

Benvenuto Vermentino 2025

DAL 13 AL 20 GIUGNO

IL VERMENTINO A TAVOLA

Settimana del vermentino nella ristorazione. Menù dedicati e in abbinamento al vermentino nei ristoranti aderenti

VENERDÌ 20 GIUGNO

Ore 17:30 - Sala Convegni Centro Sociale
CONVEGNO

I DISCIPLINARI DI OGGI DI FRONTE ALLE NUOVE SFIDE DEL VINO

Convegno organizzato dal Comune di Castelnuovo Magra, da Enoteca Regionale della Liguria e dal Consorzio di Tutela dei vini DOP/IGP della Provincia della Spezia, in collaborazione con Regione Liguria.

SABATO 21 GIUGNO

Ore 09:30 - Sala Convegni Centro Sociale - masterclass
I TERRITORI DEL VERMENTINO COLLI DI LUNI E DINTORNI

Masterclass per operatori del settore, giornalisti e ristoratori, organizzato dal Comune di Castelnuovo Magra, da Enoteca Regionale della Liguria e dal Consorzio di Tutela dei vini DOP/IGP della Provincia della Spezia, in collaborazione con Agriservice Srls e A.I.S. Liguria
Ingresso su invito

Ore 17:30 - Giardino di Palazzo Amati
INCONTRO

PRESENTAZIONE DELLA LA STRADA DEL VINO DEI COLLI DI LUNI

I Colli di Luni, terra di Vermentino

Organizzato dal Comune di Castelnuovo Magra ed Enoteca Regionale della Liguria, progetto GAL La SPEZIA - Comune di Luni - Camera di Commercio Le Riviere di Liguria IM SV SP.

Ore 18:00 - Centro Storico

BENVENUTO VERMENTINO RASSEGNA DELL'OLIO E.V.O. E DEI PRODOTTI DI QUALITÀ

Inizio Degustazioni

Apertura degli spazi espositivi negli Atri e nei Giardini storici, in via Roma, via Dante, via Vittorio Veneto e Piazza del Parlamento.

Apertura dei gazebo delle aziende produttrici di olio extra vergine di oliva e degli altri prodotti della gastronomia locale, dei punti ristoro e degli spazi espositivi del mercatino delle opere dell'ingegno.

Area Laboratori Giardino di Palazzo Amati

LABORATORI

Ore 18:15 - **PESTO AL MORTAIO** a cura della SOC. MARITTIMA MUTUO SOCCORSO di Lerici, con **Alberto Imparato**, Vice campione Campionato mondiale del Pesto al Mortaio e **Bernardo Ratti**, esperto di gastronomia ligure.

Gradita la prenotazione al 391 7620041 (whatsapp).

Ore 19:00 - **MINICORSO DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

I profumi e i sapori dell'olio di qualità, impariamo a conoscerne i pregi e riconoscere i difetti.

Condotto da **Francesco Petacco**, Capo Panel APOL, in collaborazione con Enoteca Regionale della Liguria ed Agriservice Srls.

Gradita la prenotazione al 391 7620041 (whatsapp)

Ore 19:45 - **LE NOVITÀ DEL DISCIPLINARE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA RIVIERA LIGURE DOP**

A cura di **Giorgio Lazzeretti**, direttore del Consorzio di Tutela dell'Olio Riviera ligure DOP.

Gradita la prenotazione al 391 7620041 (whatsapp)

Ore 19:00 - Piazza Querciola - Circolo A.R.C.I.
APERITIVO IN MUSICA

Ore 19:00 - Atrio La Rebelleria

VINO, MUSICA E PAROLE DJ-SET con selezione musicale a cura di **MANU CASU E DR. FOXXX** - Rock, Funky, Soul, Lounge Beat, Elettronica, Ska, Raggae, Indie.

Ore 20:30 - Giardino di Palazzo Amati

VINO, MUSICA E PAROLE DJ-SET a cura di **STANZA SCISMA** è un collettivo di Sarzana attivo da oltre 4 anni, impegnato a valorizzare il talento locale portandolo in giro per l'Italia e l'Europa. Per questo evento, Scisma propone una ricercata selezione di dischi house per accompagnare la serata.

