



COMUNICATO STAMPA 1

VINIDAMARE 2015

XII Edizione

Camogli si conferma capitale del vino ligure di qualità con VINIDAMARE 2015

REGIONE LIGURIA, CITTA' di CAMOGLI, UNIONCAMERE LIGURIA

In collaborazione con

FISAR Federazione Italiana Sommelier Alberghi e Ristoranti

ENOTECA REGIONALE della LIGURIA

e il CIV CENTRO STORICO di Camogli Associazione Commercianti

Camogli VINIDAMARE 2015

Domenica 3 e lunedì 4 maggio 2015

L'evento dedicato esclusivamente ai vini liguri, prodotti a denominazione di origine controllata, indicazione geografica ma anche I biologici, I passiti, gli spumanti e tutti quei vini della nostra bella regione che trovano la loro massima espressione abbinati alla cucina che tanto distingue la Liguria: la cucina del suo mare.

Grazie a VINIDAMARE, i vini liguri potranno esprimere ad alti livelli i loro profumi e le loro qualità abbinandosi a quei piatti che i ristoranti, bar ed enoteche, focaccerie ed asporti del borgo proporranno.

Piatti e preparazioni semplici, perché la cucina ligure di terra e di mare è semplice, impreziosita dalle erbe aromatiche e dai sapori del Monte di Portofino, dal tocco dell'olio extra vergine DOP Riviera Ligure, uno dei più apprezzati che, unitamente ai vini di Liguria, compongono un ideale connubio dell'offerta agroalimentare del territorio.

A Camogli, una delle località turistiche più famose e fotografate al mondo, la storia, la tradizione e la qualità dell'enologia ligure non potranno che trarne ancora una volta valore aggiunto per la propria promozione ed immagine.

VINIDAMARE 2015 inoltre presenterà incontri fra produttori, giornalisti, appassionati e professionisti della vendita.

VINIDAMARE di Domenica

" I SALOTTI del Vino "

Domenica 3 maggio dalle ore 11 alle 19 dal lungomare Garibaldi a Via della Repubblica

Sul lungomare Garibaldi il pubblico troverà l'info point VINIDAMARE -





VINIDAMARE di Lunedì
Lunedì 4 maggio
Hotel Cenobio dei Dogi
VINIDAMARE

per Appassionati, Professionisti del settore e Media.

Giornata dell'evento, nel corso della mattina la TAVOLA ROTONDA dedicata a temi particolarmente sentiti dai produttori liguri, con la presenza di relatori ai quali saranno chiesti importanti apporti. Al termine verrà consegnato il Premio Città di Camogli VINIDAMARE 2015

A seguire

Liguria Wine Workshop

La seconda parte della giornata vedrà fino a sera il trionfo dell'enologia ligure, in un lungo percorso che, da ponente a levante, si snoderà fra le sale del Cenobio dei Dogi dove i produttori nei propri banchi esporranno i loro vini confrontandosi con il pubblico presente coadiuvati nelle degustazioni dalla Federazione Italiana Sommelier Alberghi Ristoranti.

Una importante occasione per farsi conoscere, rendere il consumatore consapevole della qualità dei propri vini e favorire il piacere del bere bene.

(plus dell'evento)

"VINIDAMARE nei ristoranti"

I ristoratori di Camogli, in onore di VINIDAMARE, durante il mese di aprile proporranno speciali serate enogastronomiche dedicate ai vini liguri di VINIDAMARE con ospiti i produttori vinicoli che spiegheranno i loro vini e le loro passioni.

Nei giorni di domenica 3 e lunedì 4 maggio saranno i vini liguri di VINIDAMARE a trionfare nei loro locali, proponendoli come le eccellenze enologiche regionali ai numerosissimi turisti e visitatori che affolleranno Camogli pranzando o cenando nei ristoranti camoglini.

Un esplicito invito a sostare presso più ristoranti per assaporare le diverse interpretazioni degli chef, potendo così degustare e conoscere anche più tipologie della tradizione enologica ligure.

Camogli, con questa nuova veste di VINIDAMARE 2015, mette a disposizione della produzione vinicola ligure il suo forte appeal sui turisti, italiani e stranieri, che da maggio a ottobre ne frequentano i locali e le vie, regalando alla produzione enologica ligure la potenzialità di una promozione e visibilità ad ampio respiro.

