



28° Premio Vermentino
Diano Castello, 15 luglio 2021
Comunicato stampa

TRE GIORNI DI FESTA A DIANO CASTELLO CON IL 28° PREMIO VERMENTINO

Degustazioni, conferenze, spettacoli, visite e tanto altro da venerdì 16 a domenica 18 luglio nel centro storico di uno dei Borghi più belli d'Italia. Sabato pomeriggio la premiazione e la celebrazione del gemellaggio con il Comune di Neive (Cn). Alla rassegna partecipano 102 etichette, 66 i produttori che hanno aderito. Domani i lavori della commissione esaminatrice, presieduta da Paolo Massobrio

Cresce ancora il **Premio Vermentino di Diano Castello**. L'edizione n° 28, la prima su tre giorni (**venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 luglio**) registra un ulteriore incremento di adesioni (**102 etichette**, di cui **92** per la categoria principale e **10** per quella speciale, per un totale di **66 aziende**, con **7 regioni** nuovamente rappresentate). Non sarà semplice, dunque, il compito della qualificata commissione esaminatrice che si insedierà domattina. A presiederla è stato confermato il noto giornalista **Paolo Massobrio**, autore di numerose guide sulle eccellenze italiane, una delle quali è proprio il Vermentino. Al suo fianco otto esperti, tra cui tre donne: **Michela Isola**, miglior sommelier del Vermentino per Ais Liguria nel 2019, la giornalista-blogger e sommelier spezzina **Elisa Alciati** e **Antonella Tavella** dell'Enoteca del Barbaresco. Della componente maschile fanno parte **Ivano Brunengo** (Fisar Imperia), **Giancarlo Orengo** (Ais Imperia), **Enrico Calvi**, patron del ristorante I cacciatori di Imperia e presidente provinciale di Fipe Confcommercio, **Paolo Madonia**, docente dell'istituto alberghiero e direttore dell'hotel Des Anglais di Sanremo e **Paolo Beraldi** dell'Ordine dei Cavalieri del Grappolo d'oro. La commissione sarà chiamata ad assegnare anche, in base al punteggio acquisito, tre nuovi riconoscimenti: le **lone d'oro, d'argento e di bronzo**. Premi che prendono il nome dalle cisterne sotterranee che sono una delle caratteristiche di Diano Castello. Un premio anche per la categoria speciale che riguarda particolari e innovative produzioni ottenute con significativa presenza di Vermentino.

Dal tardo pomeriggio, per i tre giorni, il borgo si animerà con degustazioni guidate, visite guidate, conferenze, mercatino km0, laboratori, area street food ed esposizioni. A disposizione, tra le 17 e le 23, un servizio di **bus navetta gratuito**, da Diano Marina (capolinea via C. Battisti).

Nella giornata inaugurale, quella di domani, è previsto un wine tasting dal titolo "**C'è Vermentino e Vermentino**", con Paolo Massobrio e altri esperti che esporranno i lavori della commissione e analizzeranno i vini espressione dei vari territori.

Uno degli appuntamenti clou della manifestazione sarà la celebrazione del **gemellaggio** tra il Comune di **Diano Castello** e il Comune di **Neive**, due dei Borghi più belli d'Italia, fissata per sabato alle ore 18, poco prima della cerimonia di premiazione. Nell'ambito del gemellaggio, nel tardo pomeriggio di domenica, si terrà una sfida di **pallapugno** tra la formazione locale **Amici del Castello** (serie C1) e la **Morando Neivese** (serie B). In palio la **Coppa Vermentino**, riprendendo una tradizione di alcuni decenni or sono.

Il vino ospite di questa edizione è il **Moscatello di Taggia**, cui sarà dedicato un approfondimento nel pomeriggio di sabato, a cura della rete di imprese Terre del Moscatello.

Iniziative collaterali riguardano anche i Comuni limitrofi. **Diano Arentino** nel pomeriggio di domenica ospiterà una degustazione guidata presso il centro sportivo e di aggregazione Aldo Trucco, mentre nella giornata di sabato sarà possibile visitare e degustare due aziende: a Diano Gorleri, frazione di **Diano Marina**, presso il Poggio dei Gorleri (ore 11), a **Diano San Pietro** nell'Antico Frantoio Saguato.