Ore 21:00 - Piazza Querciola - Palco della Torre

CONCERTO

LOS CAIMANOS - ROCK AND ROLL FROM LERICI
Storica band spezzina nata nel 1983 per l'amore sfrenato per il Rock and Roll! Famosa per i loro Live Show dove il pubblico diventa parte integrante del gruppo ed ancora oggi viene considerato il più adrenalinico spettacolo in circolazione! I componenti del gruppo sono: Luca Borghetti voce e chitarra, Marco Sanguinetti basso, Alessandro Badiale batteria e cori, Simone Mulattieri chitarra.

Ore 22:00 **CHIUSURA CASSA TICKET**

Ore 23:00 **TERMINE DEGUSTAZIONI**

Chiusura degli spazi espositivi

DOMENICA 22 GIUGNO

Ore 09:00 - Località Molino del Piano

TREKKING TRA I VIGNETI E GLI OLIVETI

Passeggiata sulle colline di Castelnuovo Magra, a cura del C.A.I. di Sarzana.

Per visualizzare i percorsi:

<https://hiking.waymarkedtrails.org>

Per info: **C.A.I. di Sarzana** Tel. +39 0187 625154

Orari: lun-merc-ven-sab dalle 17:00 alle 19:00, mart-giov dalle 21:00 alle 22:00

Ore 9:30 - **PRESS TOUR** Visita ad alcune cantine del comprensorio Colli di Luni, riservato alla stampa e agli operatori di settore, organizzato dal Comune di Castelnuovo Magra ed Enoteca Regionale della Liguria e dal Consorzio di Tutela dei vini DOP e IGP della Provincia della Spezia. *Partecipazione su invito*

Ore 17:30 - Piazza Querciola - Palco della Torre

PREMIAZIONE AMBASCIATORE DEL VERMENTINO 2025

Consegna del riconoscimento Ambasciatore del Vermentino, da parte di **Katia Cecchinelli**, *Sindaca del Comune di Castelnuovo Magra* alla Fondazione Casa Cardinale Maffi Onlus, e all'Azienda Agricola **La Felce** di **Andrea Marcesini**, per i risultati derivanti dal progetto di agricoltura sociale portato avanti grazie alla sinergia tra Fondazione **Casa Cardinale Maffi** e Asl 5, nel progetto europeo "Agricoltura Sociale" che ha visto coinvolte aziende agricole vitivinicole e soggetti fragili.

Ore 18:00 - Centro Storico

BENVENUTO VERMENTINO

RASSEGNA DELL'OLIO E.V.O. E DEI PRODOTTI DI QUALITÀ

Inizio Degustazioni

Apertura degli spazi espositivi negli Atri e nei Giardini storici, in via Roma, via Dante, via Vittorio Veneto e Piazza del Parlamento

Apertura dei gazebo delle aziende produttrici di olio extra vergine di oliva e degli altri prodotti della gastronomia locale, dei punti ristoro e degli spazi espositivi del mercatino delle opere dell'ingegno.

Ore 18:30 - Area Laboratori Giardino di Palazzo Amati

LABORATORIO DI CUCINA

SHOW COOKING CON LO CHEF GIACOMO DEVOTO

Titolare della Locanda dei Banchieri, Stella Michelin. Baccalà in tre cotture, salsa di latte e acciuga, crema di

peperoni nella rivisitazione di un'antica ricetta di Salvatore Marchese. Degustazione in abbinamento con un Colli di Luni Vermentino a cura di A.I.S. Liguria.

Ingresso a pagamento: 10,00€ - **prenotazione obbligatoria** al 391 7620041 (whatsapp).

Ore 19:30 - Giardino La Rebelleria in Via Veneto

VINO, MUSICA E PAROLE DJ-SET a cura di **MANU CASU** e **Dr. FOXXX** - Rock, Funky, Soul, Lounge Beat, Elettronica, Ska, Raggae, Indi

Ore 20:00 - Giardino di Palazzo Amati

VINO, MUSICA E PAROLE DJ-SET a cura di **Beatrice** - Gusto contemporaneo e sonorità retrò si incontrano nella selezione di Beatrice, che spazia dall'house, alla disco e nu disco, per arrivare all'elettronica, mantenendo un taglio molto personale e facilmente riconoscibile.

