



LIGURIA DA BERE

VINI E PRODOTTI TIPICI



1/2/3 LUGLIO 2022 | DALLE 18:00

LA SPEZIA - C.SO CAVOUR - CENTRO STORICO



PROGRAMMA

LIGURIA DA BERE '22

01 LUGLIO '22

17:00 - 18:00 Allestimento stand

18:00 - 18:30 Inaugurazione

18:30 - 24:00 Mostra mercato dei Produttori Vinicoli

Stand - degustazione Assaggia la Liguria

Rassegna didattica dei vini DOP e IGP della Liguria con degustazione collettiva a cura di Enoteca Regionale della Liguria

Info Point e banco di assaggio dell' Olio Riviera Ligure DOP e del Basilico Genovese DOP

18:30 - 19:30 Laboratori didattici a cura di SLOW FOOD, Condotta di La Spezia presso lo Stand OFFICINA DEI SAPORI della Camera di Commercio Riviere di Liguria

Le ostriche del Golfo della Spezia

Degustazione con Oyster Martini e sorbetto al Luccicante, vermentino in purezza di Cà du Ferrà.

Intervengono:

- Nicola, bartender di Accanto
- Grazia Solazzi, Comitato di Condotta Slow Food La Spezia
- Alessandro Viani, gelatiere, La Papavera
- Davide Zoppi, Azienda Cà du Ferrà

20:30 Cena degustazione con prodotti tipici - Presso la Sala TuttiFrutti (V.le Mazzini 47)

Introduzione di Fabio Bongiorno e dei Sommelier AIS della Delegazione di La Spezia

21:30 - 23:00 FOOD HEROES - Talk show a cura di Fabio Bongiorno presso lo Stand OFFICINA DEI SAPORI della Camera di Commercio Riviere di Liguria

ASSAGGIA LA LIGURIA, a cura dei Consorzi del Basilico Genovese DOP, del Consorzio Olio DOP Riviera Ligure e di Enoteca Regionale della Liguria

Serata a tema BASILICO GENOVESE DOP

Con la partecipazione di Roberto Cagnoli

INDOVINA LA DOP! - gioco a quiz

SPECIALE TALK: IL FATTORE UMANO DEL BASILICO GENOVESE DOP

Intervista live e proiezione videointerviste

Degustazione guidata e racconto dei vini della DOP Levante Ligure

Talk con ospiti e interviste attorno al cibo ed al vino a cura di Fabio Bongiorno

Show Cooking con lo Chef Cosimo Bunicelli dell'Agriturismo Intatto di Calice al Cornoviglio

PROGRAMMA

LIGURIA DA BERE '22



02 LUGLIO '22

18:00 - 24:00 Mostra mercato dei Produttori Vinicoli

Stand - degustazione Assaggia la Liguria

Rassegna didattica dei vini DOP e IGP della Liguria con degustazione collettiva a cura di Enoteca Regionale della Liguria

Info Point e banco di assaggio dell' Olio extra vergine Riviera Ligure DOP e del Basilico Genovese DOP.

18:00 - 19:30 Laboratori didattici a cura di SLOW FOOD, Condotta di La Spezia presso lo Stand OFFICINA DEI SAPORI della Camera di Commercio Riviere di Liguria

Comunità, tradizione e salute, gli impegni Slow per il territorio

I muscoli del Golfo della Spezia

Intervengono:

- Alberto Fiorito, consulente scientifico Slow Food La Spezia
- Silvia Cardelli, chef Alleanza Slow Food, Osteria della Corte SP

21:30 - 23:00 FOOD HEROES - Talk show a cura di Fabio Bongiorno presso lo Stand OFFICINA DEI SAPORI della Camera di Commercio Riviere di Liguria

ASSAGGIA LA LIGURIA, a cura dei Consorzi del Basilico Genovese DOP, del Consorzio Olio DOP Riviera Ligure e di Enoteca Regionale della Liguria

Serata a tema Olio Extravergine Riviera Ligure DOP

Con la partecipazione di Marco Lucchi, produttore e capo panel dell'Olio Riviera Ligure DOP

INDOVINA LA DOP! - gioco a quiz

Olio extra vergine: laboratorio di assaggio comparativo

SPECIALE TALK: IL FATTORE UMANO E IL FATTORE TURISMO DELL'OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Degustazione guidata e racconto dei vini della DOP Levante Ligure

Talk con ospiti e interviste attorno al cibo ed al vino a cura di Fabio Bongiorno

Show Cooking con lo Chef Andrea Besana dell'Andree di La Spezia

PROGRAMMA

LIGURIA DA BERE '22

03 LUGLIO '22

18:00 - 24:00 Mostra mercato dei Produttori Vinicoli

Stand - degustazione Assaggia la Liguria

Rassegna didattica dei vini DOP e IGP della Liguria con degustazione collettiva a cura di Enoteca Regionale della Liguria

Info Point e banco di assaggio degli Olio extra vergine Riviera Ligure DOP e del Basilico Genovese DOP.

CINEMA EMOZIONALE ASSAGGIA LA LIGURIA: Proiezioni video per viaggi emozionanti, culturali, divertenti sul legame profondo cibo - uomo - territorio testimoniato dai nostri prodotti tipici e dalle DOP dei nostri vini, del Basilico Genovese e dell'Olio Riviera Ligure.