



## COMUNICATO STAMPA

16 giugno 2025

### **XVIII edizione di Liguria da Bere: alla Spezia dal 27 al 29 giugno 2025**

#### **torna lungo Corso Cavour l'appuntamento con i vini di qualità**

La XVIII edizione di 'Liguria da Bere' animerà Corso Cavour alla Spezia da venerdì 27 giugno a domenica 29 giugno 2025. Torna la rassegna dei vini liguri Doc e Igt che porta in degustazione le oltre 200 etichette dei produttori liguri. 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'; le 4 Igt liguri 'Colline del Genovesato'; 'Colline Savonesi'; 'Liguria di Levante'; 'Terrazze dell'Imperiese'.

La rassegna è organizzata dall'Azienda speciale 'Riviere di Liguria' della Camera di Commercio e dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria in collaborazione con il Comune della Spezia, patrocinatore dell'evento insieme a Regione Liguria, con la partecipazione dell'associazione Tuttifrutti e con il supporto degli studenti dell'ente di formazione professionale Ciofs-Fp presso lo stand istituzionale.

Liguria da Bere è uno degli eventi maggiormente 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 ormai consuetudine, i commercianti del centro storico aderiscono ad 'Adotta una cantina': durante la rassegna, realizzeranno vetrine a tema esponendo le etichette in degustazione. Focus, come lo scorso anno, sui vini naturali liguri e toscani realizzati con metodi di produzione più tradizionali.

Tornano inoltre anche i premi ai migliori produttori liguri presenti alla rassegna: 'Premio Speciale Liguria da Bere 2025' dei produttori e 'Premio Speciale Liguria da Bere 2025' della giuria.

A Liguria da Bere saranno presenti in anteprima con un unico stand le tre 'Strade' dei prodotti che si stanno costituendo sul territorio del Gal Provincia della Spezia per promuoverne le eccellenze: Strada del Vino Doc Colli di Luni coordinata dal capofila Comune di Luni; Strada del Vino Doc Cinque Terre e Colline di Levante e Strada del Biologico e dei sapori della Val di Vara a cura del capofila Camera di Commercio Riviere di Liguria.

"Liguria da Bere è una tra le manifestazioni più amate e seguite, segna l'inizio dell'estate e ci vede impegnati tramite la nostra azienda speciale accogliendo oltre 2002 etichette – commenta Davide Mazzola vicepresidente vicario della Camera di Commercio Riviere di Liguria -. In diciotto anni l'evento è cresciuto e ha centrato l'obiettivo di mettere in contatto i cittadini e i visitatori con i



produttori, oggi il settore cresce nel numero degli operatori ma non significa ci sia un aumento del fatturato, anzi ci sono difficoltà all'orizzonte, come per esempio la questione dei dazi che colpisce anche le nostre produzioni vitivinicole, per questo è ancora più importante valorizzare le nostre eccellenze enogastronomiche”.

“Liguria da Bere è diventato un momento fondamentale dell'estate spezzina – dichiara Alberto Giarelli assessore al commercio e alle attività produttive -. Negli anni il numero di espositori è aumentato così come la capacità dell'evento di essere attrattivo e animare la città”.

“Liguria da Bere rappresenta per la nostra città una vetrina di grande prestigio a livello nazionale – aggiunge il sindaco della Spezia Pierluigi Peracchini, non presente alla conferenza essendo impegnato nell'accoglienza dell'Amerigo Vespucci, ma vicino alla manifestazione –. Un'occasione strategica per promuovere e rilanciare il nostro territorio attraverso l'eccellenza delle produzioni locali. La Spezia sta vivendo una trasformazione, diventando una città sempre più affermata come meta turistica, e questo settore riveste un ruolo fondamentale. Manifestazioni di successo come questa sono essenziali perché valorizzano le nostre radici culturali e le peculiarità che ci rendono unici”.

“All'interno di Liguria da Bere verranno presentate le neonate tre strade del vino e dei sapori - sottolinea Marco Casarino segretario generale della Camera di Commercio Riviera di Liguria –: la Strada del vino dei Colli di Luni, strada del vino delle Cinque Terre e strada dei sapori della val di Vara. Tre territori che valorizzano le proprie realtà tramite le produzioni”.

“Il valore aggiunto di quest'anno è l'attenzione alla cultura e al binomio vino e produzioni locali – spiega Ilario Agata direttore dell'Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviera di Liguria -. Non mi aspetto dei numeri in più in termini di degustazioni perché ormai il gradimento dell'evento è consolidato, ma di certo tramite i momenti di approfondimento, show-cooking e di degustazione guidata abbiamo la possibilità di dare degli strumenti al pubblico a vantaggio del grande lavoro che fanno i nostri produttori”.

### **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: 3 euro. Kit composto da bicchiere, sacca e 3 degustazioni: 10 euro. Gli stand saranno aperti dalle 18 alle ore 24. L'inaugurazione dell'evento si svolgerà **venerdì 27 giugno 2025 alle 18 allo stand istituzionale** (corso Cavour, altezza piazza Beverini).



### **Aziende partecipanti**

Comune di Luni, Fontanacota, Terre di Levante, Cantine Rubiano, La Polenza Cinque Terre, Costatirollo, Azienda Agricola Lucchi e Guastalli, Italia Beverage & Food, Vite in Riviera, Azienda Agricola Zangani, Cà du Ferrà Wine & Tasting, Sassarini / A Scià, Cantine Lunae, Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi, Cantina 5 Terre, Ostriche della Spezia, Barbarasa Gin, Società Agraria Buranco, Azienda Agricola agriturismo fattoria didattica La Sarticola, Il Monticello, Società cooperativa "I Castelli", Azienda Agricola Federici – La Baia del Sole, Azienda Agricola Clelia Sartori Villa di Negro, Tenuta La Ghiaia, La cantina del nonno Pescetto, Arrigoni, Fattoria Ruschi Noceti, Prione – Essenza del Golfo, Azienda Agricola Ca' Bertani, Frantoio Moro.

Vini Naturali: Luna Mater, Travandasca, Stella di Lemmen, Azienda Agricola Cerrolungo, Rosalba dell'Ertole, Vini Apuani, La Quinta Terra, Cian du Giorgi, il Torchio.

### **Food**

Le Strade del Vino e dei Prodotti, Lunigiana Tartufo, Associazione Tuttifrutti itinerario dei gusti, Mammi di Cri e Patri, Love Sicily, SmallFry, Wonderfood/pinsa, La polpetteria/polpette, Dalila's D'andrea / Dolci artigianali, Il Toscano / pulled pork, Il Dardo / arrostitini, 500 / Cocktail, Pan Pan / hamburger gourmet, Awacte / texmex, The natural alchemist / rösti, The natural alchemist / gnocco fritto, Las bravas / paella, Ferraro Fausto / farinata e Gelataio Lino.

### **Sistema Slesh per l'acquisto dei ticket**

I consumatori avranno due opzioni per effettuare l'acquisto:

- scansionano il Qr-Code disponibile in prossimità dei punti cassa, effettuano il login di registrazione, procedono all'ordine e al pagamento direttamente dal loro smartphone. Questa funzionalità permetterà così di saltare la fila in cassa e di ritirare direttamente i ticket attraverso una corsia preferenziale.
- effettuano l'acquisto direttamente in cassa pagando in contanti oppure con carta di credito o bancomat.

Questo servizio intende diminuire i tempi di attesa in cassa, incentivare l'utilizzo dei pagamenti elettronici e monitorare le statistiche di vendita per migliorare gli eventi futuri.