

“Winearound in Riviera”, a Vallecrosia vino, birre artigianali, sidro, spirits e ristorazione

31 Maggio 2023

di Redazione



VALLECROSIA – Tutto pronto per la quinta edizione di Winearound in Riviera, in programma venerdì 2 e sabato 3 giugno dalle 18,00 alle 24,00, nei giardini della Casa Valdese di Vallecrosia (Imperia).

L'evento – organizzato dal Comune di Vallecrosia e l'Associazione Culturale FoodAround in collaborazione con la guida *ViniBuoni d'Italia* edita dal Touring Club Italiano e l'Associazione Il Borgo Antico – vedrà la presenza di 400 etichette in degustazione, con vini da tutta Italia, birre artigianali e sidro di mele, affiancate da un ricco menu con proposte culinarie liguri e piemontesi.

Un viaggio all'interno della produzione vitivinicola italiana, dalla Val d'Aosta alla Sicilia, con due aree curate dalla guida Vinibuoni d'Italia, una dedicata agli spumanti italiani e l'altra ai vini da vitigni autoctoni.

Alle selezioni della guida si affiancano le 9 cantine presenti: Beiva Winery, Cantina Gnavi, I Brè, Luigi Drocco, Marellò e Viglione Antonio dal Piemonte, Cascina Nirasca dalla Liguria, Sartieri 1931 dalla Lombardia e Deganutti dal Friuli Venezia Giulia.

Tante le chicche da non perdere, provenienti da piccole realtà o da vitigni rari, accanto ai porta bandiera della viticoltura italiana conosciuti in tutto il mondo, dal Barolo al Montepulciano d'Abruzzo, dall'Amarone all'Aglianico, dal Brunello al Nero d'Avola, dal Lugana alla Falanghina, dal Friulano al Verdicchio.

My Personal Beer Corner cura una selezione birre artigianali, in degustazione a rotazione nelle due serate, dei birrifici Sagrin, Elvo, Testadariete (Right Beer e Edit Brewing), The Wall, Zona Mosto, Piccolo Birrificio Clandestino e Altotevere. Novità di questa edizione il sidro di mele piemontesi Lord Xiros.

In programma due momenti da non perdere per chi vuole approfondire la conoscenza di mondi che si incontrano: vino, birra artigianale, sidro e spirits: "Quando la birra incontra l'uva - Il Moscato" venerdì 2 giugno alle 18,30 (Degustazione in collaborazione con il Progetto Italian Grape Ale. Due mondi, quello della birra artigianale e del vino, che si incontrano, legati da uno dei vitigni più diffusi, il Moscato. In assaggio Samos, Italian Grape Ale del Birrificio Sagrin, con Asti Spumante Docg in versione secco e dolce, in abbinamento a Grana Padano Dop 12 mesi e Salame Levoni) e "Il sidro Lord Xiros e la Mixology" sabato 3 giugno alle 18,30 (Degustazione alla scoperta del Sidro di mele Lord Xiros, con la partecipazione del produttore Alberto Gastaldi, in collaborazione con la nuova guida Spirito Autoctono, edita dal Touring Club Italiano e dedicata ai distillati da botaniche autoctone. In assaggio il Sidro e un miscelato a base Bitter e Sidro, in abbinamento a Grana Padano Dop 12 mesi e Lardo alle erbe Levoni).

I posti per le degustazioni guidate possono essere acquistati a prezzo agevolato sul sito winearound.it o alla cassa dell'evento, salvo esaurimento.

Tipicità locali in assaggio e in vendita, con le Deco del Biscottificio Gibelli, e un ricco menu di ristorazione dedicato ai piatti della tradizione gastronomica del territorio, da abbinare ai vini, alle birre e al sidro in degustazione, con le proposte a base di pesce dello chef **Federico Lantieri** dell'Osteria Martini di Pigna e degli chef **Luciana** e **Sergio** di Vallecrosia, i salumi e formaggi Dop piemontesi, la pinsa farcita e l'hamburger di Fassona di Stragood, per

concludere con la pasticceria Dulcis in Fundo di Vallecrosia.

Spazio anche per i più piccoli, che potranno liberare la propria creatività nell'area a loro dedicata, con una sana merenda a base di frutta biologica in collaborazione con Gullino Fruits.

Il catalogo completo della manifestazione è disponibile all'indirizzo winearound.it/catalogo/.

Le degustazioni dei vini presenti a WineAround in Riviera saranno in vendita direttamente alla cassa o in prevendita con sconti e assaggi omaggio sul sito www.winearound.it.

La manifestazione avrà luogo anche in caso di pioggia, in spazi al coperto di capienza ridotta.

Winearound in Riviera è realizzato con il patrocinio della Regione Liguria, con la partecipazione dell'Istituto Alberghiero Giolitti Belisario Paire di Barge e Mondovì (Cuneo), dell'Istituto Cnos-Fap Toscana Liguria di Vallecrosia, dell'Ais Liguria, di My Personal Beer Corner e del Progetto Italian Grape Ale e con la partnership tecnica di Rastal Italia, Masotti Giuliano e Vama Service.