

Con il contributo di



Regione Liguria



Città della Spezia



MADE IN LIGURIA



ARTIGIANI IN LIGURIA



mySpezia



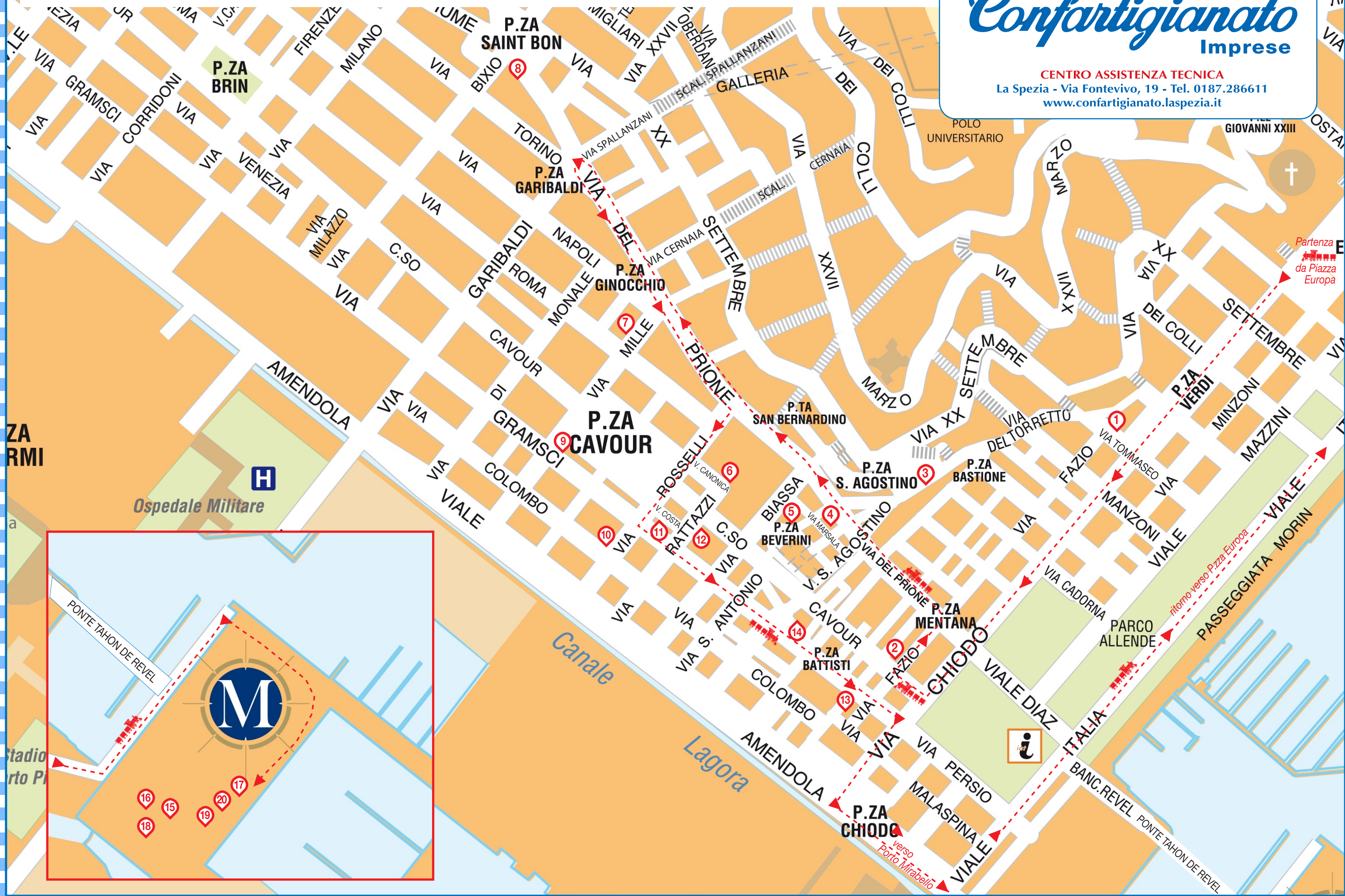
Saponi & Mestieri
Stile Artigiano

"IL TRENINO DEI GOLOSI" e "RistorARTE"



Confartigianato
Imprese

CENTRO ASSISTENZA TECNICA
La Spezia - Via Fontevivo, 19 - Tel. 0187.286611
www.confartigianato.laspezia.it



1

Nuovo Bar Khotec
via Tommaseo 34 – tel. 348.4724744

Spritz accompagnato da: fantasia di focacce e pizze, olive all'ascolana, arancini di riso, crocchette di mozzarella.
Euro 6.00

2

Caffè Cantieri
Corso Cavour 22 – tel. 0187.730745

Chocolate Martini accompagnato da bruschette e focaccia con spalmabile al cioccolato.
Euro 6.00

3

Hosteria Cicchetteria MarineRei
Piazza S. Agostino – tel. 338.3687207

Baccalà mantecato su vellutata di piselli con vela di focaccia ligure e calice di Vermentino Colli di Luni Le Pianacce - azienda agricola Giacomelli.
Euro 15.00

4

Distrot
Via Marsala 8 – tel. 0187.701387

Birra stout fatta con fave di cacao, accompagnata da torta al cioccolato artigianale.
Euro 5.00

5

“RistorARTE”

Pantondo
Piazza Beverini 7 - tel. 0187.022839

Pantondo caldo di farina di canapa farcito con verdure, legumi o pollo, bibita analcolica e caffè.
Euro 10.00

Achille Pardini pittore e scultore toscano si è cimentato in molteplici tecniche espressive sperimentando diversi materiali per rappresentare la figura femminile, protagonista di ogni sua opera. Molte le mostre realizzate nella sua lunga carriera; nel 2015 il museo Guidi di Forte dei Marmi gli ha dedicato una retrospettiva dal titolo “Florilegio” che raccoglieva numerose opere e ripercorreva la carriera di questo artista definito dalla critica “eclettico e raro”.

