

Protagoniste più di 100 etichette di vini da vitigno vermentino provenienti dai quattro territori di produzione (Liguria, Sardegna, Toscana e Corsica), insieme alle cantine e alle dimore storiche del centro storico di **Castelnuovo Magra (SP)**, tra eventi, laboratori del gusto, prodotti tipici, convegni e trekking tra i vigneti.

Questo, ed altro ancora nella sesta edizione di “**Benvenuto Vermentino**” che torna a Castelnuovo Magra **dal 23 al 24 maggio** (info: [www.comune.castelnuovomagra.sp.it](http://www.comune.castelnuovomagra.sp.it)).

Le location scelte saranno le dimore storiche settecentesche che caratterizzano il Centro Storico di Castelnuovo Magra, che si affacciano in particolare sulla centrale Via Dante. Gli atrii dei palazzi signorili si apriranno straordinariamente per ospitare i produttori di vermentino presenti alla manifestazione, che offriranno le loro perle enologiche ai tanti visitatori e turisti, dando la possibilità di assaggiare il Vermentino in una cornice di antico splendore.

Come ai “vecchi tempi”, via Dante tornerà ad essere il salotto buono di cittadini e passanti, dove si potrà passeggiare e, tra una chiacchiera e l'altra, soffermarsi in un vero e proprio boudoir all'aperto con la piacevole compagnia del Vermentino proposto dai produttori locali e di toscana, Sardegna e Corsica, accompagnato, come ogni anno, dai prodotti tipici locali.

Nel Giardino comunale poi saranno organizzate degustazioni guidate, *wine – tasting*, eventi e presentazioni.

Si potrà inoltre visitare il Museo multimediale del Vermentino dove effettuare un percorso rivolto ai territori del Vermentino, consultare il data base delle aziende, la guida multimediale e conoscere i territori e i produttori attraverso i video di presentazione.



Quest'anno a ricevere il conferimento di Ambasciatore del Vermentino **Amelia Falco**, la promettente cuoca arrivata in finale al grande talent show culinario Masterchef. Per l'occasione si cimenterà in un divertente ed entusiasmante

*show* culinario live, trasferendo ricette, trucchi e curiosità su piatti, preparazioni e pietanze.

Numerose le iniziative organizzate per arricchire la manifestazione.

In Piazza Querciola ci saranno gli stand dedicati ai produttori di olio extravergine d'Oliva del Territorio e dei prodotti tipici locali come miele, prosciutto Castelnovese, Lardo di Colonnata, formaggi e salumi della Val di Vara.

Sempre nella Piazza sarà allestito il ristorante della Pro Loco che proporrà i piatti tipici della tradizione locale come sgabei, torte di verdura, muscoli ripieni, baccalà marinato, frittura mista, coniglio alla ligure e torta di riso.

Degustazioni accompagnate da prodotti tipici locali, laboratori del gusto, wine tasting, convegni tematici, trekking tra i vigneti, visite guidate del centro storico e delle sue importanti emergenze artistiche.

Un'edizione di Benvenuto Vermentino 2015 che mette in sintonia la storia e la tradizione con l'egastronomia di qualità e la tecnologia.

**Per informazioni:**

[www.comune.castelnuovomagra.sp.it](http://www.comune.castelnuovomagra.sp.it)

[www.terredelvermentino.net](http://www.terredelvermentino.net) –

Comune di Castelnuovo Magra tel. 0187/693831

mail: [turismoesport@comune.castelnuovomagra.sp.it](mailto:turismoesport@comune.castelnuovomagra.sp.it)