

19 giugno 2019

Comunicato Stampa

Liguria da Bere: il 28, 29 e 30 giugno torna alla Spezia l'appuntamento con i vini di qualità 52 espositori, 3 serate a tema, gastronomia per tutti i gusti Coinvolti bar, ristoranti e negozi del centro storico

Da venerdì 28 a domenica 30 giugno si rinnova nel centro della Spezia - corso Cavour e piazza Beverini - l'appuntamento con Liguria da Bere, la rassegna dei vini liguri Do (Denominazione di origine) e Igt (Indicazione geografica tipica). Tutti occupati gli spazi disponibili con la presenza di 52 stand. Protagonisti, come ogni anno, i vini, la terra da cui nascono e i produttori per un totale di oltre 200 etichette in assaggio. La rassegna è promossa da Regione Liguria, Unioncamere Liguria, Camera di Commercio Riviere di Liguria e organizzata da Blue Hub, azienda speciale dell'ente camerale, in collaborazione con Comune della Spezia, Enoteca Regionale della Liguria, Ciofs e Civ Spezia in Centro. Stand aperti dalle 18 alle ore 24. L'inaugurazione venerdì 28 giugno alle 18.30.

Liguria da Bere, giunta quest'anno alla 14^a edizione, è uno degli eventi più seguiti dell'estate spezzina nonché uno dei principali momenti di promozione del settore poiché mette a diretto contatto produttori e consumatori. Ad arricchire il percorso non mancano gli stand dedicati alla gastronomia con *muscoli*, focaccia di Recco, pasta fresca, dolci, miele e altre tipicità liguri. Tre le serate a tema (cene-degustazione a base di piatti e vini liguri), tutti coinvolti i bar e ristoranti della zona con l'iniziativa 'I love Liguria da bere' mentre i negozianti del Civ in Centro parteciperanno alla tre giorni di festa con l'iniziativa 'Adotta una cantina'. Ospiti della tre giorni, anche i vini di Verona e di Tolone.

Come degustare i vini di Liguria da Bere

Nello stand degli organizzatori, in piazza Beverini, si acquistano, dalle 18 alle 24, i ticket per degustare lungo il percorso espositivo. Per degustare occorre acquistare bicchiere e relativa sacca al costo di 5 euro. Costo di ogni degustazione: 2 euro. Kit bicchiere, sacca e 3 degustazioni: 10 euro.

I vini in vetrina e in assaggio

Le 8 Do liguri 'Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà'; 'Colli di Luni'; 'Colline di Levante'; 'Golfo del Tigullio – Portofino'; 'Ormeasco di Pornassio'; 'Riviera Ligure di Ponente'; 'Rossese di Dolceacqua'; 'Val

Polcevera'; le 4 Igt liguri 'Colline del Genovesato'; 'Colline Savonesi'; 'Liguria di Levante'; 'Terrazze dell'Imperiese'.

Le serate a tema (bisogna prenotarsi, massimo 40 persone a serata) con gli chef della tv

Ogni sera con inizio alle 20.45 si terrà una cena degustazione a base di piatti tipici abbinati ai vini liguri. A raccontare proprietà e curiosità di cibi e vini saranno cuochi professionisti e sommelier. Ad animare la prima serata sarà Mattia Poggi, chef genovese, conduttore di showcooking su Alice Tv. Per partecipare occorre prenotarsi chiamando, dalle 9 alle 12, il numero 0187.728292 o scrivendo a chiara.bongiorni@rivlig.camcom.it. Disponibilità a serata: massimo 40 persone. Costo a persona: 30 euro.

Adotta una cantina

I negozi aderenti al Civ Spezia in Centro partecipano agli eventi di Liguria da Bere con l'iniziativa 'Adotta una cantina' dedicando le loro vetrine alle aziende vitivinicole presenti alla rassegna. Offriranno inoltre ticket per le degustazioni ai propri clienti.

I love Liguria da Bere

Grande partecipazione anche da parte di bar e ristoranti del centro città che, con il logo 'I love Liguria da Bere', proporranno abbinamenti cibo-vino a tema. Grazie all'interessamento del Comune della Spezia, è prevista musica nei bar durante le tre serate.

