



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Riviera di Liguria
AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO



Comunicato Stampa

XVI Edizione di Liguria da Bere: alla Spezia dal 30 giugno al 2 luglio torna l'appuntamento con i vini di qualità

La XVI edizione di 'Liguria da Bere' torna lungo Corso Cavour alla Spezia da venerdì 30 giugno a domenica 2 luglio 2023. La rassegna dei vini liguri Doc e Igt, porta in degustazione oltre 200 etichette dei produttori liguri e cresce in numero di stand dando maggior spazio agli eventi informativi ed educativi dedicati al mondo dell'enogastronomia.

Protagonisti, come ogni anno, i vini, la terra da cui nascono e i produttori delle otto doc liguri: 'Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetra'; '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'.

Particolare attenzione verrà dedicata alla ricorrenza dei 50 anni della Doc Cinque Terre, la produzione simbolo del territorio stesso: il paesaggio deve la sua unicità, fragilità e bellezza proprio alle fasce terrazzate destinate alla viticoltura.

Novità di quest'anno i premi che verranno dati ai migliori produttori liguri presenti a Liguria da Bere 2023: Premio Speciale dei produttori, Premio Speciale del pubblico e Premio Speciale della Giuria – composta da: Marco Casarino, segretario generale Camera di Commercio Riviera di Liguria, Marco Rezzano, Presidente Enoteca regionale Liguria, Sandra Ansaldo, Presidente Slow Food La Spezia Aps, e Fabio Bongiorno, foodteller.

La rassegna è organizzata dall'Azienda speciale 'Riviera di Liguria' della Camera di Commercio, coorganizzatori Regione Liguria, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Comune della Spezia. In collaborazione dell'associazione Tuttifrutti e con l'aiuto nello stand istituzionale degli alunni dell'Ente di formazione professionale Ciofs-Fp. Liguria da Bere è uno degli eventi più consolidati e seguiti dell'estate spezzina, nonché uno dei principali momenti di promozione del settore vitivinicolo poiché mette a diretto contatto produttori e consumatori.

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. Gli stand saranno aperti dalle 18 alle ore 24. L'inaugurazione dell'evento si svolgerà venerdì 30 giugno alle 18 allo stand istituzionale.



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Riviera di Liguria
SINDACATO REGIONALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO



Comunicato Stampa

PROGRAMMA LIGURIA DA BERE 2023 Esposizioni, Degustazioni e Incontri

Venerdì 30 giugno 2023

Inaugurazione ore 18.00 stand istituzionale

ore 18.30 – 24.00 Mostra mercato dei Produttori Vinicoli e Piazza del Gusto

ore 18.30 – 19.00 Inaugurazione e talk inaugurale ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria

ore 19.00 – 19.30 ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria

'Io bevo UE!' I vitigni Liguri in Europa. A cura del Centro Europe Direct Provincia della Spezia

ore 19.30 – 20.30 ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria

Olio Riviera Ligure DOP: storia e degustazione - Laboratorio "ASSAGGIA LA LIGURIA"

Un programma a cura dei Consorzi del Basilico Genovese DOP, del Consorzio Olio Riviera Ligure DOP e di Enoteca Regionale della Liguria. Con la partecipazione di Francesco Petacco.

ore 19.30 – 21.00 Stand Slow Food La Spezia Aps

Presentazione del presidio dello Sciacchetrà, con Heydi Bonanini, i produttori e Valentina Tresso, referente della Sezione Cinque Terre della Condotta Slow Food La Spezia.

Presentazione Comunità Slow Food per la valorizzazione del Ruzzese del Levante Ligure, con Davide Zoppi dell'azienda agricola Cà du Ferrà di Bonassola.

La Marocca di Casola, Presidio Slow Food. In degustazione con i vini, un assaggio di Marocca

ore 21.30 – 23.00 ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria

FOOD TALK – Talk con ospiti e interviste attorno al cibo ed al vino a cura di Fabio Bongiorno

Show Cooking, presentazioni e degustazioni del pescato locale e dei prodotti di mitilicoltura, dei prodotti tipici del territorio e dei vini liguri. Presentazione e degustazione dei vini DOP e IGP della Liguria.

ore 21.30 – 22.30 Stand Slow Food La Spezia Aps



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Comunicato Stampa

Il Vermentino in tutte le declinazioni, con Barbara Pettinati Sommelier e membro del direttivo condotta Slow Food La Spezia APS.

