

28 - 29 maggio

Castelnuovo Magra - Piazza Querciola ed Enoteca
Pubblica ore 10.00 - 21.00

“Rassegna dell'olio di oliva e dei prodotti di qualità”

Mostra-mercato, incontri con esperti del settore,
degustazioni ed esposizioni dei prodotti locali più
rinomati

Info: 0187 676376

E ancora...

Nel periodo 1 aprile - 30 maggio 2011 alcuni bar
della Spezia serviranno l'aperitivo slow...fish!

Inoltre alcuni ristoranti proporranno nel loro menù
un piatto a base di pesce negletto, secondo il
pescato del giorno, in linea con la filosofia di Slow
Food e ad un prezzo consapevole.

L'elenco dei locali che partecipano alla iniziativa
sarà disponibile sul sito della Condotta Slow Food
La Spezia - Cinque Terre - Val di Vara e Levante in
tempo utile.

 **“Aspettando Slow Fish”**

Informazioni:

Sandra, 347 2753799

Gabriella, 338 7576981

ilcigno2004@alice.it

www.slowfoodspezia5terre.it



**UFFICI DI INFORMAZIONE
E DI ACCOGLIENZA
TURISTICA**

LA SPEZIA

Viale Italia, 5
Tel. 0187 770900
Fax 0187 023945

Stazione Ferroviaria Centrale
P.le Medaglie D'Oro
Tel. 0187 718997 - Fax 0187 023945

Brugnato

c/o Casello Autostrada A12
Tel. 0187 896526 - Fax 0187 896944

iat_spezia@provincia.sp.it
www.turismoprovincia.laspezia.it

© Pubblicazione realizzata dalla
Provincia della Spezia
Servizio Turismo



REGIONE LIGURIA



TuttiFrutti
nella Provincia della Spezia

Aspettando
SLOW FISH
2011



Carta Riciclata 100%



Programma

Marzo

30 marzo

La Spezia - CAMEC ore 17.00

🌀 **“La biodiversità nel Mediterraneo, un mondo a rischio”**

Conferenza di Piero Sardo - Presidente Fondazione Slow Food per la Biodiversità

30 marzo

Lerici - Ristorante Vecchia Lerici ore 20.00

🌀 **“Aspettando Slow Fish 2011...”**

Cena conviviale dei soci Slow Food

Aprile

12 aprile

La Spezia - Urban Center ore 18.30

🌀 **“Gioco del piacere”**

Degustazione “cieca” di vini con votazione da parte dei partecipanti

14 aprile

La Spezia - Castello S.Giorgio ore 17.00

🌀 **X Edizione di “Archeologica”**

Conferenza sugli antichi Liguri dell'Appennino Parmense con la partecipazione di Angelo Ghiretti, Direttore del Museo delle Statue Stele di Pontremoli. Al termine seguirà un laboratorio con preparazione di focacce a base di farro, orzo e miglio alla maniera degli antichi Liguri in collaborazione con Pro Loco di Pignone. Le focacce saranno servite con salumi di Pignone e acciughe di Monterosso

15 aprile

Vernazza - Giardino scuole ore 11.00

🌀 **“Nozioni elementari sulla tecnica dei nodi usati in marineria”**

Laboratorio per i ragazzi della scuola primaria. Coordina Francesco Villa

18 aprile

Riomaggiore - Ristorante Ripa del Sole ore 20.00

🌀 **“Laboratorio del gusto”**

con Matteo Bertola

Assaggi di alcune sue interpretazioni del pesce locale. In abbinamento i vini di una Cantina del Territorio

23 - 24 - 25 aprile

Bonassola, fraz. Montaretto ore 10.00 - 24.00

🌀 **“Terra e libertà/Critical Wine”**

Manifestazione itinerante per far conoscere ai consumatori piccole realtà vitivinicole, rispettose del lavoro contadino e della terra

Info: 0187 813363 - 339 8541913

25 aprile

Castelnuovo Magra, Caprignano ore 10.00-21.00

🌀 **“Caprignano in festa”**

Festa agreste

Info: 0187 676376

Sabato 30 aprile

Levanto - Anello dei Bagari

🌀 **Escursione guidata alla conoscenza della Valle di Levanto**

La partenza è prevista alle ore 9.30 dall'Ospitalia del Mare.

L'escursione, con l'obbligo di assicurazione per i non soci CAI, si snoderà lungo il promontorio del Mesco e avrà una durata di circa 4 ore. Al termine degustazione dei prodotti tipici della Valle di Levanto. In collaborazione con Consorzio “Occhio Blu”, Sezione CAI della Spezia - Sottosezione Val di Vara e Riviera.

Maggio

1 maggio

La Spezia - Mercato contadino di Piazza Brin

🌀 **Degustazione delle “vere” acciughe ripiene**

preparate dall'Osteria “da Gianni”. A partire dalle ore 11.00

1 maggio

La Spezia - Piazze del centro storico

🌀 **“Di Piazza in Piazza”**

Itinerario enogastronomico a base dei tipici prodotti del territorio spezzino attraverso le piazze più caratteristiche della città

Info: 0187 745627

5 maggio

La Spezia - Osteria della Corte in via Napoli ore 20,00

🌀 **“Laboratorio del gusto”**

con Silvia Cardelli

La riscoperta del pesce negletto: i soetti, gli sgombri e gli altri pesci poveri meno conosciuti perché poco utilizzati in cucina

6 maggio

La Spezia - Cinema “Nuovo” - via Colombo ore 20.00

🌀 **“Al capolinea”**

Documentario, a cura di Slow Food, sulla distruzione delle risorse del mare. Al termine della proiezione, una piccola degustazione ed una tavola rotonda sulla ricerca di una nuova politica del mare in cui convivano le istanze della pesca, della salute e dell'ambiente

13 maggio

La Spezia - Cinema “Nuovo” - via Colombo ore 20.00

🌀 **Proiezione di un film**

Pellicola in cui il mare e la cucina di mare sono i protagonisti. Piccola degustazione in tema con il film proiettato. Per maggiori informazioni contattare il Cinema “Nuovo”, 0187 724422

21 maggio

Monterosso al Mare - Centro paese

🌀 **“Sagra dei limoni”**

Durante questa giornata il paese si tinge di giallo. Nelle vie del borgo si animano banchetti di ogni genere dove regna sovrano il frutto tipico del paese con i suoi derivati: il limoncino, la crema di limoni, la marmellata e la torta al limone
Info: 0187 817506

22 maggio

Levanto - Frazioni collinari

🌀 **“Mangialunga”**

Passeggiata enogastronomica lungo i sentieri delle colline levantensi con sosta nei diversi borghi; ad ogni sosta degustazione di un piatto tipico
Info: 0187 802562