Il 28° Premio Vermentino prevede anche spettacoli tutte le sere. Il mattatore di venerdì 16 sarà **Andrea Di Marco** che presenterà il suo nuovo spettacolo (la "prima" oggi a Genova) **Stonato**. Andrea Di Marco sarà presente già all'inaugurazione (teatro Concordia) delle 17.30 per rivivere gli spot di promozione dei prodotti liguri dop, di cui è stato protagonista. Seguirà, presso lo stand **Assaggia la Liguria** (spazio gestito dall'Enoteca Regionale e dei Consorzi di tutela dell'olio Dop Riviera Ligure e del Basilico Genovese Dop) un aperitivo "**ligure dop**" con il comico genovese. La serata del sabato sarà dedicata alla **storia della canzone genovese**, con Genova per Trio (**Alessandro Delfino, Dario Caruso e Marco Pizzorno**), mentre domenica **Francesco Zino**, accompagnato dai suoi musicisti, manderà in scena **Caruggi e trenette**, spettacolo di cabaret e canzoni

dialettali liguri. Nel tardo pomeriggio di venerdì e sabato, inoltre, previsto intrattenimento musicale con la **Karibe Band**.

Arte ed eleganza sono racchiuse nelle tre mostre in programma, presso la sala esposizioni "U caruggiu dritu" (a cura di **Gioia Lolli e Valeria Barbera**) e presso il teatro Concordia (**Oxana Sakharzeva**). Non poteva mancare la presenza delle **Fiat 500** dell'attivissimo Club Golfo Dianese, reduce da un importante meeting tenutosi proprio a Neive.

L'area street food dell'evento sarà ospitata negli ampi spazi di piazza Matteotti. In questi giorni diversi ristoranti del dianese proporranno piatti a tema. A tal proposito, sempre maggior successo stanno ottenendo i Dian, i corzetti con il Vermentino e l'olio evo nell'impasto.

Il Premio Vermentino rappresenta un importante momento di promozione delle eccellenze liguri.

*"Nel borgo di Diano Castello si intrecciano storia, arte, bellezze architettoniche, importanti simboli del lavoro dell'uomo, frantoi, lone, fontane medievali, risseu e si celebra, in particolare, un vino che vive di sole e del respiro del mare: quel vermentino che l'enologo Luigi Veronelli definiva "dotato di personalissimo aroma". In questo contesto – afferma **Alessandro Piana**, vicepresidente della Regione Liguria, con delega all'agricoltura – si riconferma l'attrattività del longevo Premio Vermentino, ampliato su tre giornate, portabandiera della qualità dei vini italiani internazionalmente riconosciuti e parte integrante non solo delle radici culturali, ma del nostro paesaggio. La kermesse quest'anno è ancora più importante perché marca la ripartenza, un rinnovato senso di comunità attorno alle nostre eccellenze, e interviene come vetrina di assoluto prestigio in un periodo in cui aziende, cantine e consorzi hanno dovuto affrontare ulteriori sforzi nei modelli di comunicazione per mantenere vivo e personale il dialogo con i consumatori. Un plauso particolare infine all'ospite d'onore di questa edizione, il Moscatello di Taggia, e a chi guarda sempre al futuro, sia mantenendo i prodotti tradizionali sia innovando, come le etichette in lizza nella categoria speciale".*

Oltre a sindaco e vicesindaco di Neive, rispettivamente **Annalisa Ghella e Francesco Bordinò**, sarà presente a Diano Castello un alto esponente della Regione Piemonte, originario delle Langhe.

*"È con grande piacere che a nome della Regione Piemonte – dichiara il vicepresidente **Fabio Carosso** – partecipo a questa storica manifestazione, che ha come obiettivo quello di promuovere un vino pregiato come il Vermentino, che ha in Liguria una delle sue culle naturali, ma il cui vitigno trova un terreno ottimale di crescita anche nei nostri territori della Valle Belbo e del Roero. L'edizione 2021 per noi piemontesi ha poi un significato speciale, perché si celebra il gemellaggio tra il Comune ligure di Diano Castello e il nostro Neive, due realtà accomunate dal fatto di fare parte entrambe dei "Borghi più belli d'Italia", caratterizzate entrambe da un forte impegno per la produzione enologica di qualità, che si accompagna anche alla volontà di promuovere la gastronomia locale, le bellezze storiche e ambientali e la crescita del turismo. Mi auguro che questo legame tra i due paesi sia fautore di proficue sinergie per far conoscere i prodotti delle due terre, per migliorarne la qualità, per incentivare le giovani generazioni a dedicarsi a questo settore e per valorizzare entrambi i territori".*