Sabato 1° luglio 2023

ore 18.30 – 24.00

Mostra mercato dei Produttori Vinicoli e Piazza del Gusto

Ore 18.30 Stand Slow Food La Spezia Aps

Il giardino delle meraviglie: Il Chinotto di Savona, Presidio Slow Food, con Marco Abaton. La Storia, il gusto, la tradizione l'arte e la bellezza a tutto tondo del piccolo "anatroccolo" degli agrumi. Un percorso che ti stimolerà in "tutti i sensi".

Racconto e laboratorio sui fiori eduli: I fiori eduli della Azienda "Raverabio". Scopriamoli e degustiamoli

ore 18.30 – 19.30 ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria

Laboratorio emozionale di pesto al mortaio con Basilico Genovese DOP con "ASSAGGIA LA LIGURIA"

Un programma a cura dei Consorzi del Basilico Genovese DOP, del Consorzio Olio Riviera Ligure DOP e di Enoteca Regionale della Liguria. Con la partecipazione di: Teatro del Piccione/ Francesco Petacco

ore 19.30 – 20.30 ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria

Laboratori didattici a cura di SLOW FOOD, Condotta della Spezia

Comunità, tradizione e salute, gli impegni Slow per il territorio.

LA CABANNINA E LA PRESCINSEUA: tutto quello che c'è da sapere sulla Razza Bovina Cabannina (Presidio Slow Food) e sul formaggio tipico della Liguria.

Il formaggio, come siamo abituati a conoscerlo al supermercato, è un prodotto sterile, composto da latte pastorizzato, munto da mucche che non vedono mai la luce del sole, e aggiunta di fermenti chimici selezionati. È possibile un'altra via?

Simone Azaghi, casaro dell'Agriturismo e Ristorante Stallato "Il Filo di Paglia", recentemente entrato nel progetto dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, ci parlerà di: allevamento sostenibile di vacche Cabannine (la piccola mucca di origine ligure); latte crudo; fermenti naturali autoselezionati (lattoinnesto e sieroinnesto); prescinseua.

ore 21.30 – 23.00 ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Riviera di Liguria
SINDACATO SPEZIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO



Comunicato Stampa

FOOD CIRCUS, spettacolo originale di Storytelling enogastronomico ideato e condotto da Fabio Bongiorno, con ospiti, ispirazioni culturali, interazioni con il pubblico e degustazioni.

In apertura: PESTO EXPERIENCE, UN VIAGGIO DOP tra teatralità e degustazione a cura di Assaggia la Liguria in collaborazione con il Teatro del Piccione

Domenica 2 luglio 2023

ore 18.30 – 24.00

Mostra mercato dei Produttori Vinicoli

ore 18.30 – 19.30 Stand Slow Food La Spezia Aps

Aperitivo Riccolese: torta di Riccò, abbinata ai vini della antica Tenuta Ferrari. Presenti i Titolari dell'Azienda.

ore 18.30 – 19.30 ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria

Segreti e sapori dei vini liguri: laboratorio con "ASSAGGIA LA LIGURIA"

Un programma a cura dei Consorzi del Basilico Genovese DOP, del Consorzio Olio Riviera Ligure DOP e di Enoteca Regionale della Liguria. Con la partecipazione di: Francesco Petacco

ore 19.30 – 20.30 ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria

Laboratori didattici a cura di SLOW FOOD, Condotta della Spezia

Comunità, tradizione e salute, gli impegni Slow per il territorio.

I muscoli del Golfo della Spezia, Comunità Slow Food, e i moscioli selvatici di Portonovo, Marche, Presidio Slow Food.

Questi frutti di mare sono un grande esempio di sostenibilità, ma sono in "crisi esistenziale".

