



PROGRAMMA LIGURIA DA BERE 2024

28 Giugno 2024

ore 18.00 – 24.00

Mostra mercato dei Produttori Vinicoli e Piazza del Gusto

ore 18.00 – 19.00

Inaugurazione e taglio del nastro

29 Giugno 2024

ore 18.00 – 24.00

Mostra mercato dei Produttori Vinicoli e Piazza del Gusto

ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviera di Liguria

Ore 18.00 - 19.00

“Le erbe spontanee e le aromatiche che rendono inconfondibili i sapori del nostro territorio”

A cura di Antonella Cheli, vicepresidente Confartigianato La Spezia e titolare dell’Antica Osteria del Carugio di Porto Venere.

Ore 19.00 - 20.00

“Pesto: sapore autentico della Liguria”.

A cura di Confartigianato La Spezia: Cooking Class guidata dall’Azienda “**Pesto Fiore**” della Spezia. Al termine degustazione di pesto con focaccia.

Ore 20.00 - 21.00

“L’olivicoltura nel territorio spezzino tra difficoltà e prospettive future”.

A cura di Confartigianato La Spezia in collaborazione con l'Associazione Frantoiani Confartigianato, l'Associazione "I Sentieri dei Poeti", il CAI della Spezia.
Seguirà assaggio guidato di olio DOP della Riviera Ligure a cura di **Marco Lucchi del Frantoio Lucchi & Guastalli.**

ore 21.00 – 23.00

TEDxLerici: Alcol e salute, una via d'uscita è possibile

Conduce Fabio Bongiorno, con Alberto Fiorito, Giorgio Baccigalupi e Beppe Marini

30 Giugno 2024

ore 18.00 – 24.00

Mostra mercato dei Produttori Vinicoli

ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria

ore 18.00 – 19.00

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 19.00 – 20.00

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 20.00 – 21.00

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 21.00 – 22.00

PREMIO LIGURIA DA BERE 2024

Premio Speciale dei produttori

Premio Speciale del pubblico

Premio Speciale della Giuria