Il Premio Vermentino è un'iniziativa del Comune di Diano Castello. La 28esima edizione si avvale del sostegno di Regione Liguria e Azienda Speciale della Cciaa Riviera di Liguria, del patrocinio di Ministero delle Politiche Agricole, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Prefettura e Provincia di Imperia, Associazione Nazionale Città dell'olio, Associazione dei Borghi più belli d'Italia e della collaborazione dell'Enoteca Regionale e dei Consorzi di tutela di olio DOP Riviera Ligure e del Basilico Genovese DOP e dei Comuni di Diano Arentino, Diano Marina e Diano San Pietro.

Gli sponsor e partner della manifestazione sono Arimondo Supermercati Pam ed Eurospin, Banca d'Alba, Intesa Grandi Impianti, Acqua Calizzano, Barisone Immobiliare e Club Ristoranti del Vermentino.

La segreteria organizzativa è curata dall'agenzia Immedia.

Aggiornamenti sul sito www.premiovermentino.it e sui canali **social** dell'evento.

I produttori

Le 102 etichette sono espressione di 66 aziende di sette regioni italiane. Particolarmente significativa è la partecipazione dei produttori del ponente ligure, ben 27. Ecco, suddiviso per zone geografiche, i nomi delle realtà che hanno aderito all'invito del Comune di Diano Castello.

Liguria Ponente (27 aziende): Ada Musso (Diano Arentino, Im), Ardissonne Giovanni (Chiusaico, Im), Biovio di Vio Giobatta (Albenga, Sv), Calvini (Sanremo, Im), Casanova (Finale Ligure, Sv), Cascina Nirasca (Pieve di Teco, Im), Durin (Ortovero, Sv), Enrico Dario (Albenga, Sv), Fontanacota (Imperia), Il Bey (Imperia), Il Cascin (Cesio, fraz. Arzeno d'Oneglia, Im), La Ginestraia (Cervo, Im), Laura Aschero (Pontedassio, Im), Marco Foresti (Camporosso, Im), Maria Donata Bianchi (Diano Arentino, Im), Massimo Alessandri (Ranzo, Im), Mauro Zino (Dolceacqua, Im), Muntà dei Fratti (Diano San Pietro, Im), Novaro Nicola (Diano Castello, Im), Paolo Deperi (Ranzo, Im), Peq Agri (Andora, Sv), Poggio dei Gorleri (Diano Marina, fraz. Gorleri, Im),

Ramoio (Chiusavecchia, fraz. Sarola, Im), SanSteva (Imperia), Steria Paolo (Cervo, Im), Tenuta Maffone (Pieve di Teco, Im), Viticoltori Ingauni (Ortovero, Sv).

Liguria Levante (11 aziende): Andrea Bruzzone Vini (Genova), Cà Du Ferrà (Bonassola, Sp), Cantina dell'Ara (Santo Stefano Magra, Sp), Cantine Lunae Bosoni (Luni, Sp), La Baia del Sole (Luni, Sp), La Carreccia (Luni, Sp), Linero (Castelnuovo Magra, Sp), Lucchi e Guastalli (Santo Stefano Magra, Sp), Terra della Luna (Luni, Sp), Zangani (S. Stefano di Magra, Sp).

Toscana (11 aziende): "Malo' Ro" (Massa), Beatrice S.S. (Massa), Bonacchi (Quarrata, Pt), Calevro (Massa), Collemassari (Cinigiano, Gr), Grattamacco (Castagneto Carducci, Li), Il Moretto (Massa), L'Aurora di Francesco (Massa), Petricci e del Pianta (Suvereto, Li), Vigne Conti (Massa) Vini Apuani (Carrara, Ms).

Sardegna (11 aziende): Attilio Contini (Cabras, Or), Binza 'e su Re (Usini, Ss), Calibrì (Berchidda, Ss), Cantina Pedres (Olbia, Ot), Cantina Su'entu (Sanluri, Ca), Cherchi Giovanni Maria (Usini, Ss), Montespada (Trinità D'Agultu, Ss), Piero Mancini Srl (Olbia, Ss), Rigàtte Ri (S.M.La Palma, Ss), Tenuta Petra Bianca (Palau, Ss), Tenute Delogu (Sassari).

Umbria (2): Podere Marella (Castiglione del Lago, Pg), Tenuta Freddano (Orvieto, Tr).

