova cucina Toscana targata 2022.



MAREDIVINO

Mercoledì 30 Novembre: chef Simone Gambini accompagnato dai vini di Cantina Parasole e dell'Azienda agricola Castellari (Isola del Giglio)

Il giovane Simone si è innamorato della cucina facendo le stagioni da adolescente, tra un anno di scuola e l'altro: la cucina del Cioio e Luca Landi presso "Lunasia" sono state le esperienze che hanno maggiormente segnato il suo cammino finché, con la sua dolce metà ha deciso di aprire a Livorno "Azzighe: osteria a metà", un'oasi di gusto in cui i colori del popolo labronico diventano chic, in cui i sapori intensi della cucina locale vengono esaltati senza stravolgerli, ma dando loro la giusta luce per renderli unici nel patrimonio Nazionale: venite a scoprire la Livorno del Futuro attraverso i piatti di Simone Gambini.

Giovedì 1 Dicembre: chef Maddalena Ughi accompagnata dai vini dell'azienda agricola Mazzarri (Isola d'Elba)

La vita spesso ci riserva delle sorprese e una di queste è Maddalena Ughi, in arte "Mad Japanese", che nel bel mezzo di un'altra vita è rimasta folgorata dalla grande passione per il Giappone e per il suo cibo, tanto da portarla a viaggiare studiare e cucinare con illustri maestri e mentori nipponici, apprendendo i segreti della cucina tradizionale, che è molto più di un semplice sushi. L'Oriente, quello vero, è approdato a Livorno, le ricette nipponiche hanno incontrato ingredienti locali in un matrimonio d'amore, tutto questo grazie a Maddalena Ughi, executive chef del Mad.Japanese Dining Room: veniteli a scoprire il primo dicembre!

Tutti gli abbinamenti di questa edizione 2022 sono pensati per privilegiare i vini dell'Arcipelago, per sancire questo matrimonio tra terra e mare da cui nasce Maredivino!

Il programma completo sarà scaricabile sul sito www.maredivino.it

Per prenotare il vostro posto ad una delle serate della Settimana di Gusto contate il numero +39 335 801 4445



MAREDIVINO

Permessi e orari MareDiVino

Dove: Livorno, Terminal Crociere Porto Livorno 2000, piazzale dei Marmi.

Quando: Sabato 3 Dicembre 2022 dalle 12:00 alle 20:00 e Domenica 4 Dicembre 2022 dalle 11:00 alle 20:00

Costi:

I vini in esposizione possono essere degustati tramite l'acquisto del calice da degustazione:

- pubblico € 20,00
- soci FISAR, SLOW FOOD e AIS € 15,00
- ingresso alla Manifestazione senza degustazione € 5,00.

Acquistando l'ingresso con bicchiere sarà possibile effettuare la degustazione di tutti i vini esposti e partecipare all'evento "Rosso Buono per tutti".

In entrambi i casi sarà possibile l'acquisto dei prodotti eno/gastronomici degli espositori.

I biglietti saranno acquistabili solo durante i due giorni d'evento.

Per beneficiare del prezzo ridotto è necessario mostrare la tessera associativa alle casse.

Ingresso gratuito per i minori di anni 12 che potranno accedere all'evento solo se accompagnati da un adulto

Accrediti operatori:

I produttori, distributori, horeca, ristoratori e enoteche, giornalisti devono chiedere l'accredito direttamente sul sito www.maredivino.it.

Presentandosi alla Cassa con la ricevuta del biglietto acquistato in prevendita per il Mercato dei Vini FIVI si avrà diritto alla riduzione valida per i soci Fisar e Slow Food.

Per informazioni www.maredivino.it

Contatti diretti

info@maredivino.it - per adesione produttori

marketing@maredivino.it - per accrediti stampa



MAREDIVINO