

MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

Programma cofinanziato
con il Fondo Europeo
di Sviluppo Regionale



Programme cofinancé
par le Fonds Européen
de Développement Régional



Provincia di Livorno



Per informazioni: **Provincia di Livorno Sviluppo Srl**
Tel. 0586 257346 - Mail: provincia.sviluppo@provincia.livorno.it

P.O. ITALIA FRANCIA MARITTIMO - Progetto "VER.TOUR.MER." CONCORSO ENOGASTRONOMICO "VERMENTINO A TAVOLA"

Negli ultimi anni il vitigno Vermentino ha destato e consolidato un notevole interesse negli esperti del settore per le sue rilevanti potenzialità espressive. La vicinanza delle relative vigne con le coste marine, inoltre, sembra un significativo elemento di esaltazione dell'identità organolettica dei vini che ne derivano. Secondo il parere di autorevoli studiosi, il Vermentino potrebbe essere considerato una sorta di sauvignon italiano. Questo per sottolineare opportunamente sia le sue capacità di adattamento a particolari condizioni microclimatiche sia per metterne in dovuto rilievo i particolari sentori aromatici che talvolta ne caratterizzano l'identità. Più di altre varietà, soprattutto per il profilo squisitamente qualitativo, il Vermentino risulta in grado di dare origine ad un grande vino bianco che seduce gli interlocutori con i suoi mille volti. Il vino, ricco di aromi e profumi, e di sapori che si ricordano su gradevoli note di mandorla, si propone, nel caso specifico, quale elemento di un'insolita valenza culturale.

Spagna, Francia, Italia, Corsica, Sardegna, l'Elba: le isole, i miti, le tradizioni. La Liguria e la Toscana. Di qua e di là dal mare: il Mediterraneo, la culla delle civiltà e della storia che ci riguardano.

La premessa, posta magari in altri termini, è la stessa che sta alla base del progetto "Ver.Tour.Mer - Vermentino di terra e di mare" finanziato nell'ambito del P.O. Italia Francia Marittimo con un partenariato composto da Comune di Castelnuovo Magra (Capofila), Provincia di Livorno, Provincia della Spezia, Comune di Castagneto Carducci, Comune di Sant'Anna Arresi, Camera dell'Agricoltura della Regione Corsica e Camera dell'Agricoltura Dipartimento Alta Corsica.

In questo progetto la Provincia di Livorno intende partecipare per valorizzare il suo territorio, oggi unanimemente ritenuto di enorme importanza per i vini, spesso giudicati tra i migliori in assoluto dalla critica specializzata in Italia e all'estero.

Lo stesso Vermentino - indifferentemente di Bolgheri e delle altre zone a maggiore vocazione vitivinicola livornesi - non è più una semplice e gustosa curiosità. Le etichette, infatti, sono cresciute progressivamente in ogni senso per rappresentare, attualmente, una realtà di primissimo piano.

Crediamo che l'obiettivo da cogliere con questo progetto sia proprio quello di conferire il meritato risalto ad un fermento che ha avuto indubbiamente benefiche ripercussioni sul tessuto socioeconomico del territorio provinciale livornese.

Le ragioni di ciò sono molteplici: si tratta di riconoscere il valore dell'imprenditorialità dei produttori e le prodigiose risorse dell'ambiente livornese. Ma c'è pure da mettere in evidenza ancora una volta come, nel piacere della tavola, grazie alla sensibilità dei ristoratori più accorti, l'agricoltura e il turismo possano procedere a braccetto, di pari passo, a vantaggio della comunità di appartenenza.

progetto RES comunicazione

**VERMENTINO
A TAVOLA**
I profumi e i sapori di un vino di qualità

**CONCORSO
ENOGASTRONOMICO**

**I ristoranti della
provincia di Livorno
a confronto sui
piatti tipici locali
accompagnati
dai profumi
del Vermentino.**

**dal 19 luglio
al 18 settembre
2010**

**COSTO DI OGNI SERATA
NON SUPERIORE A €50
TUTTO COMPRESO**

Il concorso enogastronomico "VERMENTINO A TAVOLA" - promosso dalla Provincia di Livorno con il supporto di Provincia di Livorno Sviluppo - ha l'obiettivo di valorizzare e, quindi, premiare i piatti più innovativi per la salvaguardia e la valorizzazione del patrimonio di questo importante vitigno.

I ristoranti che hanno aderito all'iniziativa (con un menù che non supera € 50 tutto compreso) presenteranno piatti che ben si sposano con i profumi del Vermentino. Una giuria di esperti, anche attraverso le segnalazioni che arriveranno dai commensali, sceglierà il piatto migliore.

Le ricette di tutti i piatti degustati nelle 12 serate, verranno raccolte in un "quaderno" che testimonia il valore della cucina nella provincia di Livorno e il prestigio raggiunto da uno dei suoi vini più celebrati.

CALENDARIO DELLE SERATE

Martedì 27 luglio 2010, ore 20.30

LA PERLA DEL MARE San Vincenzo

Martedì 3 agosto 2010, ore 20.30

BAGATELLE Cecina

Venerdì 6 agosto 2010, ore 20.30

IL CALIDARIO Venturina

Martedì 10 agosto 2010, ore 20.30

HOTEL VARO VILLAGE Marina di Bibbona

Mercoledì 11 agosto 2010, ore 20.30

TRATTORIA "DA LUCA" Piombino

Giovedì 19 agosto 2010, ore 20.30

ENOTECA GRAZIANI Vada

Martedì 24 agosto 2010, ore 20.30

LA TANA DEL PIRATA Marina di Castagneto Carducci

Venerdì 27 agosto 2010, ore 20.30

OSTERIA CASINA DELLE OSTRICHE Castelnuovo della Misericordia

Martedì 31 agosto 2010, ore 20.30

LA PINETA Marina di Bibbona

Venerdì 3 settembre 2010, ore 20.30

L'ARAGOSTA Livorno

Martedì 7 settembre 2010, ore 20.30

SCACCIAPENSIERI Cecina

Venerdì 10 settembre 2010, ore 20.30

LA BARCAROLA Livorno