Puglia (2): Masseria Borgo dei Trulli (Bari), Otri del Salento (San Pancrazio Salentino, Br).

Lazio (1): Antica Cantina Leonardi (Montefiascone, Vt).

Sicilia (1): Oddo Vini (Trapani, Tp).

Il programma completo

Venerdì 16 luglio

ore 17.30: inaugurazione ufficiale della manifestazione (teatro Concordia)

ore 17.45: conferenza "C'è Vermentino e Vermentino", incontro con i produttori e wine tasting, a cura di Paolo Massobrio, dei sommelier Ais/Fisar e dei componenti la commissione esaminatrice (teatro Concordia)

ore 18: intrattenimento musicale in piazza, con Karibe Band (piazza Matteotti)

ore 18.30: aperitivo ligure dop con Andrea Di Marco (stand Assaggia la Liguria, piazza Clavesana)

ore 19: Neive e le sue eccellenze, a cura della Bottega dei 4 Vini (teatro Concordia)

ore 21.15: spettacolo di cabaret con Andrea Di Marco (piazza Matteotti)

-

ore 17.30-22.30: esposizione bottiglie partecipanti alla rassegna (teatro)

ore 17.30-22.30: mercatino prodotti km0 e degustazioni/laboratori presso postazione Assaggia la Liguria (centro storico)

ore 18.30-22.30: degustazione guidata Vermentino (stand sommelier, piazza Giudice)

ore 18.30-22.30: apertura area street food (piazza Matteotti)

Sabato 17 luglio

ore 16: visita guidata al centro storico (ritrovo sotto il loggiato di piazza Quaglia)

ore 17: presentazione e degustazione del Moscatello di Taggia, il vino dei Papi (teatro Concordia)

ore 18: cerimonia di gemellaggio Diano Castello-Neive (teatro)

ore 18.45: cerimonia di premiazione 28° Premio Vermentino (teatro)

ore 20.30: intrattenimento musicale con la Karibe Band (piazza Giudice)

ore 21.30: spettacolo "60 anni di storia della canzone genovese, da Tenco a..." (piazza Matteotti)

-

ore 17-23: esposizione bottiglie (teatro)

ore 17-23: mercatino km0 e degustazioni/laboratori presso postazione Assaggia la Liguria (centro storico)

ore 17.30-22.30: degustazione guidata Vermentino (stand sommelier, piazza Giudice)

ore 17.30-23 apertura area street food (piazza Matteotti)

Domenica 18 luglio

ore 8.45: passeggiata tra i sentieri con degustazione finale (ritrovo presso loggiato piazza Quaglia)

ore 17.30: visita guidata al centro storico (ritrovo sotto il loggiato)

ore 18.30: Coppa Vermentino - incontro di pallapugno Amici del Castello-Neivese (sferisterio Quaglia)

ore 21: spettacolo "Caruggi e Trenette", con Francesco Zino (piazza Matteotti)

-

ore 17-22.30: mercatino km0 e degustazioni/laboratori presso postazione Assaggia la Liguria (centro storico)

ore 17-22.30: esposizione bottiglie (teatro)

ore 17.30-22.30: apertura area street food (piazza Matteotti)

ore 17.30-22: degustazione guidata Vermentino (stand sommelier, piazza Giudice)

Iniziative collaterali durante le tre giornate

- piatti a tema nei ristoranti di Diano Castello e nei locali del Club Ristoranti del Vermentino
- esposizione di Fiat 500, a cura Club Golfo Dianese, piazza Quaglia/via Meloria
- mostra di pittura, esposizione a cura di Gioia Lolli (Associazione I colori della gioia) e Valeria Barbera, presso "U caruggiu dritu" di via Meloria
- esposizione dipinti di Oxana Sakharzeva, teatro Concordia

Iniziative collaterali in altre location

Sabato 17 luglio

ore 11: Diano Marina (frazione Gorleri) - wine experience presso Poggio dei Gorleri Wine Resort

ore 17.30: Diano San Pietro - visita all'Antico Frantoio Saguato, con degustazione finale

Domenica 18 luglio

ore 17.30: Diano Arentino (centro sociale Diano Arentino) - degustazione guidata di Vermentino (servizio bus navetta da Diano Marina e Diano Castello)

Servizio bus navetta da Diano Marina a Diano Castello

- venerdì 16: ore 17-23

- sabato 17: ore 17-23

- domenica 18: ore 16.30-23