

**Livorno 4-5 maggio 2024**

***La Fortezza Nuova ospita la 3ª edizione di Medicea***

*La manifestazione enogastronomica che celebra*

*l’internazionalità storica della città di Livorno*

Livorno, 30 aprile 2024 – Il 4 e il 5 maggio 2024 torna a Livorno, **Medicea** la manifestazione enogastronomica che celebra la vocazione all’internazionalità della più moderna delle città della Toscana.

Banchi di degustazione e masterclass sul vino e sui prodotti d’eccellenza della Toscana, dell’Italia e delle Nazioni, per due giorni animeranno la cinquecentesca **Fortezza Nuova. La manifestazione** si aprirà  **con una tavola rotonda sul vino naturale e ospiterà interessanti masterclass.**

L’evento celebra Livorno e la sua vocazione internazionale che nei secoli è stata un luogo di accoglienza e di scambio commerciale, uno spazio di incontro per i mercanti grazie alle Leggi Livornine (provvedimenti legislativi atti a favorire lo sviluppo della città) emanati dal granduca di Toscana Ferdinando I de' Medici dal 1591 al 1593.

Organizzata dalla delegazione livornese della **Scuola Europea Sommelier, dall’associazione culturale Convivium** e da **Fortezza Nuova** con il patrocinio di Regione Toscana, provincia di Livorno e della Camera di Commercio Maremma e Tirreno, Medicea 2024 affronta temi culturali oggi più che mai sentiti come quello dell’integrazione passando per il vino e l’arte culinaria.

**Sabato mattina dalle ore 10.30** nella sala del Forno sempre in Fortezza Medicea si svolgerà la tavola rotonda su un tema oggi molto dibattuto dal titolo “*Il vino naturale esiste?”* che vedrà la partecipazione di docenti dell’Università di Pisa, enologi, giornalisti e viticoltori. Cercheremo di fare chiarezza sull’argomento insieme a: **Vincenza Folgheretti** enologa, **Sandra Donnini** farmacologa dell’Università degli Studi di Siena, **Stefano Cinelli Colombini** della Fattoria dei Barbi e redattore di Intravino, **Alessandro Filippi**, enologo e ideatore del Metodo Vini di Luce, **Francesco Continisio** Presidente Italia Scuola Europea Sommelier.

La manifestazione enogastronomica si aprirà ufficialmente nel pomeriggio di sabato alle ore 17 in Fortezza Nuova e alle 16 si svolgerà la presentazione del volume *“Ricette di cittadinanza”* voluto dal comune di Livorno per mettere insieme le ricette dei cittadini stranieri, care alle tradizioni familiari e territoriali di tanti luoghi del mondo, e le pietanze tipiche livornesi. Saranno presenti Elena Bertelli ed Elena Morelli funzionarie delle Stato Civile Comune di Livorno ideatrici del progetto e il responsabile Giuseppe Simonetti.

Nei due giorni di Medicea 2024, oltre alla possibilità di conoscenza e assaggiate di vini pregiati e un’attenta selezione di prodotti dei vari territori, sarà possibile iscriversi alle seguenti masterclass:

**Sabato 4 maggio ore 17.30** *- “L’olio di Lucca”* masterclass sull’olio della Strada del Vino e dell'Olio di Lucca, Montecarlo e Versilia a cura di Fabio Tognetti.

**Sabato 4 maggio ore 19.00** – *Sei rossi a Terricciola* – Il Podere la Chiesa presenta i suoi vini tra cui un Cabernet Franke in purezza introvabile in Italia.

**Sabato 4 maggio ore 21.00** - “*Vini senza solfiti*” – Il vino senza solfiti è una realtà. Sarà con noi la professoressa Angela Zinnai dell’Università di Pisa Professore associato, Tecnologie Alimentari, Docente del corso di Enologia esperta in Biosicurezza e Qualità degli Alimenti. Sarà possibile assaggiare i vini con e senza solfiti e capire come funzionano i sensori miniaturizzazione in bottiglia.

**Domenica 5 maggio ore 12.30** *- “Birra e salumi: l’insolita coppia”* – Il Birrificio artigianale Birro e Atas (Associazione Toscana Assaggiatori Salumi) Pisa faranno conoscere i migliori abbinamenti.

**Domenica 5 maggio ore 15.00** – “Metodo Classico da vitigni autoctoni” con Nicoletta di Cova. Campania, Vitigno Fiano - Val d’Aosta, vitigno Priè Blanc – Friuli, vitigno Ribolla – Sicilia, vitigno Nerello Mascalese – Piemonte, vitigno Cortese – Piemonte, vitigno Nebbiolo

**Domenica 5 maggio ore 17.00** *- Viaggio sensoriale nelle DOP toscane: Pecorino Toscano e Pecorino delle Balze Volterrane*. approfondimento delle DOP toscane con Marco Franchini delegato ONAF (organizzazione nazionale Assaggiatori Formaggi) Pisa

***Domenica 5 maggio ore 19.00*** *- Germania bianchista* guidata da Nicoletta Dicova, dove sarà possibile conoscere Weisburgunder, Sylvaner ed altri vitigni a bacca bianca di produttori di spicco della VDP l’associazione dell’elite del vino tedesco. Avremo modo di scoprire il potenziale e la grande qualità dei bianchi tedeschi anche fuori dall’universo Riesling.

La **Scuola Europea Sommelier di Livorno,** promotrice della manifestazione, prosegue attraverso Medicea il lavoro giornaliero di promozione del territorio attraverso la conoscenza delle sue eccellenze vetrina culturale e seme fruttifero di un futuro prospero per tutta la Toscana e dell’Italia.

La manifestazione è ad ingresso libero, calice degustazione libera 15,00 €. Sul sito <https://www.medicea.wine/> l’elenco aggiornato delle aziende presenti, dei partner e tutte le altre informazioni su l’evento e su Livorno.

**Per iscriversi alle masterclass:**

**segreteria@eurosommelierlivorno.it**

**Per interviste e accrediti stampa (anche masterclass)**

ufficio stampa Scuola Europea Sommelier Livorno

Roberta Capanni

340 8549313

robertacapanni.press@gmail.com

**hastag:**

#medicea.wine

#medicealivorno

#vinoalivorno

#medicea24

#Scuolaeuropeasommelierlivorno

#seslivorno