Assaggia la Liguria con l'Enoteca Regionale della Liguria

A Liguria da Bere 2019 i Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio DOP Riviera Ligure, insieme all'Enoteca Regionale saranno presenti con il programma promozionale "Assaggia la Liguria". Show a tema, una serie di laboratori e un Infopoint con degustazioni guidate da esperti: tutti targati Assaggia la Liguria. Il programma:

- Dal mito della preparazione del pesto al mortaio alla scoperta e degustazione, per conoscerne storia e segreti delle nostre eccellenze: venerdì 28 ore 21 / Sabato 29 ore 21 / Domenica 30 ore 21
- Venerdì ore 19 Il perché dell'olio DOP" e l'assaggio dell'olio DOP Riviera Ligure
- Sabato ore 19 Facciamo il pesto al mortaio con Basilico Genovese DOP
- Domenica ore 19 I profumi dell'uva: alla scoperta dei vini liguri DOP

Gli ospiti di Liguria da Bere: Verona e Tolone

Anche quest'anno la manifestazione ospita alcuni produttori di altri territori: ci saranno la Camera di Commercio di Verona con i vini della provincia e produttori di Tolone (la città francese è gemellata da 60 anni con La Spezia).

Liguria Gourmet

Aderiscono alla manifestazione anche i ristoranti spezzini che hanno ottenuto il marchio regionale di qualità 'Liguria Gourmet' proponendo menù a tema.

Il Gal (Gruppo di azione locale) Provincia della Spezia

Nell'ambito di Liguria da Bere il Gal Provincia della Spezia sarà presente con un Infopoint presso il quale è possibile chiedere informazioni sulle opportunità di finanziamento nel campo dell'agricoltura e sviluppo rurale. In particolare saranno presentati due bandi, prossimi alla pubblicazione, rivolti alle imprese del settore olivicolo e zootecnico.

Ciofs

Nello stand istituzionale, ad affiancare il personale di Liguria da Bere nell'accoglienza ai visitatori che acquistano il kit da degustazione, ci saranno anche quest'anno i ragazzi del centro formativo Ciofs.

LA SPEZIA- NUMERO PRODUTTORI VINI DO E IGT

Colli di Luni: viticoltori 202
Cinque Terre: viticoltori 234
Colline di Levante: viticoltori 46
IGT Liguria di Levante: 79

Gli espositori

AZIENDA AGRICOLA LA MAESTÀ
COOPERATIVA AGRICOLTORI VALLATA LEVANTO
AZ. AGRICOLA TERRE DI LEVANTO
CÀ DU FERRÀ WINE & TASTING
FATTORIA DIDATTICA VINI DI PONENTE AGRICOLTURA IL BEY
CANTINE BELMESSERI
AZ. AGR. ROSSANA RUFFINI / COSTA TIROLO BOLANO
SOCIETÀ AGRARIA BURANCO SRL
LA CANTINA DEL NONNO PESCIOTTO
AZIENDA AGRICOLA ZANGANI
CANTINE LUNAE BOSONI
LA BAIÀ DEL SOLE - FEDERICI
COOP. AGRICOLTURA 5 TERRE
AZ. AGR. IL MONTICELLO DI DAVIDE NERI
AZ. AGR. OTTAVIANO LAMBRUSCHI & C.S.S
AZIENDA AGRICOLA E AGRITURISTICA COLLINE DI ROSSOLI
AZ. AGR. SPAGNOLI ANDREA / AGR. IL FIENILE
FRANTOIO AMBROSINI AZ. AGRICOLA SERGIAMPIETRI GIORGIO
CORNICE AZ. AGR.
CANTINA VERMENT ING
AZ. AGRICOLA AGRITURISMO FATTORIA DIDATTICA LA SARTICOLA
AZ. VITIV. EREDI ING. GUGLIERAME
AZIENDA AGRICOLA CLELIA SARTORI VILLA DI NEGRO
AZ. AGR. CALCINARA
FATTORIA RUSCHI NOCETI
AZIENDA AGRICOLA MONTE CARMELO
CANTINA DELL'ARA
AZIENDA "IL CHIOSO"
ARRIGONI
VÉTUA
TENUTA LA GHIAIA
AZIENDA CAMPOGRANDE
CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO
CAMERA DI COMMERCIO DI VERONA
MITILICOLTORI SPEZZINI
BIRRFICIO DEL GOLFO
MAMMI DI CRI E PATRI
IL FRUTTOLO
RISOTTO ALLA LIGURE
CUPCAKES O' CLOCK DI LUANA PUZZANGARA
LINO
GAL - PROVINCIA DELLA SPEZIA
ALTA TERRA PICCOLO BLU



APICOLTURA TAGGIASCO C/O PARCO DELLE API
CITTA' DI TOLONE
DEVIL'S PUB
BACIGALUPI CLARA
LA SPEZIA BREWING COMPANY
SMALL FRY