

In collaborazione con



MARE DIVINO

LIVORNO : DA UN GRANDE TERRITORIO GRANDI VINI

16/17 NOVEMBRE 2019

TERMINAL CROCIERE • VARCO FORTEZZA

LA GRANDE VETRINA DEI VINI
DELLA **COSTA DEGLI ETRUSCHI**
E DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO

DEGUSTAZIONI | PRODOTTI TIPICI
COOKING SHOW | EVENTI

www.maredivino.it

In collaborazione con



Con il patrocinio di



Comune di Suvereto

Comune di Collesalveti

Main Sponsor



Manifestazioni gemellate



Partner & Sponsor



ZONA

SA.BA.

La manifestazione

La **FISAR** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) **Delegazione di Livorno** in collaborazione con il Comune di Livorno, Slow Food Livorno e Vetrina Toscana e con il patrocinio della Regione Toscana e della Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno presenta sabato 16 e domenica 17 novembre 2019 la **decima edizione di *MareDiVino***, evento istituzionale di promozione e conoscenza dei vini della provincia di Livorno.

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 nazionali.

MareDiVino è la grande “vetrina” dei vini del territorio livornese e della Costa degli Etruschi, dove vengono presentati i prodotti dell'eccellenza enogastronomica locale.

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.

Confermate le importanti partnership con **FIVI** (Federazioni Italiana Vignaioli Indipendenti), **Vinoè**, la kermesse enologica firmata FISAR, **L'AcquaBuona**, periodico di cultura enogastronomica e **Vino Coast To Coast**, un percorso enologico culturale da costa a costa attraverso gli Appennini.

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

Da sempre riscuotono grande successo i **laboratori per bambini**, organizzati con Slow Food Livorno, per educare i più piccoli ad una cultura più consapevole del cibo, sempre sold-out nelle edizioni passate, così come le cene stellate della **Settimana di Gusto**.

Da non dimenticare i **cooking show** realizzati durante l'evento da chef di alto livello e, nei giorni successivi, la **Settimana di Gusto**, quest'anno dedicato al grande Luciano Zazzeri, con cene esperienziali in cui gli chef illustreranno le tecniche e i segreti della loro cucina.

La Settimana di Gusto si chiuderà domenica 24 novembre con l'evento gratuito **“Salsicciamo!”**: l'Antica Norcineria Battaglia, in piazza Cavallotti, aprirà le porte ai segreti della tradizione di uno dei più antichi mestieri della gastronomia italiana con degustazione di salumi e insaccati.

ANTEPRIMA MAREDIVINO ALL'ACQUARIO DI LIVORNO

Un Mare di Bollicine per brindare alla decima edizione di *MareDiVino*: Gran Cru de Champagne. Giovedì 14 novembre, ore 21, dalla Sala Panoramica dell'Acquario di Livorno parte la manifestazione con una spumeggiante degustazione di Champagne Grand Cru, selezionati da Claudio Corrieri e Daniele Bartolozzi (www.lebollicine.eu) direttamente oltralpe.

Un viaggio che unisce Livorno alla Francia celebrando le bollicine regine di ogni festa, l'occasione giusta per brindare insieme all'inizio della Decima Edizione di *MareDiVino*, un viaggio sensoriale nelle varie espressioni che questi territori trasmettono ai loro vini, facendo la storia dell'enologia francese nel mondo.

CONGRESSO NAZIONALE FISAR 2019

Quest'anno per celebrare il decennale di *MareDiVino*, FISAR Delegazione di Livorno ospita il Congresso Nazionale FISAR.

Un momento di riflessione sui valori e progetti federativi ma anche di aggregazione e di incontro, nell'occasione saranno presentate tutte le novità 2020 del mondo FISAR.

Durante l'evento i tesserati FISAR potranno partecipare oltreché ai lavori congressuali anche ai momenti di convivialità: il "Lunch" della domenica e la "Cena di gala" del sabato durante la quale avranno luogo le premiazioni del Miglior Sommelier dell'Anno e del vincitore Progetta la Tessera Fisar 2020.

Per maggiori informazioni www.fisar.org

Le novità dell'edizione 2019 – Dieci anni di *MareDiVino*

Nuovo sito web della manifestazione

Per il decennale il sito web di *MareDiVino* si rinnova nella grafica e nei contenuti.

Una veste più fresca e dinamica, in linea con una manifestazione che negli anni ha avuto una crescita esponenziale.

Gli appassionati potranno con l'ausilio del tablet o dello smartphone individuare le aziende sul territorio ed ottenere le indicazioni stradali per raggiungerle, diventando così, *MareDiVino*, la manifestazione enogastronomica toscana che si fa portavoce del territorio.

