





LASPEZIA / C.SO CAVOUR / CENTROSTORICO

# LIGURIA DABERE

VINI e PRODOTTI TIPICI  
ESPOSIZIONE DEGUSTAZIONI INCONTRI  
27-28-29 GIUGNO 25

ORARIO: 18,00 - 24,00 • INGRESSO LIBERO

PROGRAMMA  
LIGURIA  
DA BERE  
2025



CAMERA DI COMMERCIO  
RIVIERE DI LIGURIA  
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Riviere di Liguria  
AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO

Con il patrocinio di



Regione Liguria



Città della Spezia  
MUNICIPIO DI LA SPEZIA  
MUNICIPIO DI PORTOFINO

## VENERDÌ 27 GIUGNO

Ore 18.00 - 24.00

Mostra mercato dei Produttori Vinicoli  
e Piazza del Gusto

Ore 18.00 - 19.00

Inaugurazione e taglio del nastro

Ore 19.00 - 23.00

Salotto Social con Renata Cantamessa  
alias La Fata Zucchini:

Dalle 19.00 alle 20.00 e dalle 22.00 alle 23.00

Rubrica **Dietro l'etichetta**

video interviste ai viticoltori locali, con focus sulle storie  
della microproduzione, sulle sfide della viticoltura eroica e  
sulle pratiche low-impact.

Dalle 20.00 alle 21.00

Talk food & wine

**Dal mare alla vigna**

panel su abbinamenti inediti tra Ostriche del Golfo della  
Spezia e vini liguri.

In collaborazione con i Mitilicoltori Spezzini e Fabio  
Bongiorni Foodteller

Dalle 21.00 alle 22.00

Talk food & wine

**Il vino che Ti cambia**

panel con voci della critica enogastronomica e degli  
assaggiatori professionali sulle nuove tendenze nel mondo  
del vino e dei suoi abbinamenti, con focus sulla ricerca di  
esperienze uniche.

In collaborazione con Fabio Bongiorni Foodteller



Scansiona il QR code  
acquista il tuo ticket e  
salta la fila!

• Bicchiere degustazione e sacca  
+ 3 degustazioni  
10,00 €  
• Solo degustazione  
3,00 €  
• Bicchiere degustazione e sacca  
5,00 €

• Tasting glass and bag  
+ 3 tastings  
10,00 €  
• Tasting only  
3,00 €  
• Tasting glass and bag  
5,00 €

Ore 18.00 / 24.00 Entrata libera Hours 18.00 / 24.00 Free entry

## SABATO 28 GIUGNO

Ore 18.00 - 24.00

Mostra mercato dei Produttori Vinicoli e Piazza  
del Gusto

**ARENA TALK SHOW**

della Camera di Commercio Riviere di Liguria

Ore 18.00 - 19.00

Show cooking

**Tonno takaki con bietola rossa e cipolle  
caramellate**

Con il Ristorante Pizza Contemporaneo,  
La Spezia

In collaborazione con Confartigianato La Spezia  
Presenta il Food Teller Fabio Bongiorni

Ore 19.00 - 20.00

**PESTO SHOW: i vignaioli fanno il pesto**

degustazione di pesto e focaccia in abbinamento ai vini  
liguri / fino ad esaurimento posti.

Per partecipare è necessario acquistare la sacca e il  
bicchiere per la degustazione vini.

A cura del Food Teller Fabio Bongiorni

Con la partecipazione di:

Cantine Lunae

Agricoltura di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e

Monterosso So. Coop. Agr.

Az. Agr. Ottaviano Lambruschi RCSS

Az. Agricola Cà du Ferrà di Zoppi Davide

Viticoltori Ingauni Soc. Agricola Cooperativa capofila Rete di

Impresa Vite in Riviera

Ore 20.00 - 21.00

**L'ABC della degustazione**

Con la partecipazione della Sommelier

Yvonne Riccobaldi

Presenta il Food Teller Fabio Bongiorni

Ore 21.00 - 22.00

**Il PN5T e i suoi sapori autentici**

A cura del PN5T e i produttori e ristoratori del Parco

Presenta il Food Teller Fabio Bongiorni

## DOMENICA 29 GIUGNO

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

Show cooking

**Un abbinamento insolito e gustoso, semplice e  
tradizionale: trofie al pesto e muscoli della Spezia**

Con il Ristorante La Perla - Lerici

In collaborazione con Confartigianato La Spezia  
Presenta il Food Teller Fabio Bongiorni

Ore 19.00 - 20.00

Show cooking

**Bagnun di acciughe... nel risotto!**

A cura di Federazione Cuochi della Liguria, con la  
partecipazione dello chef Alessandro Dentone, in  
collaborazione con Gal Fish Liguria

A cura del Food Teller Fabio Bongiorni

Ore 20.00 - 20.30

**Percorsi tra natura, cultura e sapori lungo  
le Strade del vino e dei prodotti del  
territorio spezzino**

Presentazione delle 3 Strade: la Strada del vino delle 5 Terre  
e delle Colline di Levante, la Strada del vino dei Colli di Luni,  
la Strada del biologico e dei Sapori della Val di Vara

A cura dei capofila Camera di Commercio Riviere di Liguria e  
Comune di Luni

Ore 20.30 - 21.30

TEDxLerici

Presentazione del Tema 2025 con Alberto Fiorito  
e gli organizzatori del TEDx

Conduce il Food Teller Fabio Bongiorni

Ore 21.30 - 22.00

**PREMIO LIGURIA DA BERE 2025**

Premio Speciale dei produttori

Premio Speciale della Giuria

INFORMAZIONI E PROGRAMMA COMPLETO SU

[www.asrivlig.it](http://www.asrivlig.it)