VINI E PRODUZIONI GASTRONOMICHE NATURALI

CIN CIN CON "SESTRI LES VINS" VITICOLTORI DA TUTT'EUROPA

SESTRI LEVANTE. Via alla 2ª edizione della rassegna dedicata al vino naturale. Il 2 e 3 marzo Sestri Les vins torna con un weekend di degustazioni, assaggi, presentazione dei vignaioli e dei prodotti coltivati e confezionati secondo i criteri dell'agricoltura pulita. Anche questa volta, l'ex convento dell'Annunziata di Portobello sarà la sede della manifestazione: «I visitatori potranno trascorrere le due giornate fra i banchi d'assaggio dei 54 viticoltori, provenienti da ben 12 regioni italiane, da Francia e Slovenia – annunciano il consorzio Sestri Levante In e l'associazione viticoltori naturali Vinnatur, che organizzano l'evento -. Quest'anno ci sarà anche un gruppo di produttori gastronomici che proporranno prelibatezze come il cioccolato, i formaggi di produzione artigianale, i salumi tradizionali e l'olio di Sestri». L'apertura della rassegna è dalle 11 alle 18 (10 euro l'ingresso). E tra una degustazione e l'altra, i visitatori potranno partecipare alla tavola rotonda "Toccare con mano e andare oltre: le scienze esatte a supporto della naturalità", in programma lunedì, mentre agli alunni delle scuole elementari sestresi sarà riservato il laboratorio di panificazione. In attesa del 2 e 3 marzo, il calendario di Sestri Les vins inserisce quattro anteprime. Il 21, 22, 28 febbraio e il 1° marzo i ristoranti iscritti al consorzio Sestri Levante In e alcuni altri proporranno cene a tema: ospiti i vignaioli protagonisti della rassegna, ciascuno chiamato a consigliare e fornire il vino in abbinamento al menù scelto. Il 28 febbraio il vino si degusta al museo: tra le sale del Musel di palazzo Fascie seguendo il percorso guidato da Giacomo Pittaluga, miglior sommelier Liguria 2013. Disponibili pacchetti promozionali "Alla scoperta del vino naturale" (3 giorni e 2 notti in b&b, più una cena degustazione, il mini corso sui vini naturali e l'ingresso a Sestri Les vins a partire da 105 euro) prenotabili all'agenzia Baia del Silenzio.

S.O.