Presenza sui Social Network

Anche quest'anno *MareDiVino* è presente sui social network Facebook ed Instagram con gli account ufficiali. Gli hashtag da seguire e condividere sono #maredivino #MdV10 #fisarlivorno

Le partnership

Anche per il decennale di *MareDiVino* è confermato il gemellaggio con la F.I.V.I., Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti: presentandosi alla Cassa con la ricevuta del biglietto acquistato in prevendita per il Mercato dei Vini FIVI (Piacenza, 23-24 e 25 novembre 2019) si avrà diritto alla riduzione valida per i soci Fisar e Slow Food e chi si presenterà alle casse del Mercato dei Vini F.I.V.I. con il biglietto d'ingresso di *MareDiVino* potrà accedere alla manifestazione pagando 10 €, anziché 13 €.

Confermata anche la partnership con **VINOE'**, la grande manifestazione del mondo FISAR organizzata direttamente dalla Segreteria Nazionale FISAR che, dal prossimo anno, si presenterà con un nuovo format e nuovi contenuti.

Le due manifestazioni comunicheranno reciprocamente la passione per il vino e la grande professionalità del mondo FISAR, al servizio degli appassionati, dei sommelier e degli operatori del settore.

Nuovamente confermata la collaborazione con **L'AcquaBuona**, il magazine enogastronomico on-line che si prefigge di parlare di vino, cibo e buon vivere per comunicare con il mondo, gli appassionati e le aziende del settore.

Novità della decima edizione è la partnership con **Vino Coast To Coast**, un percorso enologico culturale da costa a costa attraverso gli Appennini.

I numeri della passata edizione

175.000 VISITE AL SITO WEB

12.000 VISITATORI

72 PRODUTTORI VINICOLI

65 GASTRONOMI

15 EVENTI

6 COOKING SHOW

8.000 VOLANTINI

250 LOCANDINE

12 USCITE SUI QUOTIDIANI

36 PASSAGGI TELEVISIVI

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 **dodiecimila 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 è 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 una 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 (che, avendo già pagato l'ingresso alla degustazione al banco, dovrà lasciare il proprio nome e la propria qualifica) 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.

L'area gastronomia di *MareDiVino*

I prodotti tipici

Un'ampia area è dedicata alla gastronomia: molti produttori di olio, cibo, salumi, miele, formaggi, farine e tanto altro, saranno ospitati insieme in un unico padiglione per far conoscere le eccellenze del territorio, esaltate dalla passione e dal lavoro delle persone che la interpretano e la realizzano.

Particolarmente importante è il rapporto tra FISAR e Slow Food nella ricerca e valorizzazione dei produttori di gastronomia presenti a *MareDiVino*, per esaltare coloro che sanno coltivare e trasformare cose “buone, pulite e giuste”.

I gastronomi

Dai formaggi alle confetture, dal miele al cioccolato passando per i salumi, i prodotti da forno e i liquori. Un territorio che sa esprimere, attraverso i suoi gastronomi, una diversità unica.

I ristoratori

I ristoratori sono il punto di incontro tra il produttore e il consumatore finale. I ristoratori presenti a *MareDiVino* trasformano la materia prima rievocando e rielaborando in chiave street food le ricette tipiche della livornesità.

I birrifici artigianali

Il fenomeno delle **birre artigianali e agricole** negli ultimi anni trova sempre più consensi in un pubblico eterogeneo e sempre più attento alle novità e alla qualità.

Anche la provincia di Livorno ne è stata contagiata e *MareDiVino* anno dopo anno ha sempre più ampliato il padiglione dedicato alle birre, dando spazio alle diverse interpretazioni dei birrifici artigianali.

L'enoteca

A *MareDiVino* una persona su tre acquista una bottiglia di vino grazie direttamente all'enoteca interna dove le bottiglie in vendita vengono presentate **al prezzo di cantina** con disponibilità immediata.

I laboratori per bambini

MareDiVino è anche la manifestazione dedicati ai piccoli assaggiatori. Molti sono i laboratori per bambini, divertenti ed istruttivi, che potranno essere seguiti nell'apposita zona in cui viene allestita una vera e propria **ludoteca del gusto**.

FISAR e Slow Food di Livorno hanno ideato e realizzato un evento parallelo, rivolto integralmente ai bambini, per trasmettere la cultura del cibo, insegnare l'importanza del mangiare sano, far comprendere anche ai più piccoli che cosa c'è davvero dentro a cosa si mangia, come sono fatte le cose che si bevono, come si cucinano i singoli alimenti, come si preparano alcuni piatti.

