



## XVII Edizione di Liguria da Bere: alla Spezia dal 28 al 30 giugno 2024

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

La XVII edizione di 'Liguria da Bere' animerà Corso Cavour alla Spezia da venerdì 28 giugno a domenica 30 giugno 2024. Torna la rassegna dei vini liguri Doc e Igt, 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'.

"Siamo pronti anche quest'anno a dare il giusto e dovuto rilievo ai viticoltori della Liguria – commenta il vicepresidente vicario della Camera di Commercio Riviera di Liguria **Davide Mazzola** -. La produzione ligure continua ad aumentare con 4.217.200 i litri di vino nel 2023, rispetto ai 3.677.000 dell'anno precedente. Soprattutto crescono le aziende del settore: cantine piccole che contribuiscono ad arricchire l'offerta enogastronomica regionale e sono sempre di più un valore aggiunto anche per il turismo. Senza dimenticare che nel nostro territorio chi recupera terreni per dedicarli alla viticoltura e all'agricoltura realizza un'opera di presidio contro il dissesto, a vantaggio dell'intera comunità. Quest'anno diamo spazio ai vini naturali per accrescere la conoscenza del pubblico anche in quest'ambito, perché l'evento da sempre vuole essere una vetrina per i produttori e anche un momento di arricchimento per il pubblico sulla cultura vitivinicola, che è sempre più sensibile a sperimentazioni e miglioramenti in termini qualitativi"

"Liguria da Bere è una vetrina nazionale di grande prestigio per la nostra città, grazie alla quale i produttori di vini hanno l'opportunità di presentare le loro eccellenze al pubblico -. Aggiunge il Sindaco della Spezia **Pierluigi Peracchini** -. La Spezia è una città in crescita sotto tutto i punti di vista, una meta ambita da centinaia di migliaia di turisti ogni anno, ed eventi di successo come questo sono essenziali perché possiamo promuovere, rilanciare e valorizzare il nostro territorio, mettendo in risalto i valori culturali che ci caratterizzano".

"Liguria da bere è un appuntamento imprescindibile per le nostre imprese vitivinicole - dice il presidente ad interim della Regione Liguria **Alessandro Piana** presente in collegamento - con cui puntiamo sul binomio qualità e promozione. I nostri vini sono sempre più apprezzati, rappresentano lo specchio dei territori di provenienza di cui preservano la biodiversità e il suolo, con indubbi vantaggi in termini di resilienza ai cambiamenti climatici. Ringrazio gli organizzatori per la varietà delle proposte e per il ruolo di indubbia valorizzazione di oltre 200 etichette e di tutta la Liguria con ricadute positive in termini di



crescita economica e sociale per le comunità di appartenenza, per la veicolazione delle tradizioni e per il supporto all' enoturismo ".

Alla conferenza stampa sono intervenuti anche il segretario generale della Camera di Commercio **Marco Casarino** che ha evidenziato “l’importanza dell’incremento dei vini imbottigliati e la necessità di provvedere alla questione centrale per i viticoltori liguri di una disponibilità di maggiori quote di reimpianto”.

La referente del Ciofs Fp Liguria **Maristella Toselli** ha confermato l’impegno da parte degli alunni nello stand istituzionale dell’evento. In conclusione, il Presidente del Consorzio Vini Doc **Filippo Zangani** ha sottolineato: “A fronte di grandi presenze turistiche sempre maggiormente consolidate sul territorio spezzino e di una buona qualità e quantità dei prodotti diventa strategico e vitale per gli agricoltori intercettare i visitatori e far conoscere e apprezzare le eccellenze vitivinicole locali”.

Novità di quest’anno uno spazio dedicato ai **vini naturali** che si distinguono nel panorama vitivinicolo per un approccio attento alla genuinità del prodotto. Questa filosofia si traduce in vini dai gusti unici, che rispecchiano le terre d’origine e la passione dei vignaioli per produzioni non omologate rispetto alle richieste di gusti standardizzati. Le caratteristiche principali sono le uve da agricoltura biologica che provengono da vigneti coltivati senza pesticidi, erbicidi o fertilizzanti chimici di sintesi, garantendo un prodotto più sano e rispettoso dell'ecosistema. La fermentazione è spontanea: la trasformazione del mosto in vino avviene utilizzando solo i lieviti indigeni presenti sulla buccia dell'uva, esaltando le caratteristiche naturali del frutto. Ultimo aspetto che caratterizza i vini naturali è l’approccio non invasivo che limita l'utilizzo di additivi chimici, chiarifiche aggressive e filtrazioni eccessive, preservando l'integrità e la purezza del vino con un minimo intervento in cantina.

