

## **Le aree tematiche di MareDiVino**

### **La grande degustazione al banco**

#### **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.

#### **La rassegna “C’è Olio e Olio”**

A **MareDiVino** da anni è possibile incontrare i migliori produttori di Olio della provincia di Livorno nella rassegna “C’è Olio e Olio”, vera garanzia di qualità, dove viene presentato l’olio toscano e nello specifico l’Olio della Costa degli Etruschi, l’oro verde della terra toscana.

### **L’area gastronomia di MareDiVino**

#### **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**

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.

### **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](http://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](http://www.maredivino.it)