

EVENTO ORGANIZZATO DA

CON IL PATROCINIO DI



COMUNE DI MASSA



Medaglia d'Oro al Merito Civile



Federazione
STRADE del VINO
dell'OLIO e dei SAPORI
di Toscana

CON LA COLLABORAZIONE DI



Touring Club Italiano
CLUB DI TERRITORIO DI MASSA



COLDIRETTI
REGIO-CARABIA



CERMEC

Spino Fiorito

in Piazza Aranci



2025

3 GIORNI ALLA SCOPERTA DEL VINO E DEI SUOI SAPORI

Massa

2/3/4 Maggio

orari: 2 maggio dalle ore 12.00 alle ore 20.00 - 3/4 maggio dalle ore 10.00 alle ore 20.00

Programma

Spino Fiorito

in Piazza Aranci

ALLA SCOPERTA DEL VINO E DEI SUOI SAPORI

Programma Venerdì 2 Maggio

ore 11.30

Inaugurazione e intervento autorità

ore 13.00

Showcooking dello Chef Andrea Mainardi



Chef Andrea Mainardi

ospite fisso de "La prova del cuoco" su RAI1,
conduttore del programma "Ci pensa Mainardi"
su Fox Life, partecipante al "Grande Fratello VIP"
edizione 2018

ore 16.00

"Andar per mare a piantar vitigni:

italea toscana racconta l'emigrazione toscana e il suo progetto turistico"

con **Pasquale Iervolino** ed **Anna Duchini**, Presidente e Vicepresidente Italea Toscana e **Francois Desirè Bazie**, imprenditore agricolo Colli del Candia.

ore 18.00

Degustazione guidata vini: "i vini bianchi del territorio apuano"

con **Angelo Concas**, giornalista enogastronomo, maestro sommelier, analista sensoriale degli alimenti e delle bevande, giudice del Concours Mondial de Bruxelles.

ore 19.00

Degustazione guidata vini: "I vini rossi del territorio apuano"

con **Angelo Concas**, giornalista enogastronomo, maestro sommelier, analista sensoriale degli alimenti e delle bevande, giudice del Concours Mondial de Bruxelles.

Spino Fiorito

in Piazza Aranci

ALLA SCOPERTA DEL VINO E DEI SUOI SAPORI

Programma Sabato 3 Maggio

ore 10.00

Giornata del biologico

tavolo consulenziale di approfondimento con **Aldo Buiani**, Direttore distretto SardegnaBio

ore 12.00

Degustazione guidata vini: "Le produzioni bio della rete nazionale dei distretti biologici d'Italia"
con **Angelo Concas**, giornalista enogastronomo, maestro sommelier, analista sensoriale degli alimenti e delle bevande, giudice del Concours Mondial de Bruxelles.

ore 15.30

"Buone prassi in agricoltura biologica, le opportunit  dei distretti biologici" Seminario
Saluti istituzionali di

Avv. Francesco Persiani, Sindaco di Massa

Dott. Gianluca Barbieri, Responsabile Settore Agricoltura della Regione Toscana

Andrea Campurra, Rete Nazionale dei distretti biologici

I Presidenti dei distretti biologici in Regione Toscana

Aldo Buiani, Direttore distretto SardegnaBio

Pierpaolo Lorieri, titolare Podere Scurtarola

Lorena Ferrari, titolare L'orto del gallo

ore 17.00

Degustazione guidata gelato e vino "I sorbetti dai profumi apuani"

con **Claudio Tistaino**, Cavaliere del Gelato, Associazione Italiana Gelatieri, titolare gelaterie Trilly

ore 18.00

Degustazione guidata vini: "Le produzioni bio della rete nazionale dei distretti biologici d'Italia"
con **Angelo Concas**, giornalista enogastronomo, maestro sommelier, analista sensoriale degli alimenti e delle bevande, giudice del Concours Mondial de Bruxelles.

ore 19.00

Showcooking dello Chef Cristiano Tomei



Chef Cristiano Tomei

1 stella Michelin, ospite di diverse trasmissioni, da "La prova del cuoco", a "I re della griglia", "MasterChef Magazine",   stato titolare nella squadra Toscana Gourmet presente al Festival di Sanremo

Spino Fiorito

in Piazza Aranci

ALLA SCOPERTA DEL VINO E DEI SUOI SAPORI

Programma Domenica 4 Maggio

ore 11.00

Premiazione concorsi Touring Club

"Vetrine per Spino Fiorito", "Menù del territorio" e "Apuania Cocktail Game"

ore 12.00

Degustazione guidata vini: "Le produzioni bio della rete nazionale dei distretti biologici d'Italia"
con **Mario Bonamici**, assaggiatore ONAV e WSET terzo livello.

ore 15.00

Degustazione guidata vini: "Le produzioni bio della rete nazionale dei distretti biologici d'Italia"
con **Mario Bonamici**, assaggiatore ONAV e WSET terzo livello.

ore 16.00

Showcooking dello Chef Giacomo Devoto



Chef Giacomo Devoto

Lunigianese, talento emergente ed innovativo del panorama culinario italiano, ha ottenuto la sua prima stella Michelin alla guida de "La Locanda de' Banchieri", ristorante situato sulle colline di Fosdinovo

ore 17.00

Degustazione guidata vini: "Le produzioni bio della rete nazionale dei distretti biologici d'Italia"
con **Mario Bonamici**, assaggiatore ONAV e WSET terzo livello.

ore 18.00

Esibizione Gaudats Junk Band

all'interno dell'anteprima dell'evento "Rifiutati" di CERMEC dedicato alla lotta allo spreco, al riuso e all'arte.

ore 19.30

consegna attestati del Concorso Enologico Nazionale del Vermentino

ore 20.00

Gran Galà del Vermentino presso Palazzo Ducale

Spino Fiorito

in Piazza Aranci

ALLA SCOPERTA DEL VINO E DEI SUOI SAPORI

Massa

2/3/4 Maggio 2025

orari: 2 maggio dalle ore 12.00 alle ore 20.00

3/4 maggio dalle ore 10.00 alle ore 20.00