

## Comunicato stampa del 15.06.2022

### Liguria da Bere: alla Spezia dall'1° al 3 luglio l'appuntamento con i vini di qualità

Da venerdì 1° a domenica 3 luglio si rinnova, dopo due anni di stop causa emergenza sanitaria, l'appuntamento con Liguria da Bere, la rassegna dei vini liguri Doc e Igt, in programma nel centro della Spezia, lungo corso Cavour. Tutti occupati gli spazi disponibili con la presenza di 35 stand. Protagonisti, come ogni anno, i vini, la terra da cui nascono e i produttori per un totale di circa 200 etichette in assaggio.

La rassegna è organizzata dall'Azienda speciale 'Riviere di Liguria' della Camera di Commercio, coorganizzatori Regione Liguria, Camera di Commercio Riviere di Liguria, Comune della Spezia. Collaborazione dell'associazione Tuttifrutti. Stand aperti dalle 18 alle ore 24. Inaugurazione venerdì 1° luglio alle 18 allo stand istituzionale.

Liguria da Bere, giunta quest'anno alla **15ª 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 alcuni stand dedicati alla gastronomia. Liguria da Bere è stata presentata alla scorsa edizione di Vinitaly ad un pubblico di esperti del settore, appassionati di enoturismo, giornalisti specializzati.

“Liguria da bere è una tre giorni che sosteniamo con orgoglio – commenta il vicepresidente di Regione Liguria con delega all'Agricoltura, **Alessandro Piana** – nel cuore della stagione estiva per tenere accesi i riflettori su una viticoltura eroica, di altissima qualità, e sulle esperienze ricercate sempre di più dai viaggiatori e dai wine lover. È la prima occasione dopo tanto tempo di rincontrarsi con la formula di questa vera e propria festa del vino, tanto più importante se consideriamo che 9 italiani su 10 bevono vino fuori casa e che la prima parola che si associa al vino è, appunto, la convivialità. La sfida è quella di portare sempre più le nostre etichette oltreconfine riconfermando il successo del 2021 con l'aumento dell'export dei nostri vini del 26,7% a fronte di una media italiana del + 12,4 %”.

“Siamo orgogliosi di riproporre questo prestigioso evento: vetrina della nostra viticoltura da Ventimiglia a Sarzana – aggiunge il Presidente della Camera di Commercio, **Enrico Lupi** -. Abbiamo grandi eccellenze che verranno proposte in degustazione ai professionisti sommelier e al grande pubblico. È, anche, un'occasione per premiare degnamente la fatica dei nostri viticoltori che sanno trasformare il nostro territorio”.



“Per la nostra città Liguria da Bere è una prestigiosa vetrina di livello nazionale -. Sottolinea il sindaco della Spezia, **Pierluigi Peracchini** -. Puntiamo a far conoscere il nostro territorio, rilanciarlo e valorizzarlo tramite queste produzioni. La Spezia passa da un passato industriale ad un futuro sempre più turistico e questo è un settore importante. Abbiamo bisogno di eventi di successo come questo che sa puntare sui valori culturali che ci distinguono”.

“Sarà un’edizione dei record – aggiunge **Davide Mazzola**, vicepresidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria – perché avremo più etichette rispetto al passato. Il settore vitivinicolo a livello nazionale muove 14 miliardi di fatturato di cui 7 di export. Puntiamo sulla valorizzazione dell’aspetto culturale della nostra tradizione vitivinicola, per apprezzare i profumi e i sapori dei nostri migliori vini per bere con più consapevolezza e qualità, non quantità”.

“Gli stand sono stati tutti assegnati a produttori vitivinicoli, ma oltre alle degustazioni, si terranno educational e laboratori didattici, cooking show legati anche agli abbinamenti con prodotti locali, grazie anche al coinvolgimento dei miticoltori” spiega **Ilario Agata**, direttore dell’azienda speciale Riviera di Liguria della Camera di Commercio.

“Stiamo recuperando e superando i dati pre covid di presenze turistiche. Abbiamo già raddoppiato le numeri della scorsa primavera. Eventi come questo aiutano ad attrarre e consolidare il turismo interno” conclude **Marco Casarino**, segretario generale Camera di commercio Riviera di Liguria.

