ORGANIZZAZIONE

Città di Quiliano

Vite in Riviera

SOSTEGNO

Regione Liguria

MINISTERO DEL TURISMO

CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

Fondazione De Mari CR Savona

# & Granaccia Rossi di Liguria

## 21ª EDIZIONE

# QUILIANO (SV)

PALASPORT
Piazza Costituzione

# 28-29 NOVEMBRE 2026




## SABATO 28

***INCONTRI SU VINO ED ENOGASTRONOMIA***

CON ESPERTI DEL SETTORE

## DOMENICA 29

dalle ore 11 alle 19

***BANCHI DI DEGUSTAZIONE***

con i vini di oltre 60 cantine
da tutta la Liguria

Street food, prodotti tipici, presentazioni a tema

***PROGRAMMA COMPLETO E AGGIORNAMENTI SU WWW.VITEINRIVIERA.IT E SOCIAL UFFICIALI***

Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale 2023 - 2027
Intervento SRG10 "Promozione dei prodotti di qualità"

PATROCINIO

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Provincia di Savona

CeSVin
Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino

COLLABORAZIONE

Pro Loco Quiliano

inLiguria

MAIN SPONSOR

CONAD
Persone oltre le cose

PARTNER E FORNITORI TECNICI

FISAR

Slow Food Savona

Vini Liguria

SPONSOR

CLAYVER

Belbo

Tipografia Bacchetta

Calizzano Acqua Minerale Fonti Balda

Confcommercio Savona

Confartigianato Savona

Centro Forniture Alberghiere

# PROGRAMMA

## *SABATO 28 NOVEMBRE*

**Ore 11.00: "Rosso Ligure a tavola: identità, ristorazione e abbinamenti"**
*Tavola rotonda con degustazione, moderata da Jacopo Fanciulli, con l'intervento di esperti e operatori, in collaborazione con Associazione Cuochi Savona.*
**Ore 15.30: "Sfumature di Granaccia: Il Mediterraneo nel calice. Versatilità, struttura ed espressività del Grenache ligure"**
*Masterclass condotta da Jacopo Fanciulli e Francesco Saverio Russo, divulgatore e formatore enoico.*
**Ore 17: "Oltre il Bianco: L'Anima Rossa della Liguria. Dal Rossese al Vermentino Nero, passando per il Ciliegiolo e gli altri vitigni a bacca nera della Liguria"**
*Masterclass condotta da Jacopo Fanciulli e dal giornalista Giuseppe Carrus, insignito del premio "Divulgatore dell'Anno 2026" dall'Associazione della Stampa Estera in Italia.*

**I tre appuntamenti sono a numero chiuso. È consigliata la prenotazione con e-mail a masterclass@viteinriviera.it o tramite il form presente nell'apposita sezione del sito viteinriviera.it**

## *DOMENICA 29 NOVEMBRE*

**Ore 10: inaugurazione, alla presenza di autorità, ospiti e produttori**
**Ore 11 (orario continuato sino alle ore 19): banchi di degustazione**
di oltre trenta cantina di tutta la Liguria e i vini di altrettante aziende presso la postazione comune; esposizione e vendita di prodotti tipici del territorio e stand di attività a tema. Ingresso libero. Degustazioni a pagamento (voucher free tasting: 25 €, inclusi calice e tasca, ridotto a 15 € per sommelier, addetti ai lavori, operatori horeca e aziende del settore).
**Ore 11.30: "Finché c'è vite c'è speranza: viaggio in Italia tra vitigni e vini"**
presentazione del nuovo volume di Antonello Maietta (Ed. OlioOfficina).
**Ore 15: "Un vitigno mediterraneo dai mille nomi" (Ed. Ampelos)**
anteprima del volume, di imminente pubblicazione, dedicato al Grenache, con l'autore Pietro Stara
**Ore 15.45: "Vitigni di Liguria: dalla ricerca storica alla rappresentazione cartografica"**
con Alessandro Carassale, presidente CeSVin, e il cartografo Giovanni Pazzano
**Ore 16.30: presentazione e degustazione del Pandolce Genovese alla Granaccia**
realizzato per l'occasione da Rossi 1947 Lab Genova in collaborazione con Vite in Riviera;
**Ore 17.15: presentazione della Guida Vini Buoni d'Italia 2027**
a cura dei degustatori Paolo Alciati (responsabile nazionale iniziative speciali) e Riccardo Margheri (coordinatore Regione Toscana)
**Ore 17.40: "La Granaccia secondo Veronelli"**
ricordo del padre del moderno giornalismo enogastronomico italiano, in occasione del centenario della nascita e del 40ennale del Seminario, con la partecipazione di Aldo Tagliaferro, presidente del Seminario Veronelli
**Ore 18.10: consegna riconoscimenti:** Premio Granaccia & Rossi di Liguria 2026 e concorso vetrine