

# Benvenuto Vermentino 2026

## DAL 11 AL 21 GIUGNO

### IL VERMENTINO A TAVOLA

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

## VENERDÌ 19 GIUGNO

Ore 17:00 - Centro Sociale Polivalente

### CONVEGNO

**LE PAROLE DEL VINO, COME CAMBIA LA COMUNICAZIONE**, organizzato dal Comune di Castelnuovo Magra, da C.C.I.A.A. Le Riviere IM SP SV, da Enoteca Regionale della Liguria e dal Consorzio di Tutela dei vini DOP/IGP della Provincia della Spezia, in collaborazione con Regione Liguria.

## SABATO 20 GIUGNO

Ore 18:00 - Area Laboratori Giardino di Palazzo Amati

### CIBO VINO E OLIO

**SHOW COOKING** con lo chef **Giacomo Devoto**, Stella Michelin della Locanda de Banchieri di Fosdinovo, presentazione e degustazione di un suo piatto, in abbinamento con un Colli di Luni Vermentino.  
*Ingresso a pagamento: 10,00 € - Prenotazione obbligatoria* tramite whatsapp al 391 7620041.

Ore 18:30 - Piazza Querciola, Palco della Torre

### VINO MUSICA E PAROLE

Presentazione della nuova edizione del **Premio Eno-Letterario Vermentino** di Olbia, a cura di **Maria Grazia Sau** e **Valentina Marsano**, Segreteria Tecnica del premio presso la Camera di Commercio di Sassari.

Ore 18:45 - Area Laboratori Giardino di Palazzo Amati

### CIBO VINO E OLIO

**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, abbinamento con un Colli di Luni Vermentino.  
*Ingresso libero - gradita la prenotazione* tramite whatsapp al 391 7620041.

Ore 19:00 - Piazza Querciola, Palco della Torre

### VINO MUSICA E PAROLE

Consegna del riconoscimento **AMBASCiatore DEL VERMENTINO 2026**, da parte di **Katia Cecchinelli**, Sindaca del Comune di Castelnuovo Magra all'Associazione Nazionale Le Donne del Vino, ritira il premio **Cinzia Mattioli**, delegata Associazione Nazionale Le Donne del Vino Delegazione Liguria.

Ore 19:00 - Area Laboratori Giardino di Palazzo Amati

### CIBO VINO E OLIO

**LABORATORIO DEL GUSTO** a cura di Condotta Slow Food - La Spezia Golfo dei Poeti, di formaggi di vacca Cabannina Presidio Slow Food, con **Simone Azaghi**, dell'agriturismo Il Filo di Paglia di Carro, accompagnati da due vini passiti a base di uve vermentino, presenti nella Guida Slow Wine 2026: raccontati da **Linda Salvetti**, dell'azienda La Pietra del Focolare di Luni, passito "1,618" e da **Davide Zoppi**, dell'azienda Cà du Ferrà di Bonassola, passito "L'intraprendente". Con **Sandra Ansaldo** e **Barbara Pettinati**  
*Ingresso a pagamento: 20,00€ - soci Slow Food 15,00€ (possibilità di tesseramento in loco)*  
*Prenotazione obbligatoria* tramite whatsapp al 391 7620041.

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

### VINO MUSICA E PAROLE

### APERITIVO IN MUSICA - DJ Set

Ore 19:30 - Giardino La Rebellera

### VINO MUSICA E PAROLE

**PEACE AND LOVE** brani nazionali ed internazionali sulla pace.

Ore 19:30 - Piazza Parlamento

### VINO MUSICA E PAROLE

**JUNIOR POP** cover internazionali ed italiane con i piccoli musicisti.

Ore 19:45 - Area Laboratori Piazza Querciola

### CIBO VINO E OLIO

**MINICORSO DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA** 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.  
*Ingresso libero - gradita la prenotazione* tramite whatsapp al 391 7620041.

