



Comunicato Stampa

22 giugno 2026

Liguria da Bere, alla Spezia dal 26 al 28 giugno 2026 **l'appuntamento con i vini liguri di qualità** **Degustazioni, talk show, storie di vignaioli, Strade del vino e premi ai produttori** **Venerdì alle 18 l'inaugurazione** **Corso Cavour – La Spezia**

Da venerdì 26 a domenica 28 giugno appuntamento alla Spezia, in corso Cavour, con la 19ª edizione di 'Liguria da Bere', la rassegna dei vini Doc e Igt che porta in degustazione le oltre 200 etichette dei produttori di tutta la regione.

La rassegna è organizzata dalla Camera di Commercio Riviera di Liguria tramite la propria l'Azienda speciale Riviera di Liguria. L'evento è realizzato con il supporto della Regione Liguria e la collaborazione del Comune della Spezia - entrambi gli enti sono anche patrocinatori dell'evento - con la partecipazione dell'associazione Tuttifrutti e con il supporto degli studenti dell'ente di formazione professionale Ciofs-Fp. Collaborano tutte le associazioni di categoria del territorio, le tre Strade del vino e dei prodotti della provincia spezzina e il Parco Nazionale delle Cinque Terre.

Protagonisti i vini, la terra da cui nascono e i produttori delle otto 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') e delle 4 Igt ('Colline del Genovesato', 'Colline Savonesi', 'Liguria di Levante', 'Terrazze dell'Imperiese').

Liguria da Bere, 57 gli stand in totale, è uno degli eventi simbolo dell'estate spezzina, nonché uno dei principali momenti di promozione del settore vitivinicolo con la consolidata formula del contatto diretto tra produttori e consumatori e un programma (allegato) sempre coinvolgente con show cooking, seminari, originali abbinamenti vino cibo e tanti assaggi.

Come ormai consuetudine, i commercianti del centro storico aderiscono all'iniziativa 'Adotta una cantina': durante la rassegna, realizzeranno cioè vetrine a tema esponendo le etichette in degustazione. Anche quest'anno, premi ai migliori produttori liguri presenti alla rassegna: si assegneranno il 'Premio Speciale Liguria da Bere 2026' dei produttori e il 'Premio Speciale Liguria da Bere 2026' della giuria.

L'inaugurazione di Liguria da Bere venerdì 26 giugno. Orari della rassegna: da venerdì a domenica, dalle 18 alle 24, entrata libera. Bicchiere degustazione e sacca + 3 degustazioni: 10 €; solo degustazione: 3 €; bicchiere degustazione e sacca: 5 €.

Questa mattina, in Camera di Commercio la presentazione della rassegna con gli organizzatori e tutte le realtà coinvolte.

“Liguria da Bere – il commento di **Davide Mazzola**, vicepresidente vicario della Camera di Commercio Riviera di Liguria - è per noi motivo di orgoglio, è cresciuta qualitativamente negli anni ed è divenuta un punto di riferimento per quanto riguarda la valorizzazione del territorio attraverso uno dei suoi prodotti simbolo: il vino. La risposta del pubblico e dei turisti è sempre eccezionale. Per noi è importante lanciare un segnale di continuità sulla valorizzazione dei prodotti e, di conseguenza, del territorio: la rassegna ne

rispecchia identità, tradizioni e cultura e, con la sua formula, promuove le imprese vitivinicole, valorizza Spezia e avvicina al consumo consapevole del vino”.

“Liguria da Bere – ha aggiunto **Ilario Agata**, direttore della Azienda speciale Riviera di Liguria – si integra con tutte le iniziative di promozione delle eccellenze enogastronomiche quindi Oyster Fest, Agroalimentare e Strade del vino e dei prodotti”.

Alberto Giarelli, assessore al Commercio Comune della Spezia, ha sottolineato come “Liguria da Bere sia una importante vetrina, consolidata e apprezzata, per il centro città che vede il coinvolgimento attivo dei commercianti. Il venerdì dell’inaugurazione – ha ricordato - sarà il primo delle aperture serali dei negozi, una tra le numerose iniziative di animazione del centro in vista del Palio del Golfo”.

“Regione Liguria – il commento di **Alessandro Piana**, assessore all’Agricoltura Regione Liguria, non presente alla conferenza stampa ma vicino alla rassegna - ha voluto sostenere concretamente l’organizzazione della rassegna, riconoscendo il valore di un evento che favorisce l’incontro diretto tra produttori e consumatori, promuove il turismo enogastronomico e contribuisce alla crescita del comparto agricolo regionale: particolarmente apprezzabile è il ricco programma che accompagnerà le degustazioni, con momenti di approfondimento dedicati ai "Vini di Liguria", focus sulle nuove sfide della viticoltura regionale, incontri sullo Sciacchetra e sulla straordinaria esperienza produttiva delle Cinque Terre, oltre a talk e show cooking che valorizzeranno il legame tra vino, gastronomia e prodotti del mare. Ringrazio la Camera di Commercio Riviera di Liguria, l’Azienda Speciale Riviera di Liguria e tutti i soggetti coinvolti per il grande lavoro di squadra che rende possibile questa manifestazione”.

