

DEGUSTAZIONI, ESPOSIZIONI, VISITE E TANTO ALTRO

A DIANO CASTELLO PER IL 31° PREMIO VERMENTINO

Sabato 13 e domenica 14 si celebra il prestigioso vitigno che da secoli si coltiva in questa zona. Un'occasione per valorizzare il territorio, le sue tradizioni e tutte le sue eccellenze

Come accade dal 1994, a Diano Castello è tempo di celebrazioni per il Vermentino, il bianco per eccellenza della Liguria ed una delle denominazioni più dinamiche a livello nazionale. Oltre alla Liguria, le regioni di maggior diffusione sono storicamente Sardegna e Toscana, ma nuove cantine da qualche tempo hanno iniziato a produrre, con più che soddisfacenti risultati, in Lazio, Umbria, Puglia e Sicilia. Queste sono le sette regioni rappresentate anche quest'anno al 31° Premio Vermentino, concorso che nel weekend del 13 e 14 luglio apre al pubblico con la consegna dei riconoscimenti e una serie di iniziative volte a promuovere questo prestigioso vitigno, le bellezze paesaggistiche del borgo e altre eccellenze locali, con il coinvolgimento di esperti, artisti e associazioni. Grazie anche alle numerose iniziative che si svolgono in tutta Italia (quella di Diano Castello resta la più longeva, dal 1994) il Vermentino negli ultimi anni ha fatto registrare una notevole crescita sia nei volumi di vendita che nel gradimento dei consumatori italiani e stranieri: un'espansione produttiva che è stata accompagnata da un innalzamento del livello qualitativo. Così come è salito l'interesse intorno al concorso (diventato a carattere nazionale quattro anni fa), confermato dal numero di cantine ed etichette partecipanti: 60 aziende e 78 etichette nel 2020, 67 e 102 nel 2021, 77 e 119 nel 2022, 81 e 125 nel 2023, 94 e 145 quest'anno. 145 etichette che saranno esposte presso il teatro Concordia e, con la Collaborazione dei sommelier Fisar e Ais le etichette, saranno in degustazione presso le apposite postazioni, salvo esaurimento dei

campioni. Nel cuore di uno dei Borghi più belli d'Italia sono previsti anche un mercatino di prodotti agricoli a km0, due visite al centro storico, un'escursione guidata, una mostra e vari appuntamenti a carattere culturale e divulgativo, grazie anche alla partnership tra Fai Giovani e Museo Civico di Diano Marina. Parteciperanno, come di consueto, anche i Consorzi di tutela dell'Olio Riviera Ligure Dop e del Basilico Genovese Dop, insieme all'Enoteca Regionale, sotto il "cappello" del progetto Assaggia la Liguria. Una novità sarà invece Art&Wine, laboratorio artistico, che permetterà nel pomeriggio di domenica di cimentarsi con la pittura e nel mentre degustare alcune delle etichette del concorso. Oltre a quelli già assegnati dalla giuria, riunitasi un paio di settimane fa sotto la guida di uno dei massimi esperti nazionali, Paolo Massobrio, resta da assegnare ancora un premio: quello, tradizionale, della giuria popolare, i cui lavori si terranno nel tardo pomeriggio di venerdì 12. La cerimonia di consegna di tutti i riconoscimenti, alla presenza delle autorità, è fissata per sabato alle ore 18.30. Da segnalare che in concomitanza con il Premio Vermentino a Diano Castello (piazza Matteotti) si svolge la Festa in Ciassa, Una delle sagre più attese dell'estate, a cura dell'Associazione Amici del Castello. Nelle due giornate sarà in funzione il servizio di bus navetta gratuito (ore 17-23.45) con capolinea presso la fermata di via Cesare Battisti (angolo via Capocaccia) a Diano Marina e all'ingresso del borgo (piazza Quaglia) a Diano Castello. Il 31° Premio Vermentino è promosso dal Comune di Diano Castello, con la partecipazione di Regione Liguria e Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviere di Liguria, e si avvale del patrocinio di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, dell'Associazione Nazionale dei Borghi più belli d'Italia, della Prefettura e della Provincia di Imperia. Contribuiscono alla realizzazione dell'evento Basko Supermercati (main sponsor), Verallia (sponsor), Banca d'Alba (sponsor) ed altri partner, tra cui Calizzano Fonti Bauda, acqua minerale ufficiale, e Unipol Sai Parodi Imperia. Il supporto tecnico è fornito dalle delegazioni locali delle associazioni di sommelier Fisar e Ais.

31° PREMIO VERMENTINO

IL PROGRAMMA COMPLETO

ESPOSIZIONE BOTTIGLIE (teatro Concordia): sabato ore 17.30-22.30, domenica ore 17-22.

DEGUSTAZIONI GUIDATE (zona teatro Concordia): sabato ore 17.30-22.30, domenica ore 17.30-22.

MERCATINO PRODOTTI TIPICI KM0 (piazza De Foresta e piazza Clavesana): sabato ore 17.30-

22.30, domenica ore 17-30-22.

SABATO 13 LUGLIO

ore 10 “Quali cambiamenti attendono il Vermentino?”, tavola rotonda a cura di Paolo Massobrio, con la partecipazione di produttori, operatori ed addetti ai lavori (teatro Concordia);

ore 17.45 presentazione del Comune di Luni, ospite di questa edizione, e degustazione del Colli di Luni Rosso Doc (teatro Concordia);

ore 18 “Alla scoperta del Castrum Diani”, visita guidata (ritrovo loggiato piazza Quaglia), a cura Ufficio Iat

ore 18.30 cerimonia di premiazione 31° Premio Vermentino, a seguire degustazione delle migliori etichette del concorso (teatro Concordia).

DOMENICA 14 LUGLIO

ore 9 “I percorsi dell’acqua del Castrum Diani”, partenza escursione guidata (ritrovo loggiato piazza Quaglia), con la guida gae e forager Laura Brattel;

ore 17 laboratorio emozionale di pesto al mortaio (piazza Clavesana), a cura dei Consorzi di tutela dell'Olio Riviera Ligure Dop e del Basilico Genovese Dop;

ore 17-19 "In vino veritas", laboratorio didattico nell'ambito di "Nunc est bibendum! Il vino degli antichi", a cura di Fai Giovani e Marm (piazza Clavesana);

ore 18 "Ad Armas", dimostrazione di combattimento in abito storico, nell'ambito di "Nunc est bibendum", a cura di Fai Giovani e Marm (piazza Clavesana);

ore 18 "Alla scoperta del Castrum Diani", visita guidata (ritrovo loggiato piazza Quaglia), a cura Ufficio Iat;

ore 18 "Segreti e sapori dei vini liguri", degustazione (piazza Clavesana), a cura di Enoteca Regionale e Fisar;

ore 18.30 Art & Wine, laboratorio artistico con degustazione, a cura di Eleonora Ciribeni, in collaborazione con Ais (teatro Concordia);

ore 19 e 20: laboratorio emozionale di pesto al mortaio (piazza Clavesana), a cura dei Consorzi di tutela dell'Olio Riviera Ligure Dop e del Basilico Genovese Dop;

ore 21: "Segreti e sapori dei vini liguri", degustazione (piazza Clavesana), a cura di Enoteca Regionale e Fisar.

Info e prenotazioni

ESCURSIONE GUIDATA: tel. 349.6762020.

VISITE GUIDATE: iat@comunedianocastello.it - tel. 0183.4077271 - 338.5016787

ART&WINE TEL. 392.5251599