### **I vini in vetrina e in assaggio**

Le **8 Doc** 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’.

### **Adotta una cantina**

I negozi aderenti al Civ Spezia in Centro e Civ Spezia Vivi il centro partecipano agli eventi di Liguria da Bere con l’iniziativa ‘Adotta una cantina’ dedicando le loro vetrine alle aziende vitivinicole presenti alla rassegna.

### **Come degustare i vini di Liguria da Bere**

Nello stand istituzionale si acquistano, dalle 18 alle 24, i ticket per degustare lungo il percorso espositivo. Costo di ogni degustazione: 2 euro. Kit bicchiere, sacca e 3 degustazioni: 10 euro.



## PROGRAMMA LIGURIA DA BERE 2022

Esposizione, Degustazioni e Incontri

### 1° luglio 2022

ore 17.00 – 18.00 Allestimento stand

ore 18.00 – 18.30 Inaugurazione

ore 18.30 – 24.00 Mostra mercato dei Produttori Vinicoli

ore 18.30 – 19.30 Laboratori didattici a cura di SLOW FOOD, Condotta della Spezia presso lo Stand OFFICINA DEI SAPORI della Camera di Commercio Riviere di Liguria

ore 21.30 – 23.00 FOOD HEROES – Talk show a cura di Fabio Bongiorno presso lo Stand OFFICINA DEI SAPORI della Camera di Commercio Riviere di Liguria

Degustazione guidata e racconto dei vini della DOP Levante Ligure

Laboratori con protagonisti i Mitilicoltori spezzini in abbinamento ai vini del territorio

Talk con ospiti e interviste attorno al cibo ed al vino

Show Cooking con lo Chef Cosimo Bunicelli di Intatto

### 2 Luglio 2022

ore 18.00 – 24.00 Mostra mercato

ore 18.30 – 19.30 Laboratori didattici a cura di SLOW FOOD, Condotta della Spezia presso lo Stand OFFICINA DEI SAPORI della Camera di Commercio Riviere di Liguria

ore 21.30 – 23.00 FOOD HEROES – Talk show a cura di Fabio Bongiorno presso lo Stand OFFICINA DEI SAPORI della Camera di Commercio Riviere di Liguria

Degustazione guidata e racconto dei vini della DOP Levante Ligure

Laboratori con protagonisti gli ittiturismi e l'itticoltura spezzini in abbinamento ai vini del territorio

Talk con ospiti e interviste attorno al cibo ed al vino

Show Cooking con lo Chef Andrea Besana dell'Andree

### 3 Luglio 2022

ore 18.00 - 24.00 Mostra mercato



## AZIENDE PARTECIPANTI

Azienda agricola Cantina dell'Ara, Azienda agricola Zangani, Arrigoni, Cornice di Ivano Luigi Denevi, Le Chicche di Nicchia, Azienda Agricola Il Monticello, Costa Tirolo S.r.l., La Sarticola di Antonelli Matteo, Cantine Lunae Bosoni S.r.l., Agricoltura di Riomaggiore Corniglia Vernazza Monterosso, Tenuta La Ghiaia, Azienda Agricola Federici, Azienda Agricola Andrea Spagnoli/ Frantoio Ambrosini, Azienda Agr. Distina di Campaner Claudio, Società Agraria Buranco, Agriturismo Cerrolungo, Coop. Agricoltori Vallata di Levanto, Terre di Levanto, Il Chioso dei conti Picedi Benettini, Azienda Agr. Ottaviano Lambruschi & C.s.s., Cà du Ferrà Wine & Tasting, Possa/Campogrande, Italia Beverage & food di Sulati Enkelejda s.a.s., Società Cooperativa "I Castelli" S.r.l., La Cantina del Nonno Pescetto, Azienda agricola Clelia Sartori Villa di Negro, Fattoria didattica agriturismo Il Bey, Azienda Agricola Boriassi, La Carreccia, fattoria Ruschi Noceti, La Polenza Cinque Terre, Terre del Moscatello e consorzio Focaccia di Recco col formaggio, Gal.