Ore 20:30 - Piazza Querciola - Palco della Torre

VINO, MUSICA E PAROLE

Presentazione del libro **LAS PEZIA FOOD & ROLL**. Ricette e Storie Rock di Fishbone Chef di **Massimiliano Bertagna** e **Chiara Tenca**, condotto da **Alice Cervia**, scrittrice.

Il rock e la cucina: sono queste le due passioni che Fishbone Chef, al secolo Massimiliano Bertagna, omaggia nelle pagine di Las Pezia Food&Roll, libro di ricette e storie di musica scritto a quattro mani con l'amica giornalista Chiara Tenca. Un'opera originale che da un lato si dedica alla cucina ligure, in particolare quella del Levante sospesa fra terra e mare, dall'altra la rilegge con storie di vita vissuta partendo da "Las Pezia", come nella scena underground della zona viene chiamata la città della Spezia.

Ore 21:00 - Piazza Querciola - Palco della Torre

CONCERTO

TERESA PLANTAMURA Cantautrice eclettica, a volte ironica, altre aggressiva, travolgente, melodiosa, dolce, sempre in movimento, alla ricerca di nuove idee e nuovi stimoli da cui far nascere parole e testi che diventeranno un canto.

FINeMeSe è una band pop con sfumature folk che fonde leggerezza e profondità in un suono unico, immediato (e si spera) mai banale.

Ore 22:00 **CHIUSURA CASSA TICKET**

Ore 23:00 **TERMINE DEGUSTAZIONI**

Chiusura degli spazi espositivi



COME ARRIVARE AL CENTRO STORICO

BUS NAVETTA GRATUITO messo a disposizione dall'Amministrazione del Comune di Castelnuovo Magra corse ogni 20/30 minuti

Punto di partenza dal **Centro Commerciale La Miniera**

SABATO 22 GIUGNO DOMENICA 23 GIUGNO dalle 17.00 alle 24.00 (ultima corsa dal Centro Storico per il Centro Commerciale La Miniera)