I laboratori per bambini nascono per educare al gusto, a riconoscere i colori, gli odori e i sapori del cibo: questi gli obiettivi fondamentali di *MareDiVino* "versione baby".

Gli eventi dedicati ai bambini sono tutti incentrati sul gusto, sull'utilizzo di tecniche ed approcci sempre diversi. I partecipanti impasteranno il pane con il lievito madre sotto la guida di esperti panificatori, dipingeranno i colori del vino sotto lo stimolo di artisti locali, cucineranno i biscotti e gli altri dolci della tradizione livornese e toscana, impareranno a riconoscere aspetto e odori delle piante aromatiche e molto, molto altro, sempre con un'estrema attenzione all'origine e alla qualità della materia prima.

Area gioco libero

Durante *MareDiVino* (sabato 16 e domenica 17 novembre) sarà allestita una piccola area dove i bambini potranno giocare liberamente e fare attività varie, mentre i genitori potranno comodamente degustare e visitare la manifestazione.

L'area gioco libero è sorvegliata, ma solo i bambini di età superiore ai tre anni possono essere lasciati senza la presenza dei genitori.

Per i bambini di età inferiore è necessaria la presenza di un genitore o di un adulto di riferimento.

I cooking show

Nelle due giornate di *MareDiVino* vengono organizzati molti **eventi enogastronomici** di grande rilievo ed interesse a contorno della manifestazione.

All'interno dei cooking show si tengono degustazioni guidate di vino, birra e di altri prodotti enogastronomici, nonché approfondimenti su temi legati al mondo del vino, dell'olio e del cibo. Durante la manifestazione vengono fatte presentazioni di libri e progetti riguardanti il territorio. Ma soprattutto ci sono i **cooking show** che spaziano dalla pasticceria alla pasta, dal pesce sostenibile al caffè.

I cooking show di sabato 16 novembre saranno interamente al femminile, dedicati alle donne che contribuiscono a fare grande l'enogastronomia italiana: madrina della giornata Eleonora Cozzella, critico gastronomico e giornalista, nonché sommelier Fisar della Delegazione di Livorno.

Domenica 17 novembre vedrà protagonisti le giovani promesse della cucina della costa: dal popolarissimo Simone de Vanni detto "Il Bocca", rappresentante della cucina labronica della tradizione, alle espressioni più raffinate e sofisticate di Ilan Catola e Gabriele Dani.

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

La Settimana di Gusto

MareDiVino non finisce con la chiusura della manifestazione.

I giorni successivi alla manifestazione sono ricchi di eventi che danno vita alla **Settimana di Gusto** dedicata, oltre al vino, alla valorizzazione della cultura del cibo e del gusto del territorio.

Le serate saranno dedicate a cooking-show di importanti chef che delizieranno i palati degli appassionati illustrando tecniche e segreti delle loro preparazioni.

Degustazioni particolari di vini della Costa degli Etruschi, la realizzazione delle migliori salsicce sotto la guida di veri norcini, sono solo alcuni degli eventi ai quali si potrà assistere insieme ai laboratori di panificazione o di assaggio d'olio.

Quest'anno la **Settimana di Gusto** sarà interamente dedicata al ricordo dello **chef stellato Luciano Zazzeri**, amico e padrino della manifestazione e vedrà la partecipazione di chef e cantine che ricorderanno l'amico e il compagno di tante avventure.

I menù e i vini proposti in abbinamento avranno un chiaro riferimento al lavoro e alla creatività del grande Chef recentemente scomparso.

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

Permessi e orari MareDiVino

Luogo:

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

Orari:

Sabato 16.11.19 dalle 14:00 alle 19:30

Domenica 17.11.19 dalle 11:00 alle 19.30

L'accesso a **MareDiVino** è LIBERO e GRATUITO per entrambi i giorni della manifestazione.

Costo biglietti:

I vini in esposizione possono essere degustati tramite l'acquisto del calice da degustazione: pubblico € 15,00 - soci FISAR e SLOW FOOD € 13,00

Con l'acquisto del calice di degustazione si avrà diritto alla partecipazione a **1 cooking show** in omaggio.

Accrediti operatori:

I produttori, distributori, horeca, ristoratori e enoteche, giornalisti devono chiedere ENTRO E NON OLTRE l'11 novembre l'accredito direttamente sul sito www.maredivino.it.

Cooking Show:

Ingresso € 5.00 cadauno (fino ad esaurimento posti).

Laboratori Bambini:

Ingresso € 5.00 cadauno (fino ad esaurimento posti).

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

segreteria@maredivino.it per adesione produttori

comunicazione@maredivino.it per accrediti stampa



In collaborazione con



COMUNE DI LIVORNO



www.maredivino.it