



Comunicato stampa

Un appuntamento ricco di iniziative, degustazioni e percorsi enogastronomici che il dal 19 al 21 marzo 2010 riempirà l'incantevole centro storico di Castelnuovo Magra (La Spezia) con la collaborazione di Enoteca Italiana

Tutto pronto per la prima edizione di Benvenuto Vermentino

**Per info: www.castelnuovomagra.com oppure telefonare al numero
0187/693831**

Tutto pronto per la prima edizione di Benvenuto Vermentino. Tre giorni all'insegna di eventi per assaporare e far conoscere i vini dell'annata 2009 che utilizzano le uve del vitigno Vermentino. Un appuntamento ricco di iniziative, degustazioni e percorsi enogastronomici che, dal 19 al 21 marzo 2010, animerà Piazza Querciola, nell'incantevole centro storico di Castelnuovo Magra (La Spezia), comune Bandiera Arancione, e che dal 2009 si fregia della Bandiera Verde, assegnata ai Comuni che si distinguono per le eccellenze agricole e ambientali. Grazie alla collaborazione dell'Ente nazionale vini - Enoteca Italiana, all'interno della struttura fieristica di Piazza Querciola si potranno degustare, guidati da sommelier, i vermentini provenienti dai quattro territori di produzione più importanti: Liguria, Sardegna, Toscana e Corsica. Sarà inoltre di scena la cultura enogastronomica ligure con prodotti a denominazione di origine, indicazione geografica, specialità tipiche, in particolare, le cozze di La Spezia, le acciughe di Monterosso, salumi e formaggi biologici.

Proseguirà inoltre l'iniziativa di assegnazione dell'onorificenza di ambasciatore del Vermentino a Giovanni Soldini. Nelle edizioni passate sono stati premiati a Castelnuovo Magra l'allenatore della nazionale Marcello Lippi e il comico Gene Gnocchi.

Presso l'Enoteca Pubblica della Liguria e della Lunigiana, che si trova nelle cantine del prestigioso palazzo settecentesco, sede del municipio, ci saranno seminari e degustazioni tecniche su prenotazione per coloro che vogliono imparare a conoscere le qualità organolettiche del vermentino.. Tutti gli angoli tipici del paese saranno animati da stand di prodotti artigianali e un ristorante, grazie alla collaborazione della Pro Loco di Castelnuovo Magra, proporrà ai turisti piatti tradizionali (sgabei, torte di verdura, muscoli ripieni, panigazi e torta di riso). Ad accompagnare le varie degustazioni, momenti di intrattenimento musicali e letterari e la premiazione del concorso "Un'etichetta per il Vermentino" realizzato in collaborazione con l'Istituto

artistico Cardarelli de La Spezia. Inoltre, per festeggiare “Benvenuto Vermentino”, nella settimana che va dal 15 al 21 marzo i ristoranti di Castelnuovo Magra, apriranno le porte al gusto con menù speciali. Infine mostre fotografiche, convegni, pacchetti turistici con visite guidate, cantine aperte e la cerimonia per assegnare l’onorificenza di ambasciatore del Vermentino a un personaggio dello spettacolo o dello sport.

Diversi, quindi, i momenti da non perdere, tutti racchiusi nel ricco programma della manifestazione promossa dal Comune insieme a Enoteca Italiana, Regione Liguria, Camera di Commercio Industria e Artigianato della Spezia, Sistema Turistico Locale Golfo dei Poeti, Val di Vara e Val di Magra, l’Agenzia turistica in Liguria, e l’Amministrazione Provinciale della Spezia.

Per informazioni sulle iniziative è possibile consultare il sito www.castelnuovomagra.com oppure telefonare la numero 0187/693831

Benvenuto Vermentino rientra nel progetto “**Ver.Tour.mer: Vermentino di terra e di mare**” nato con lo scopo di valorizzare il vino e il relativo territorio e finanziato dal Programma Operativo Transfrontaliero Marittimo dell’Unione Europea.

Il progetto comprende ben 7 partner. Oltre al Comune di Castelnuovo Magra, capofila, ci sono la Provincia della Spezia, la Provincia di Livorno e il Comune di Castagneto Carducci (Toscana), il Comune di S.Anna Arresi (Sardegna), la Camera dell’Agricoltura della Regione Corsica e la Camera dell’Agricoltura del Dipartimento Alta Corsica.

Ufficio stampa:

Daniela Fabietti, 335 1979415

Agenzia Freelance