CONTATTI

COMUNE DI CASTELNUOVO MAGRA

+39 335 6447821 turismo@comune.castelnuovomagra.sp.it

www.comune.castelnuovomagra.sp.it

FB @Benvenuto Vermentino - Castelnuovo Magra

FB @castelnuovomagra

Instagram @comune_castelnuovo_magra

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA - AGRISERVICE

+39 375 5532163 - 391 7620041

castelnuovo@enotecaregionaleliguria.it

www.enotecaregionaleliguria.it - FB @enotecaregionaleliguria

Instagram @enotecaliguria Instagram @agriservicesrls

FB @momentodivino



BenvenutoVermentino



SAB 21 GIUGNO ORE 18.00 - 23.00 **DOM 22 GIUGNO** ORE 18.00 - 23.00

CASTELNUOVO MAGRA CENTRO STORICO

XIV EDIZIONE

Benvenuto Vermentino 2025

IL VERMENTINO DI LIGURIA, TOSCANA, SARDEGNA E CORSICA

INCONTRA
XXXVII RASSEGNA

DELL' **OLIO** DI **OLIVA** EXTRA VERGINE
E DEI **PRODOTTI**
DI **QUALITÀ'**

ATRI STORICI, PIAZZA QUERCIOLA, TORRE DEL PALAZZO DEI VESCOVI DI LUNI

PIATTI TIPICI, DEGUSTAZIONI DI VINO E OLIO, CONVEGNI, MUSICA
BANCHI GASTRONOMICI - LABORATORI - SHOW COOKING





- BORGHETTO**
Cassa ticket - taschine - bicchieri
- 1** GAZEBO LAZZOTTI 1
Az. Agr. La Sarticola - Luni
- 2** GAZEBO LAZZOTTI 2
Az. Agr. Cà du Ferrà - Bonassola
- 3** PALAZZO LAZZOTTI
Az. Agr. Lucchi e Guastalli - S. Stefano di Magra
- 4** VIA ROMA 9 ROCCHI
Cooperativa I Castelli - Bolano
- 5** GAZEBO SOTTO LE MURA
Az. Agr. Il Bey - Imperia
- 6** GAZEBO GRASSI
Az. Agr. Sant'Agnesa - Piombino
- 7** GAZEBO BONVINI
Vini Apuani - Carrara
- 8** GAZEBO VIA ROMA 52.1
Cantine Tenuta Mariani - Massaciuccoli
- 9** GAZEBO VIA ROMA 52.2
Az. Vinicola Attilio Contini - Cabras (OR)
- 10** GAZEBO VIA ROMA 52.3
Vigneti Marmo Bianco - Carrara
- 11** CASA FERRARINI
Terre di Levanto - Levanto
- 12** CÀ MIRANDA
Az. Agr. Maneterra - Castelnovo Magra
- 13** VOLTO MARCHESE
La Pietra del Focolare - Luni
- 14** CASA FAZZI PONZANELLI
Az. Agr. Rubiano - Sarzana
- 15** PALAZZO DUJARDIN
Cantine Lunae Bosoni - Castelnovo Magra
- 16** PALAZZO GARBERI
Az. Agr. Giacomelli - Castelnovo Magra
- 17** FONDO AVIS CASTELNUOVO
Az. Agr. Arrigoni - La Spezia
- 18** PALAZZO FERRARI
Az. Agr. I Pilastrini - Fosdinovo
Az. Agr. Ottaviano Lambruschi - Castelnovo Magra

- 19** CASA BONTEMPO
Az. Agr. Della Tommasina - Massa
Az. Agr. Montalbano - Massa
- 20** TOMBOLA
Az. Agr. Federici - La Baia del Sole - Luni
- 21** SAGRATO DI SANTA MARIA
Domaine Montemagni - Patrimonio, Corsica
- 22** SAGRATO DI SANTA MARIA
Consorzio Vermentino di Gallura DOCG - Sardegna
- 23** GIARDINO DI PALAZZO AMATI
Az. Agr. Zangani - Santo Stefano di Magra
- 24** GIARDINO DI PALAZZO AMATI
Az. Agr. La Colombiera - Castelnovo Magra
- 25** GIARDINO DI PALAZZO AMATI
Enoteca Regionale della Liguria - Collettivo
- 26** LARGO VIA VENETO 1
Tenuta Marchini - Fosdinovo
- 27** LARGO VIA VENETO 2
Az. Agr. Le Canne - Massa
- 28** LARGO VIA VENETO 3
Az. Agr. Il Sogno - Massa
- 29** LARGO VIA VENETO 4
Az. Agr. Cima - Massa
- 30** LARGO VIA VENETO 5
Az. Agr. Calevro - Massa
- 31** GAZEBO VIA VENETO 1
Az. Agr. Dell'Ertola Rosalba - Massa
- 32** GAZEBO VIA VENETO 2
Az. Agr. L'Altra Donna - Seravezza
- 33** GAZEBO VIA VENETO 3
Az. Agr. Villa Negro - Pegazzana, Bagnone
- 34** SPAZIO REBELLERA 1
Az. Agr. La Carreccia - Luni
- 35** SPAZIO REBELLERA 2
Az. Agr. Podere Lavandaro - Fosdinovo
- 36** SPAZIO REBELLERA 3
Soc. Agr. Terra della Luna - Luni
- 37** SPAZIO REBELLERA 4
Cantine Basile - Pietrasanta
- 38** LARGO ANTIQUARIATO
Costa Tirolo - Bolano