Ore 20:00 - Area Laboratori Giardino di Palazzo Amati

### VINO MUSICA E PAROLE

Presentazione del libro **STORIE DI ORDINARIA GASTRONOMIA** di **Fabio Bongiorno**, a cura di **Gabriella Tartarini**.  
Organizzato da Condotta Slow Food - La Spezia Golfo dei Poeti. *Ingresso libero*

Ore 21:00 - Piazza Querciola, Palco della Torre

### VINO MUSICA E PAROLE

**ELETTIC DREAMS** cover internazionali dei grandi gruppi del Trip Pop e Pop Dance e **ABREU** cover internazionali anni 60-70.

## DOMENICA 21 GIUGNO

Ore 16:30 - 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 dalle 17:00 alle 19:00 da lunedì a venerdì

Ore 18:00 - Area Laboratori Giardino di Palazzo Amati

### CIBO VINO E OLIO

**FOOD & WINE PAIRING WORKSHOP** con lo chef **Giacomo Devoto**, Stella Michelin della Locanda de Banchieri di Fosdinovo, presentazione e degustazione di 4 suoi piatti, in abbinamento con 4 Colli di Luni Vermentino.  
*Ingresso a pagamento: 40,00 € - Prenotazione obbligatoria* tramite whatsapp al 391 7620041.

Ore 18:30 - Area Laboratori Piazza Querciola

### CIBO VINO E OLIO

Presentazione della **Guida agli Extravergini 2026**, Slow Food Editore, con degustazione di oli EVO delle aziende della Provincia della Spezia, inserite in guida. Presenta **Francesca Rocchi**, curatrice della guida e referente per la Regione Liguria.  
*Ingresso libero - gradita la prenotazione* tramite whatsapp al 391 7620041.

**MEDITERRANEO SLOW** con lo chef tunisino **Saber Snoussi** del Ristorante Rondó, Osteria d'Italia, presentazione e degustazione del testarolo amazigh di Djerbia, piatto di contaminazione mediterranea, in abbinamento a un Colli di Luni Vermentino.

A cura di Slow Food Condotta della Spezia  
*Ingresso a pagamento: 12,00€ - soci Slow Food 10,00€ (possibilità di tesseramento in loco).*  
*Prenotazione obbligatoria* tramite whatsapp al 391 7620041.

Ore 19:30 - Piazza Querciola - Circolo A.R.C.I.

### VINO MUSICA E PAROLE

### APERITIVO IN MUSICA - DJ Set

Ore 19:30 - Giardino La Rebellera

### VINO MUSICA E PAROLE

**JAZZ** i grandi classici e moderni del repertorio jazz.

Ore 19:30 - Piazza Parlamento

### VINO MUSICA E PAROLE

**WOMAN LAB** i brani delle grandi artiste femminili della musica.

Ore 19:45 - Area Laboratori Piazza Querciola

### CIBO VINO E OLIO

**ASSAGGIA LA LIGURIA - LABORATORIO EMOZIONALE DI PESTO AL MORTAIO**, con gli ingredienti di eccellenza e tradizionali: **BASILICO GENOVESE DOP** e **OLIO DOP RIVIERA LIGURE DOP** e con coinvolgimento del pubblico, a partire dai 5 anni, in un contest esperienziale, organizzato da Enoteca Regionale della Liguria e dai Consorzi di tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio Riviera Ligure DOP.  
*Ingresso libero - gradita la prenotazione* tramite whatsapp al 391 7620.041.

Ore 21:00 - Piazza Querciola, Palco della Torre

### VINO MUSICA E PAROLE

**CANTAUTORALE** i brani dei grandi cantautori italiani anni 70-80 e **JHONNY AND MOONDOGS** cover internazionali rock e pop.

