



ALBENGA, 23-24 MARZO 2025

L'EVENTO

Ex Chiesa San Lorenzo - Piazza Rossi

Domenica 23, dalle ore 11 alle 19.30

Lunedì 24 marzo, dalle ore 10 alle 18.30

Aspettando Vinitaly, presentazione e degustazione delle etichette delle nuove annate di vini DOC e IGT e olio Riviera Ligure DOP, a cura delle 20 aziende di Vite in Riviera con la collaborazione dei sommelier Fisar.

Ingresso: 20 euro, ridotto a 15 euro per sommelier, ingresso gratuito per operatori settore horeca (previa registrazione, max due persone per attività). Il biglietto comprende calice, tasca porta calice, degustazione libera presso le postazioni delle cantine, stuzzichini a km, visita al Museo Sommariva, degustazione di oli, frutta secca e grappe.

Le Prime in... musica

Domenica 23, dalle ore 18 alle 19.30, con il Premiato Cotonificio.

Approfondimenti tecnici

Domenica 23 marzo

Palazzo Vecchio, Piazza San Michele, (sopra Ufficio Iat) – dalle ore 10 alle 12, appuntamento a invito (a numero chiuso): Masterclass ad invito “Pigato, il vitigno bianco più rappresentativo del Ponente Ligure” (la nuova annata, la biodiversità dei territori, la longevità), a cura di Jacopo Fanciulli, Italian Wine Ambassador, con la collaborazione dei sommelier Fisar. **SOLD OUT**

Lunedì 24

Nino's Braxerie – Piazza Rossi, 1; dalle ore 10 alle 11 circa: “Il potenziale ancora inespresso dei vini liguri nella nostra ristorazione”. Appuntamento (gratuito) riservato agli operatori horeca, a cura di Jacopo Fanciulli, specialista del vino ed esperto degustatore internazionale, candidato al Master of Wine di Londra.

INIZIATIVE COLLATERALI

Le Ante... Prime

Sabato 15 marzo - dalle ore 15.30 alle 19.30

Centro Commerciale Le Serre - Albenga

Degustazione gratuita dei Grandi Vini del Ponente Ligure, serviti dai sommelier Ais.

Mercoledì 19 marzo - dalle ore 18.15 alle 20

Un'Ottima Annata - Via Enrico d'Aste, 29 - Albenga

Degustazione di tre etichette, stuzzichini della Casa, accompagnati da un sommelier Ais.

Costo: 9 euro.

Giovedì 20 marzo - dalle ore 18.15 alle ore 20

Il Baretto - Via Garibaldi, 22 - Villanova d'Albenga

Degustazione di tre etichette, stuzzichini della Casa, accompagnati da un sommelier Ais.

Costo: 9 euro.

Venerdì 21 marzo - dalle ore 18.15 alle ore 20

Bar Neva - Via Colombo, 40 - Cisano sul neva

Degustazione di tre etichette, stuzzichini della Casa, accompagnati da un sommelier Ais.

Costo: 9 euro

Le Prime... a tavola

Venerdì 21 marzo - ore 20

Ristorante La Sosta - via Alla Chiesa, 6 - Laigueglia - Tel. 0182.480195

Menù: *Focaccina con ricotta di brigasca, acciughe salate e "spaccasassi"; Tagliolini al nero, seppie e carciofi d'Albenga; Stoccafisso accomodato 1860; Panna gelata ai chinotti di Savona.*

Portate in abbinamento ai vini di Vite in Riviera, con servizio sommelier Ais.

Prezzo a persona: 50 euro, bevande incluse.

Domenica 23 marzo - ore 20

Nino's Braxerie - piazza Rossi, 1 - Albenga - Tel. 348.5711485

Menù: *Entrée di benvenuto; Tagliolini al ragù di coniglio; Filetto alla griglia con patate alle erbe; Tiramisù.* Portate in abbinamento ai vini di Vite in Riviera, con servizio sommelier Ais.

Prezzo a persona: 50 euro, bevande incluse.

Lunedì 24 marzo - ore 20

Un'ottima annata - via Enrico d'Aste, 29 - Albenga - Tel. 388.8217880

Menù: *Baccalà mantecato su crostone di pane nero ai multigrani; Acciughe panate fritte del nostro mar ligure; Focaccia Ligure ripiena al formaggio; Polpette di carne al sugo e basilico; Mezzi rigatoni alla gricia; Panna cotta con coulis ai frutti di bosco.*

Portate un abbinamento ai vini di Vite in Riviera, con servizio sommelier Ais.

Prezzo a persona: 50 euro, bevande incluse.