



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
LA SPEZIA



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

COMUNICATO STAMPA

5 novembre 2024

“Vezzano Ligure in De.Co.”, sabato 9 novembre la giornata dedicata alle tipicità a Denominazione Comunale

Stand gastronomici, convegno, incontri culturali e musica nella frazione capoluogo

Nove sono le tipicità di Vezzano Ligure che possono fregiarsi della certificazione De.Co. (Denominazione Comunale) che ne attesta il valore storico, culturale e di qualità. Per promuoverle, sabato 9 novembre nella frazione capoluogo, si terrà “Vezzano Ligure in De.Co.”, un’intera giornata dedicata proprio ai prodotti della tradizione. Per celebrarli ci saranno stand (aperti da mezzogiorno), incontri (mattina e pomeriggio) e musica. La manifestazione, alla sua edizione numero uno, è organizzata dal Comune di Vezzano Ligure e dalla Pro Loco con la collaborazione di Confcommercio, Confartigianato e Camera di Commercio Riviery di Liguria.

Questa mattina la presentazione in Camera di Commercio con **Marco Casarino**, Segretario generale dell’ente camerale; **Sabrina Flotta**, Assessore al Commercio e Attività produttive del Comune di Vezzano Ligure; **Roberto Martini**, Direttore di Confcommercio; **Antonella Simone**, responsabile Eventi Confartigianato; **Gloria Manaratti**, dirigente della Regione - Dipartimento Agricoltura, Turismo, Formazione e Lavoro; **Marien Morales Garcia** Agronoma Regione Liguria; **Silvia Arrighi**, Dirigente scolastico Istituto Alberghiero G. Casini.

Il programma

La giornata inizia con il convegno “Vezzano Ligure in De.Co.”, in programma dalle 10 alle 12 nella sala polivalente “Giulia Civitico”, dedicato alla valorizzazione dei prodotti a Denominazione Comunale. Interverranno: **Massimo Bertoni**, Sindaco di Vezzano Ligure; **Sabrina Flotta**, Assessore al Commercio e alle Attività produttive del Comune di Vezzano Ligure; **Marco Casarino**, Segretario Generale della Camera di Commercio Riviery di Liguria; **Roberto Martini**, Direttore di Confcommercio; **Antonella Simone**, responsabile Eventi Confartigianato; **Marièn Morales Garcia**, Agronoma Regione Liguria (Direzione Generale Turismo, Agricoltura e Aree Protette - Settore Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaistiche); **Silvia Arrighi**, Dirigente scolastico Istituto Alberghiero G. Casini. Modera **Elisabetta Toracca**. Il convegno, d’interesse per tutti i comuni della provincia che hanno prodotti tipici certificabili, sarà anche l’occasione per approfondire il progetto promosso dalla Camera di Commercio relativo alla creazione delle tre Strade di prodotto: Strada del Vino Doc Colli di Luni, Strada del Vino Doc Cinque Terre e Colline di Levante, Strada del Biologico e dei Sapori della Val di Vara.

Dalle ore 12, e per tutta la durata dell’evento, in piazza del Popolo saranno aperti gli stand dei piatti tradizionali con certificazione De.Co. abbinati all’assaggio di vini locali forniti da una azienda locale. Alle ore 16.30 intervento di **Piergiorgio Cavallini** sul dialetto vezzanese e alle 17 intervento della scrittrice **Daniela Scattina** con presentazione del proprio libro. Alle 17.30 riunione della commissione De.Co. per l’assegnazione della denominazione comunale ad ulteriori tre prodotti (frisò de pomi, bombete dè patate e pane fritto). Dalle 19 alle 22 musica dal vivo.

Per agevolare gli spostamenti, il Comune ha predisposto il servizio di bus navetta con partenza da Fornola (all'altezza della Motorizzazione) dalle 10 alle 14.30 e dalle 16.30 alle 21.30.

I De.Co. di Vezzano Ligure

Per quanto riguarda l'enogastronomia sono: raviòli, panzaròti, torta vèrda, pan coi fènoceti, cavagnòlo, torta dè riso, fugazza dozza e, di prossima certificazione, anche frisòi de pomi, bombete dè patate e pane fritto. Per quanto riguarda gli eventi, sono De.Co. la Sagra dell'Uva e la Festa del Molinello.