## LUNEDÌ 22 GIUGNO

Ore 17:00 - Giardino di Palazzo Amati

### MASTERCLASS

**I TERRITORI DEL VERMENTINO COLLI DI LUNI**

Masterclass per operatori del settore, giornalisti e ristoratori.  
*Ingresso su invito*



## SABATO 20 E DOMENICA 21 GIUGNO

### INGRESSO MANIFESTAZIONE

15€ Bicchiere e taschina portacalice comprensivo di 4 ticket degustazione

5€ 2 ticket degustazione

ORE 17.30 APERTURA DEGLI SPAZI ESPOSITIVI - INIZIO DEGUSTAZIONI

### COME ARRIVARE AL CENTRO STORICO

#### BUS NAVETTA GRATUITO

messo a disposizione dal Comune di Castelnuovo Magra - corse ogni 20/30 minuti

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

🕒 dalle **17.00** alle **24.00** (ultima corsa dal Centro Storico per il Centro Commerciale La Miniera)

ORE 22.00 CHIUSURA CASSA TICKET

ORE 23.00 CHIUSURA DEGLI SPAZI ESPOSITIVI - TERMINE DEGUSTAZIONI

## CONTATTI

### COMUNE DI CASTELNUOVO MAGRA

📞 +39 335 6447821 [turismo@comune.castelnuovomagra.sp.it](mailto:turismo@comune.castelnuovomagra.sp.it)

🌐 [www.comune.castelnuovomagra.sp.it](http://www.comune.castelnuovomagra.sp.it)

FB @Benvenuto Vermentino - Castelnuovo Magra

FB @castelnuovomagra

Instagram @comune\_castelnuovo\_magra

[www.visitcastelnuovomagra.com](http://www.visitcastelnuovomagra.com)

### ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA - AGRISERVICE

📞 +39 375 5532163 - 391 7620041

[castelnuovo@enotecaregionaleliguria.it](mailto:castelnuovo@enotecaregionaleliguria.it)

🌐 [www.enotecaregionaleliguria.it](http://www.enotecaregionaleliguria.it) - FB @enotecaregionaleliguria

Instagram @enotecaliguria Instagram @agriservicesrls

FB @momentodivino



[visitcastelnuovomagra.it](http://visitcastelnuovomagra.it)



SAB 20GIUGNO ORE 17.30-23.00 DOM 21GIUGNO ORE 17.30-23.00

CASTELNUOVO MAGRA CENTRO STORICO

# Benvenuto Vermentino 2026

IL VERMENTINO DI LIGURIA, TOSCANA, SARDEGNA E CORSICA

INCONTRA  
XXXVIII RASSEGNA

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

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





\*mappa Elisabetta Morescalchi

**BORGHETTO**  
Cassa ticket - taschine - bicchieri

**VIA ROMA**

- 1 **VIA ROMA LAZZOTTI 1**  
Az. Agr. Calevro - Massa
- 2 **VIA ROMA LAZZOTTI 2**  
Az. Agr. Cà du Ferrà - Bonassola
- 3 **VIA ROMA LAZZOTTI 3**  
Ricciotti Francesco - Fivizzano
- 4 **PALAZZO LAZZOTTI**  
Agr. Dell'Ertole Rosalba - Massa
- 5 **CASA BONATTI**  
Terre di Levante - Levante
- 6 **VIA ROMA 9**  
Az. Agr. Manetteria - Castelnuovo Magra
- 7 **VIA ROMA SOTTO LE MURA**  
Cantine Basile - Pietrasanta
- 8 **CASA GRASSI**  
Az. Agr. La Montanina - Carrara
- 9 **VIA ROMA 51**  
Vini Apuani - Carrara
- 10 **CASA BONVINI**  
Podere Lavandaro - Fosdinovo
- 11 **VIA ROMA 50**  
Az. Agr. Ottaviano Lambruschi - Castelnuovo Magra
- 12 **GAZEBO VIA ROMA 52**  
Tenuta Marchini - Fosdinovo

**VIA DANTE**

- 13 **CASA FERRARINI**  
Az. Agr. Il Sogno - Massa
- 14 **CÀ MIRANDA**  
Az. Agr. La Carreccia - Luni
- 15 **VOLTO MARCHESE**  
La Pietra del Focolare - Luni
- 16 **CASA FAZZI PONZANELLI**  
Az. Agr. I Pilastrini - Fosdinovo
- 17 **PALAZZO DUJARDIN**  
Cantine Lunae Bosoni - Castelnuovo Magra
- 18 **PALAZZO GARBERI**  
Az. Agr. Linero - Castelnuovo Magra

