



Torna “Medicea”, la due giorni enogastronomica che celebra la vocazione internazionale di Livorno

**Il 4 e 5 maggio, la Fortezza Nuova ospita la 3<sup>a</sup> edizione dell’evento. Banchi d’assaggio e masterclass saranno preceduto da una interessante tavola rotonda sui vini naturali**

**Medicea 2024** è la manifestazione enogastronomica che, da tre anni, si svolge a **Livorno** per celebrare la città e la sua vocazione internazionale riconosciuta da secoli. Il **4 e il 5 maggio 2024**, la cinquecentesca **Fortezza Nuova** ospiterà molti **banchi di degustazione e masterclass** sul vino e sui prodotti d’eccellenza della Toscana ma anche di altre regioni d’Italia e di Paesi stranieri.

**Medicea 2024 a Livorno: l’apertura con una tavola rotonda**

La due giorni livornese, si aprirà con una **tavola rotonda sul vino naturale** e ospiterà interessanti masterclass. 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** affronterà temi culturali attuali, come quello dell'integrazione passando per il vino e l'arte culinaria.

D'altra parte, nei secoli, Livorno 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.

**EVENTO ENOGASTRONOMICO**  
*Medicea*  
LIVORNO CITTÀ DELLE NAZIONI DEL VINO E DEL GRANO

CON IL PATROCINIO DI  
REGIONE TOSCANA  
PROVINCIA DI LIVORNO  
COMUNE DI LIVORNO  
CAMERA DI COMMERCIO MAREMMA E TIRRENO

DOVE:  
FORTEZZA NUOVA  
Scali di Fortezza Nuova  
57123, Livorno (LI)

QUANDO:  
Sabato 4 Maggio ore 17 - 23  
Domenica 5 Maggio ore 12 - 21

INGRESSO GRATUITO  
CALICE DEGUSTAZIONE LIBERA € 15,00

CON IL SUPPORTO DI  
ZONA  
ANAG  
onaf  
Birindelli  
GUIDE LABRONICHE

**SABATO 4 MAGGIO**  
**ORE 10.30**  
Fortezza Nuova Livorno - Sala del Forno

**TAVOLA ROTONDA**  
**"Il vino naturale esiste?"**

Discuteranno sul dibattito argomento:  
**Vincenza Folgheretti**, enologa  
**Stefano Cinelli Colombini**, Fattoria dei Barbi  
**Alessandro Filippi**, enologo e ideatore del Metodo Vini di Luce  
**Francesco Continisio** Presidente Italia Scuola Europea Sommelier  
Introduzione di **Carmen Licata**  
Modera la giornalista **Roberta Capanni**

## Programma della terza edizione

**Sabato mattina dalle ore 10.30** nella sala del Forno sempre in Fortezza Medicea si svolgerà la tavola rotonda sul tema "**Il vino naturale esiste?**" che vedrà la partecipazione di docenti dell'Università di Pisa, enologi, giornalisti e viticoltori. In particolare, saranno presenti **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.

L'apertura ufficiale al pubblico sarà nel pomeriggio di **sabato alle ore 17 in Fortezza Nuova** mentre, alle 16, sarà presentato il volume "**Ricette di cittadinanza**" voluto dal comune di Livorno per riunire 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 dello Stato Civile Comune di Livorno ideatrici del progetto e il responsabile **Giuseppe Simonetti**.

## Sette masterclass su vino, olio e birra

Nei due giorni di Medicea 2024, 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 e se ne parlerà con 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 Birrifico 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.

La manifestazione è ad ingresso libero, calice degustazione libera 15,00 €. Sul sito [www.medicea.wine](http://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](mailto:segreteria@eurosommelierlivorno.it)

### Data di creazione

02/05/2024

### Autore

redazione