“Quando raccontiamo il Parco nella tante occasioni di promozione – ha sottolineato **Lorenzo Viviani**, presidente Parco Nazionale delle Cinque Terre – parliamo di vino, presidio di tradizioni e sapori. A Liguria da Bere ci concentreremo quest’anno sullo Sciacchetra”.

Alessandro Silvestri, sindaco di Luni e referente della Strada del vino Colli di Luni: “Il nostro stand darà risalto anche alle realtà produttive più piccole, tesori di qualità e tradizione. Questo evento, così come la Strada è un lancio per parlare di vino, cibo e ospitalità a tutto tondo”.

“Eventi come Liguria da Bere – ha sottolineato **Filippo Zangani**, presidente del Consorzio di tutela dei vini – sono importanti per il consumatore e per far conoscere ad un pubblico sempre più consapevole le grandi eccellenze del territorio”.

Il valore dell’evento sul piano turistico è stato infine ricordato da **Antonella Simone**, responsabile eventi di Confartigianato e da **Lorenzo Servadei** di Confcommercio.

I protagonisti

ESPOSITORI VINI

- 1.COMUNE DI LUNI
- 2.TERRE DI SOLEGNANA
- 3.LE CHICCHE DI NICCHIA
- 4.CORNICE DI IVANO LUIGI DENEVI
- 5.CANTINE RUBIANO DI BERNARDO PEZZICA
- 6.COSTATIROLO SRL
- 7.BOJON DI TURANO TOMMASO
- 8.LUCCHI E GUASTALLI
- 9.ITALIA BEVERAGE E FOOD
- 10.TERRE DI LEVANTO
- 11.ZANGANI
- 12.CA' DU FERRA
- 13.CANTINA SASSARINI
- 14.CANTINA 5 TERRE
- 15.VITE IN RIVIERA RETE DI IMPRESA
- 16.SOCIETÀ AGRARIA BURANCO S.R.L.
- 17.CANTINE LUNAE BOSONI SRL

- 18.AZIENDA AGRICOLA OTTAVIANO LAMBRUSCHI & C.S.S.
- 19.IL MONTICELLO
- 20.CANTINA E AGRITURISMO LA SARTICOLA
- 21.AZIENDA AGRICOLA MONTE D'ARVI
- 22.SOCIETÀ COOPERATIVA "I CASTELLI"
- 23.AZ. AGR. FEDERICI / LA BAIA DEL SOLE
- 24.AZIENDA AGRICOLA CLELIA SARTORI VILLA DI NEGRO
- 25.LA CANTINA DEL NONNO PESCIOTTO DI LANDINI F. & C. SAS
- 26.TENUTA LA GHIAIA
- 27.ARRIGONI
- 28.FATTORIA RUSCHI NOCETI S.S. DI CARLO, FRANCESCO, MARIA RUSCHI NOCETI
- 29.AZIENDA AGRICOLA CERROLUNGO
- 30.FRANTOIO MORO SRI
- 31.TRAVANDASCA
- 32.ROSALBA DELL'ERTOLE
- 33,LA QUINTA TERRA
- 34.AGRICOLA IL SOGNO
- 35.COLLE CENTO BOTTIGLIE
36. CASCINA BOCCACCIO

ESPOSITORI FOOD

- 38.IL CAPPELLETTO MATTO
- 39.I FORMAGGI DELLA VAL DI VARA SRL
- 40.MAMMI DI CRI E PATRI
- 41.TUTTIFRUTTI
- ITINERARI DEI GUSTI E DEI PROFUMI DELLA PROVINCIA DELLA SPEZIA
- 42.BARABARASA GIN

ESPOSITORI FOOD TRUCK

- T1. O.P. MITILICOLTORI SPEZZINI
- T2. SMALL FRY /CIBO DI STRADA
- T3. THE NATURAL ALCHIMIST - GNOCCO FRITTO e RÖSTI
- T4. ARROSTICINI & CO. - ARROSTICINI. PANNOCCHIE, PATATINE FRITTE
- T5. PAN PAN - HAMBURGER E PANINI GOURMET
- T6. WONDERFOOD CUCINA SICILIANA
- T7. AWACTECUCINA MESSICANA
- T8. LAS BRAVAS - PAELLA E TAPAS
- T9. CITY WORK MILANO CUCINA THAI
- T10. COCKTAIL & BIRRA
- T11. MOTO GRILL - CUCINA PUGLIESE
- T12.PANINI GOURMET
- T13. LINO IL GELATAIO
- T14. I FORMAGGI DELLA VAL DI VARA