Le etichette saranno in vetrina grazie ai commercianti del centro storico che anche quest’anno hanno aderito ad “**Adotta una cantina**”. Durante le giornate della XVII Edizione di Liguria da Bere, saranno esposte le bottiglie delle cantine in degustazione nella rassegna. Tornano anche i **premi ai migliori produttori liguri** presenti a Liguria da Bere 2024: Premio Speciale dei produttori, Premio Speciale del pubblico e Premio Speciale della Giuria.

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.



CAMERA DI COMMERCIO  
RIVIERE DI LIGURIA  
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



*Riviere di Liguria*  
AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO

Comunicato Stampa

Partecipa all'evento **"Assaggia la Liguria"** il programma promozionale dedicato alle produzioni agricole tipiche della Liguria con certificazione d'origine: i vini liguri DOP e IGP, il Basilico Genovese DOP e l'Olio DOP Riviera Ligure.

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 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 bicchiere, sacca e 3 degustazioni: 10 euro. Gli stand saranno aperti dalle 18 alle ore 24. L'inaugurazione dell'evento si svolgerà venerdì 28 giugno 2024 alle 18 allo stand istituzionale.

### **Aziende partecipanti**

Cantina Lunae Bosoni srl, azienda agricola Ca' du' Ferra' di Zoppi Davide, società agraria Buranco srl, società agricola Lotti srl, cantina dell'Ara, Arrigoni società agricola s.a.s, az.agr. Ottaviano Lambruschi&c.ss, La Polenza di Stefania Basso, La Cappuccina sarl – Az. Agr. & Agriturismo Cerrolungo, Cooperativa agricola Cinque Terre, La Cantina del Nonno Pescetto di L.F & C. sas, Costa Tirolo S.R.L., Società Agricola Roccavinealis SRL, Le Chicche di Nicchia, Cornice di Ivano Luigi De Nevi, La Sarticola di Antonelli Matteo, Società cooperativa "I Castelli" SRL, Azienda agricola Zangani SARL, Azienda agricola Federici, Azienda Agricola Il Monticello di Davide Neri, Azienda agricola Il Verzale di Matteo Del Rio, Azienda agricola Clelia Sartori, Azienda agricola Lucchi e Guastalli, Cooperativa agricola Vallata di Levanto, Comune di Luni, Azienda agricola La Carreccia di Lavezzari Lorenzo, Italia beverage & food di Sulati Enkrlejda SAS, Azienda agricola agriturismo fattoria Il Bey, Terre di Levanto, Azienda Agricola Biologica e Biodinamica Stella di Lemmen, Azienda Agricola Terre Della Luna srl, Azienda Agricola Il Foresto, La Felce, I Mattaioni Srls Azienda Agricola Matteo Niccolai, Rosanna dell'Ertole, Castel del Piano Azienda Agricola di Sabrina Ruffaldi, Azienda Agricola Du Matt, Travandasca Srl e Agricola Rubiano di Bernardo Pezzica.

---

Cooperativa mitilicoltori spezzini, Frantoio Moro SRL, Small Fry, La Tasca di Billi, Mammi pasta fresca di Tomaino, Azienda agricola Lunigiana Tartufo, Roba da matti, Azienda agricola Le Lagore, Associazione Tuttifrutti, Vinipendenti, Tramezzando, Asini e basilico, Antico sapore del Pane, Tiramisumma, Ginger e Vizi e virtù.



CAMERA DI COMMERCIO  
RIVIERE DI LIGURIA  
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



*Riviere di Liguria*  
AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO

Comunicato Stampa

### Sistema Slesh

Il sistema di casse di Slesh permette di profilare i dati di acquisto dei partecipanti all'evento.

L'obiettivo è offrire un'esperienza utente migliore, diminuire i tempi di attesa in cassa, incentivare l'utilizzo dei pagamenti elettronici e monitorare le statistiche di vendita per migliorare gli eventi futuri.

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.