**OLIO E PRODOTTI IN PIAZZA**  
**PIAZZA QUERCIOLA**  
Az. Agr. Belfiore - Castelnuovo Magra  
Az. Agr. Sergiampietri Giorgio - Castelnuovo Magra  
Frantoio Anderlino - Carrara  
Frantoio Ambrosini - Sarzana  
Frantoio Moro - Fosdinovo  
Apicoltura Mel Lunae - Castelnuovo Magra

- 19 **Palazzo Ferrari**  
Cooperativa I Castelli - Bolano  
Villa Cambiaso - Serra Riccò
- 20 **Casa Bontempo**  
Luna Mater - Castelnuovo Magra  
Agr. Montalbano - Massa
- 21 **Tombola**  
La Baia del Sole - Federici - Luni
- 22 **SAGRATO DI SANTA MARIA**  
Consorzio Vermentino di Gallura DOCG - Sardegna

**GIARDINO DI PALAZZO AMATI**

- 23 **Spazio Corsica**
- 24 **Enoteca Regionale della Liguria**

**VIA VITTORIO VENETO**

- 25 **Via Vittorio Veneto 1**  
Az. Agr. Giacomelli - Castelnuovo Magra
- 26 **Via Vittorio Veneto 2**  
Az. Agr. La Sarticola - Luni
- 27 **Via Vittorio Veneto 3**  
Vini Contini - Cabras (OR)
- 28 **Via Vittorio Veneto 4**  
Az. Agr. Rubiano - Sarzana
- 29 **Via Vittorio Veneto 5**  
Az. Agr. Zangani - Santo Stefano Magra
- 30 **Via Vittorio Veneto 6**  
Az. Agr. Quinta Terra - Fosdinovo
- 31 **Via Vittorio Veneto 7**  
Costa Tirolo - Bolano
- 32 **Via Vittorio Veneto 8**  
Az. Agr. Lucchi - Santo Stefano Magra

**GIARDINO LA REBELLERA**

- 33 **Az. Agr. La Colombiera** - Castelnuovo Magra
- 34 **Az. Agr. Terra della Luna** - Luni

- MERCATO DELLE OPERE DELL'INGEGNO**  
Via Vittorio Veneto
- UFFICIO INFORMAZIONI I.A.T.**
- AREA LABORATORI**  
Giardino di Palazzo Amati e Piazza Querciola

**PUNTI RISTORO**

**BORGHETTO**

1 **TRATTORIA ARMANDA** – BRANDACUJON (STOCCAFISSO MANTECATO CON PATATE), CROSTINI CON CORATELLA DI AGNELLO

**VIA ROMA**

- 2 **PANIFICIO MONTEBELLO** – FOCACCIA CON PORCHETTA, TORTE DI VERDURA ✓  
TORTA DI RISO DOLCE ✓
- 3 **AGRITURISMO CA' VIDÈ** – FOCACCIA CÀ VIDÈ CON PORCHETTA COTTA NEL FORNO A LEGNA E SANCRAU (CRAUTI ALLA GENOVESE), PANINO CON FRITTATINA ✓  
PANINO CON SFLACCI DI PEPOSO ALLA TOSCANA

