

# “LIGURIA, IL VINO TRA MARE E TERRA”

## PORTOVENERE (SP) SABATO 24 MARZO 2018

ORE 15,30 - GRAND HOTEL PORTOVENERE

**PRESENTAZIONE VINIBUONI D'ITALIA 2018**

TOURING EDITORE

**E PREMIAZIONE DELLE AZIENDE LIGURI**

Mario Busso Curatore nazionale di Vinibuoni d'Italia

Daniele Bartolozzi Coordinatore regionale della Liguria

Alessandro Scorsone Curatore nazionale di Perlage Italia

La presentazione sarà accompagnata da un incontro tra giornalisti, operatori, produttori e amministratori locali sul tema:

**ENOTURISMO,  
TURISMO SOSTENIBILE PER ECCELLENZA**

**COME LAVORARE INSIEME PER LA SUA VALORIZZAZIONE E IL SUO SVILUPPO**

Nell'ultimo decennio intorno alla produzione enologica e ai suoi territori si è fatta strada una vera e propria forma di turismo sostenibile: l'enoturismo.

Un fenomeno intorno al quale il XIII rapporto nazionale sul Turismo del Vino 2017 ha stimato si aggiri un indotto di 2,5 miliardi di euro di fatturato annuale e 14 milioni di arrivi in cantina.

Dopo anni di vuoto normativo il Decreto n. 2016 del 2017 della Legge di Bilancio introduce la prima regolamentazione del settore. L'obiettivo è di coinvolgere tutta la filiera turistica ed enologica, mettendo in contatto il mondo del vino con le realtà culturali, economiche e sociali dei territori.

**ORE 17,30**

**DEGUSTAZIONE DELLA SELEZIONE DEI VINI LIGURI PRESENTI IN GUIDA**

in abbinamento ai Salumi Levoni

**ORE 19,30**

Ristorante Palmaria del Grand Hotel Portovenere

**APERITIVO**

Alessandro Scorsone presenta una selezione di Spumanti Metodo Classico in accompagnamento e collaborazione con:

Le ostriche e i muscoli della Cooperativa Mitilicoltori Spezzini

**ORE 20,30**

**A TAVOLA CON**

**RISTORANTE PALMARIA DEL GRAND HOTEL DI PORTOVENERE**

Cena a cura dello Chef Francesco Parravicini

In abbinamento la selezione dei vini liguri presenti nell'edizione 2018 di Vinibuoni d'Italia

Costo della cena comprensiva di aperitivo € 70,00

prenotazioni: Tel. +39 0187 777 751

