



MareDiVino V edizione, 29-30 novembre 2014

Terminal Crociere Porto di Livorno
Piazzale dei Marmi – Varco Fortezza

PROGRAMMA

GRANDE DEGUSTAZIONE AL BANCO

Sabato 29 novembre 2014 dalle 15.00 alle 19.30

Domenica 30 novembre 2014 dalle 11.30 alle 19.30

Banchi d'assaggio dei produttori e dei vini della Provincia di Livorno, della Costa degli Etruschi e delle Isole – Terminal Crociere Porto di Livorno, Piazzale dei Marmi Varco Fortezza.

Concorso Rosso Buono per Tutti

Sabato 29 e Domenica 30 novembre 2014 durante l'apertura della Grande Degustazione al Banco (fino alle 18.30 della Domenica): assaggio alla cieca dei rossi di costo inferiore a 18 Euro in Enoteca, da parte dei partecipanti alla Grande Degustazione al Banco; un concorso "a giuria popolare", per premiare il rosso più buono ed a buon prezzo per i consumatori. Proclamazione dei vincitori: Domenica 30 novembre 2014 ore 19.00

Enoteca dei vini di MareDiVino

Durante la Grande Degustazione al Banco sarà possibile acquistare, in un apposito spazio al Terminal Crociere, i vini di molti produttori partecipanti a MareDiVino.

Spazio Gastronomia e "C'è Olio e Olio"

Sabato 29 e Domenica 30 novembre 2014 saranno presenti più di 50 produttori di gastronomia, in particolare di olio per la manifestazione "C'è Olio e Olio", in un apposito grande spazio al Terminal Crociere.

DEGUSTAZIONI TEMATICHE

⇒ Sabato 29 novembre 2014, ore 17.00 – Sala Piazza Cisterna in Fortezza Vecchia Livorno

"Con il mare...dentro!"

Terre che un tempo erano...mare; viti che piantano le radici tra fossili e conchiglie; vini...con il mare dentro!!! Degustazione guidata di 10 grandi vini a cura degli agronomi ed enologi del Gruppo Matura; un'occasione unica anche per approfondire il legame tra suolo ed uva, tra geologia e vino

I vini in assaggio. I Sangiovesi: 1) Vino Nobile di Montepulciano 2008 (az. Montemercurio); 2) Brunello di Montalcino 2009 DOCG (Le Chiuse); 3) Vigna delle Conchiglie 2010 (Poggiotondo); 4) Mattaione 2010 Terre di Casole DOC (Fattoria Camporignano); 5) Rosso di Montalcino 2012 DOC (Le Chiuse); 6) Ceneo 2012 Montecucco Sangiovese DOC (Begnardi) - "Gli Altri": 7) Mocine 2013 (Coop Agr. Mocine); 8) Marcampo 2013 (Az. Agr. Marcampo); 9) Monaco Rosso 2012 (Congr. Benedettina Olivetana); 10) Canto della Civetta 2011 (Tenuta Monterosola); 11) Cerronero 2011 Toscana rosso IGT (Fattoria Camporignano); 12) Rosso del Rinserrato (Toscana Rosso IGT) 2011 (Fattoria Piccaratico)

Costo: Euro 20,00 (Euro 15,00 soci FISAR, Slow Food, e coloro che partecipano alla Grande Degustazione al Banco) - Prenotazione obbligatoria sul sito www.maredivino.it oppure con e-mail a info@maredivino.it o tel. 3394691247 - Pagamento in occasione dell'evento

⇒ Domenica 30 novembre 2014, ore 17.00 – Sala Piazza Cisterna in Fortezza Vecchia

Scoperta di un *terroir*: verticale di 10 annate di LA REGOLA

Una imperdibile degustazione guidata di 10 annate del vino di punto dell'azienda La Regola dei F.lli Nuti, che tra le prime ha scoperto e lanciato il terroir di Riparbella; sarà presente Luca Nuti, titolare, agronomo ed enologo dell'azienda. Annate in assaggio: 1999, 2000, 2001, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2011