PUNTI RISTORO

Piazza Querciola

- 1** MULINO ENOSTERIA - Pasta e fagioli, trippa, melanzane alla parmigiana ✓
- 2** CALEDILUNA - Muscoli ripieni - trofie con pesto di fave o di basilico ✓
- 3** L'OFFICINA DEI SAPORI - Tonno in porchetta, panzanella di mare e baccalà marinato
- 4** ASSOCIAZIONE CACCIUCCO LIVORNO - Cacciucco alla livornese
- 5** LA PESCHERIA GIOIA DEL MARE - Misto fritto con farina di riso, acciughe ripiene, polpette di mare, gamberi al panko, patatine fritte Ⓢ
- 6** PUNTO DOLCI AVIS - Torte dolci
- 7** RISTORANTE TIPICO PROLOCO - Piatti tipici castelovesi ✓
- 8** CIRCOLO A.R.C.I. - CENTRO STORICO - Bibite e caffè
- 9** PUNTO SGABEI PROLOCO - Sgabai farciti e non
- 10** CIRCOLO ARCI - QUERCIOLA - Panizza e verdure fritte ✓

Via Vittorio Veneto

- 11** LA MADIA GASTRONOMIA - Cima alla ligure con salsa verde, insalata di baccalà con patate e cipolla rossa
- 12** PODERE LE VISPE Torte salate, focaccia con le acciughe, insalate ✓

Giardino di Palazzo Amati

- 13** AGRITURISMO CA' VIDÈ - Focaccia Cà Vidè con porchetta cotta nel forno a legna e "sacrao" (crauti), panino con frittatina di bietole e cipollotti, panino con sfilacci di peposo alla toscana, cheesecake con marmellata di uva, vermentino di nostra produzione, biscotti ✓

Piazza Parlamento

- 14** LA CHICCA (TORDELLERIA) - Ravioli di carne, ravioli di magro, torta di riso dolce ✓

Via Roma

- 15** PANIFICIO MONTEBELLO - Panino con la porchetta, focacce farcite, torte di verdura, torta di riso dolce, crostata ✓
- 16** ARCI WAVE - Macedonia, sangria al vermentino ✓ Ⓢ

Via Dante

- 17** TRUCK FOOD MICHEMEY - Panini con specialità del territorio (trippa, baccalà marinato, ecc)
- 18** PANIFICIO PONZANELLI - Focaccia, kizoa, pizza e focaccia con la cipolla ✓
- 19** PALAZZO ORZO - Pesce fritto, frittelle di mele e di baccalà ✓
- 20** LA BOTTEGA - Punto Celiaci - Bomboloni, panini burro e acciughe, panini finocchiona e melanzane ✓ Ⓢ

Borghetto

- 21** TRATTORIA ARMANDA - Brandacujon, crostone con acciughe marinate e pomodorini

- PIAZZA DELL'OLIO**
Piazza Parlamento
- Azienda Agricola Belfiore - Castelnovo Magra
- Frantorio Moro - Fosdinovo
- Frantoio Anderlino - Carrara
- Frantoio Ambrosini - Sarzana
- Azienda Agricola Sergiampietri Giorgio - Castelnovo Magra

- MERCATO DELLE OPERE DELL'INGEGNO**
Via Vittorio Veneto

- UFFICIO INFORMAZIONI I.A.T.**

- AREA LABORATORI**
Giardino di Palazzo Amati

- STRADA DEL VINO DEI COLLI DI LUNI**
Giardino di Palazzo Amati

- VEGETARIANO**

- GLUTEN FREE**

lo Chef Giacomo Devoto



DA VISITARE

- CHIESA DI SANTA MARIA MADDALENA
- ORATORIO DEI ROSSI
- ORATORIO DEI BIANCHI - Mostra fotografica CRISTALLI DI TEMPO di GIANLUCA PAOLETTI dal 20 al 22 giugno - orario: 17:00 - 21:00
- TORRE DEL CASTELLO DEI VESCOVI DI LUNI
Mostra fotografica GUIDO HARARI TOWER OF SONG dal 13 giugno 12 ottobre - orario: apertura straordinaria 10:00 - 12:30/15:30 - 21:00

INGRESSO MANIFESTAZIONE:

15,00€ bicchiere e taschina porta calice,
Comprensivo di 4 ticket
degustazione vino

5,00€ 2 ticket degustazione vino