**PIAZZA QUERCIOLA**

- 4 **MULINO ENOSTERIA** – PASTA E FAGIOLI, TRIPPA, MELANZANE ALLA PARMIGIANA ✓
- 5 **CALENDILUNA** – MUSCOLI RIPIENI SENZA GLUTINE Ⓢ, TROFIE CON PESTO TRADIZIONALE O CON PESTO DI FAVE, PECORINO E MENTA ✓, GNOCCHO AL RAGÙ BIANCO DI MAIALINO STUFATO AL VERMENTINO
- 6 **L'OFFICINA DEI SAPORI** – PORCHETTA DI TONNO, POLPO E PATATE, PANZANELLA DI MARE
- 7 **LA PESCHERIA GIOIA DEL MARE** – FRITTURA MISTA SENZA GLUTINE Ⓢ, PATATINE FRITTE Ⓢ, ACCIUGHE RIPIENE, POLPETTE DI MARE, GAMBERI AL PANKO
- 8 **TABERNA IPPOTUR RESORT** – HAMBURGER TABERNA: PANINO ARTIGIANALE CON SCOTTONA, CREMA DI GRANA PADANO E CIPOLLA CARAMELLATA; PANINO ARTIGIANALE CON VERDURE GRIGLIATE E STRACCIATELLA ✓
- 9 **AVIS – PUNTO DOLCI** – TORTA DI RISO, TORTA DI MELE E AMARETTI
- 10 **RISTORANTE TIPICO PROLOCO** – PANIGAZI CASTELNOVESI ✓, TORTE DI VERDURA ✓, CONIGLIO ALLA CASTELNOVESE, LASAGNE AL PESTO ✓ E ALTRE SPECIALITÀ
- 11 **CIRCOLO A.R.C.I. CENTRO STORICO** – SERVIZIO BAR, BIBITE E CAFFÈ
- 12 **PROLOCO – PUNTO SGABEI** – SGABEI FARCITI E NON ✓

**VIA DANTE**

- 13 **CREPPELLE** – CREPES DOLCI E GALLETTE SALATE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO FARCITE CON PRODOTTI LOCALI Ⓢ, GRANITE DI FRUTTA FRESCA AL LIMONE E ALLE PESCHE E VERMENTINO ✓
- 14 **ER BOTEGHIN** – FOCACCE FARCITE CON PRODOTTI LOCALI, TAGLIERE DEL BOTEGHIN
- 15 **PANIFICIO PONZANELLI** – FOCACCIA ✓, KIZOA (FOCACCIA CASTELNOVESE CON SALSICCIA DI PIGNONE), PIZZA, FOCACCIA CON LA CIPOLLA ✓
- 16 **PALAZZO ORZO** – FRITTELLE DI BACCALÀ E DI MELE ✓
- 17 **LA BOTTEGA** – PANINI BURRO E ACCIUGHE, PANINI FINOCCHIONA E MELANZANE, TORTE DI VERDURE ✓, CROSTATE E BOMBOLONI, MACEDONIA DI FRUTTA E CUCUMERO ✓

**PIAZZA PARLAMENTO**

18 **LA CHICCA (TORDELLERIA)** – RAVIOLI DI CARNE, RAVIOLI DI MAGRO ✓, BACCALÀ MARINATO, TORTA DI RISO DOLCE ✓

I momenti **MUSICALI** sono laboratori a cura del **Sarzana Music Center** diretti da **Gianni Grondacci**

- GLUTEN FREE**
- VEGETARIANO**

**DA VISITARE:**

- CHIESA DI SANTA MARIA MADDALENA
- ORATORIO DEI ROSSI
- ORATORIO DEI BIANCHI - SONRISAS Y ESPERANZA mostra fotografica di **Paolo Rocchi** dal 6 al 21 giugno - orario manifestazione: sabato e domenica 17:00- 23:00 - **Ingresso libero**
- TORRE DEL CASTELLO DEI VESCOVI DI LUNI - LA LIBERAZIONE POSSIBILE, IL MANICOMIO FRANCO BASAGLIA E NOI mostra fotografica con **Gianni Berengo Gardin, Carla Cerati, Luciano D'Alessandro, Uliano Lucas, Paola Mattioli, Emilio Neri Tremolada e Enzo Umbaca** a cura di **Archivi della Resistenza e Tatiana Agliani** dal 5 giugno al 18 ottobre - orario manifestazione: sabato e domenica 10:30-12:30 e 16:30- 19:30 **Ingresso a pagamento, per l'occasione 5,00€ tariffa unica**