Seguirà una degustazione con le ostriche del Golfo della Spezia a confronto con le ostriche di Sardegna, Golfo di Olbia. Le degustazioni saranno accompagnate da un calice di vino delle aziende "La Pietra del Focolare" e "Società Agricola Cooperativa Cinque Terre"

ore 21.30 – 22.30 Stand Slow Food La Spezia Aps



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Riviera di Liguria
AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO



Comunicato Stampa

Presentazione della comunità Slow Food dei Produttori di olio di Portovenere e Palmaria, per la salvaguardia della cultivar Razzola ed il suo paesaggio. Presenta la referente Maria Luisa Buffatto, insieme ai produttori.

ore 21.30 – 23.00 ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria

PREMIO LIGURIA DA BERE 2023

Premiazione dei migliori produttori liguri presenti a Liguria da Bere 2023:

Premio Speciale dei produttori

Premio Speciale del pubblico

Premio Speciale della Giuria

FOOD TALK – Talk show a cura di Fabio Bongiorno

Talk con ospiti e interviste attorno al cibo ed al vino a cura di Fabio Bongiorno

Show Cooking, presentazioni e degustazioni del pescato locale e dei prodotti di mitilicoltura, dei prodotti tipici del territorio e dei vini liguri.

AZIENDE VITIVINCOLE PARTECIPANTI

Arrigoni Società Agricola S.A.S., Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi & C. S.S., Azienda Agricola Agrit. Fattoria Didattica Il Bey Di Privitera Giuseppe, Azienda Agricola Il Verzale, Azienda Agricola Cà Du Ferrà Di Zoppi Davide, Azienda Agricola Cantina Dell'Ara, Azienda Agricola Clelia Sartori, Azienda Agricola Federici, Azienda Agricola La Carreccia, Azienda Agricola Le Chicche Di Nicchia, Azienda Agricola Lucchi e Guastalli, Azienda Agricola Rubiano Di Bernardo Pezzica, Azienda Agricola Spagnoli Andrea, Azienda Agricola Zangani Sarl, Bisson Società Agricola Ss., Cantina Sassarini Natale Di Sassarini Giancarlo, Cantine Belmesseri, Cantine Lunae Bosoni, Cantine Sansteva, Consorzio Di Tutela Dei Vini Dop E Igp – Colli Di Luni 5 Terre Colline Di Levante Liguria Di Levante, Cooperativa Agricoltori Vallata Di Levante, Cooperativa Agricoltura Cinque Terre, Cornice Di Ivano Luigi Denevi, Costa Tirolo srl, Fattoria Ruschi Noceti, Il Monticello Azienda Agricola Di Neri Davide, Italia Beverage&Food Di Sulati Enkelejda Sas, La Cantina Del Nonno Pescetto Di Landini F. E C. Sas, La Cappuccina Sarl, La Civiltà Del Bere, La Polenza Di Basso Stefania, La Sarticola di Antonelli Matteo, Società Agraria Buranco Srl, Società Semplice Agricola Cà Bertani, Società Agricola Lotti Srl, Società Cooperativa "I Castelli" Srl, Viticoltori Ingauni Società Agricola Cooperativa Per "Vite In Riviera".

Saranno, inoltre, presenti: Azienda Agricola Le Lagore di Giovanni Peruzzi, Azienda Agricola Lunigiana Tartufo, Beghè Massimiliano, Coop Miticoltori Spezzini a.r.l., Apicoltura Taggiasco,



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Riviere di Liguria
SINDACATO SPEZIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO



Comunicato Stampa

Consorzio Della Focaccia Di Recco Col Formaggio, F&M SRL, Frantio ambrosini, Gelateria Stella Marina, Mammi Pasta Fresca Di Tomaino E C. Sas, Roba da Matti, Vini Allara Snc.

E gli stand: Assaggia La Liguria, Città Di Luni, Confartigianato La Spezia, Cna La Spezia, Polizia Stradale, Confcommercio La Spezia, Slow Food La Spezia Aps e Tuttifrutti.

Lo stand di Tuttifrutti ospiterà i produttori della Doc Cinque Terre e alcune aziende agrituristiche del territorio che porteranno le proprie produzioni in degustazione e con possibilità d'acquisto.