Costo: Euro 20,00 (Euro 15,00 soci FISAR, Slow Food, e coloro che partecipano alla Grande Degustazione al Banco) - Prenotazione obbligatoria sul sito www.maredivino.it oppure con e-mail a info@maredivino.it o tel. 3394691247 - Pagamento in occasione dell'evento

EVENTI DI GASTRONOMIA

(Prenotazione sul sito www.maredivino.it oppure con e-mail a info@maredivino.it o tel. 3394691247 - Pagamento in occasione dell'evento)

⇒ Venerdì 29 novembre 2014 ore 20.30

Cena di apertura di MareDiVino

Con i vini dei produttori della Provincia di Livorno – Ristorante Miramare ad Antignano

⇒ Sabato 29 novembre 2014 ore 16,00

Le canditure di frutta e verdura - Cooking show con Alessandro Bianco

Terminal Crociere Porto di Livorno

⇒ Sabato 29 novembre 2014 ore 18,00

Aperitivo letterario "scritto misto" – Presentazione libro e degustazione

Terminal Crociere Porto di Livorno

⇒ Domenica 30 novembre 2014 ore 11,30

I dessert da strada - Cooking show con Loretta Fanella

Terminal Crociere Porto di Livorno

⇒ Domenica 30 novembre 2014 ore 16,00

La dolce colazione - Impariamo a farci i nostri croissant, biscotti - Cooking show con Alessandro Bianco

Terminal Crociere Porto di Livorno

⇒ Domenica 30 novembre 2014 ore 18,00

Il Ponce e il Dolce Ponce, il Civili si racconta - Degustazione di Ponce in abbinamento al Dessert al Ponce alla livornese

Terminal Crociere Porto di Livorno

Inoltre...

Sabato 29 e Domenica 30 Novembre 2014 dalle 16.00: eventi e attività tematiche e ludiche per bambini, alla scoperta del gusto!

Da Lunedì 1° Dicembre a Sabato 6 Dicembre 2014 School Cooking e Cooking Show

Lunedì 1° Dicembre 2014 ore 19,00

COOKING SHOW

(Prenotazione obbligatoria sul sito www.maredivino.it oppure con e-mail a info@maredivino.it o tel. 3394691247 - Pagamento in occasione dell'evento)

Lunedì 1° Dicembre 2014 ore 19,00

Fabrizio Caponi "I'Ciocio": cucina con la birra, dalla tradizione all'innovazione

Cooking Show con lo chef e patron dell'Osteria di Suvereto e le birre del Piccolo Birrificio Clandestino - Ristorante Montallegro Orlandi Montenero (Euro 20,00)

Martedì 2 Dicembre 2014 ore 19,00

Stefano Pinciaroli detto "Il Pincia": passione e divertimento, territorio e creazione

Cooking Show con lo chef e patron del "PS Ristorante" di Cerreto Guidi - Ristorante Montallegro Orlandi Montenero (Euro 20,00)

Mercoledì 3 Dicembre 2014 ore 19,00

Deborah Corsi e Mr. Goodfish

Cooking Show con la chef del Ristorante "La Perla del Mare" di San Vincenzo - Ristorante Montallegro Orlandi Montenero (Euro 20,00)

Giovedì 4 Dicembre 2014 ore 19,00

Luciano Zazzeri e Mr. Goodfish

Cooking Show con il patron e chef del Ristorante "La Pineta" di Marina di Bibbona - Ristorante Montallegro Orlandi Montenero (Euro 20,00)

SCHOOL COOKING

Venerdì 5 Dicembre 2014 ore 17,00-20,00

La scuola dell'Olio

Impariamo a degustare l'olio, in un ambiente esclusivo - Thytherleigh Italia s.r.l. - Via dell'Artigianato 75/77 Livorno (Euro 10,00)

Sabato 6 Dicembre 2014 dalle ore 9,00 alle ore 15,00

School Cooking: intorno al pane

Impariamo a fare grissini, roschette, schiacciata e tutto ciò che è intorno al pane - Presso Tenuta Bellavista Insuense a Guasticce (Euro 25,00)