6

“RistorARTE”

Vicolo Intherno
Via della Canonica – tel. 0187.1509698

Coniglio alla ligure e calice di Vermentino rosso azienda agricola Giacomelli
Euro 10.00

Nicola Perucca, pittore, illustratore, grafico, dal 1987 ha esposto ed espone in diverse mostre personali e collettive in Italia e all'estero. Come illustratore ha collaborato con la Loescher, le Edizioni Giacché e numerosi autori. Sensibile alle cause benefiche, ha realizzato un libro illustrato per la Onlus Make A Wish Italia. Realizza laboratori creativi con i bambini. Nelle sale del Vicolo Intherno espone opere su carta della sua ultima produzione, legate al ciclo delle architetture immaginarie, delle città librerie e dei paesaggi fantastici.

7

La Pucceria
via dei Mille 103 – tel. 0187.022259

Puccia con farcitura salata a piacere e bibita a scelta.
Euro 6.00
Puccia con nutella e calice di vino amabile.
Euro 5.00

Entrambi **Euro 10.00**

8

“RistorARTE”

Caffè Elite
Via Fiume 65 – tel. 320.9555999

Chocolate happy hour: cocktail al cioccolato speziato al limone e liquirizia con focaccia al cioccolato e spiedini di frutta.
Euro 7.00

Gherardo Godani, da poco più di una decina di anni ha trasformato la sua passione per la fotografia in una professione. Specializzato nella fotografia di cerimonia, non disdegna sconfinare in altri settori, dalla street photography, al reportage, alla ritrattistica, alla paesaggistica, fino ad arrivare all'urban exploration. Gherardo, con in mano la sua reflex, vede il mondo attraverso le sue emozioni che traduce in fotografie. **Maurizio Vatteroni** specializzato nella fotografia di cerimonia e reportage sulla Liguria. Nel 2008 viene inserito nell'annuario del “Premio Nazionale Creatività in Fotografia Professionale”. Realizza diverse mostre e nel 2012 espone la collezione “Da qualche parte in Liguria” negli Archivi Multimediali Fregoso e nel 2013 al Circolo Ufficiali M. M. della Spezia. Dal 2015 è presente nell' archivio online internazionale del Fondo Malerba per la Fotografia. A gennaio 2017 trasferirà lo studio fotografico da Levanto alla Spezia.

9

“RistorARTE”

Il Gusto in Piazza
Piazza Cavour 26 – tel. 348.7736155

Brasato al Barbera con polenta e calice di vino Barbera.
Euro 10.00

Simone Lucchesi. Triestino diplomato maestro d’arte si trasferisce a Milano nel 98 dove svolge l’attività di illustratore per diversi giornali e riviste, disegna scenografie e grafiche per Mediaset e alcune case di produzione televisive. Ha disegnato poltrone e pouf per il programma XFactor (Rai2) e due sedie per Kalispera (Canale 5). Nel 2012 si trasferisce a Castè (SP) dove apre, con Mauro Manco, Castèstyle mobili d’arte.

10

“RistorARTE”

Il Borgo del Panigaccio
Via F.lli Rosselli 17 – tel. 347.4425018

Testaroli al pesto ligure e calice di Vermentino ligure.
Euro 10.00

Alessandra Baruzzo ha conseguito il diploma presso l’Accademia di Belle Arti di Carrara, in seguito ha lavorato come decoratrice d'interni e partecipato a diverse edizioni della manifestazione La Calandriniana del maestro Graziano Dagna. Ha esposto in gallerie d'arte a Milano, Piacenza, Genova, La Spezia; è tuttora un'artista della casa d'arte Poleschi a Milano. Da sempre attratta dall'arte si è dedicata al disegno e al colore fin da giovanissima, passando attraverso una pittura propriamente definita simbolica. Le opere più recenti hanno come tema portante la rifrazione dell'acqua ,della luce e degli elementi naturali realizzati principalmente ad olio su tela, canapa e iuta.

11

“RistorARTE”

Osteria All'Inferno
Via Costa 3 – tel. 0187.29458

Spaghetti con i muscoli, calice di Vermentino Colli di Luni Bosoni, acqua, caffè.
Euro 10.00

Carlo Moggia. La sua attività creativa comprende opere su tela, sculture, installazioni, foto e video presentati in numerose mostre personali e collettive. Ha collaborato a campagne pubblicitarie e realizzato illustrazioni per diversi giornali come Lancio Story, Alter, Linus, L’Uno di Oreste Del Buono e Heavy Metal. Nel 2011 è stato invitato alla 54° Biennale di Venezia - Regione Liguria e alla Biennale di Venezia a Torino - Lo stato dell’arte. Nel 2012 il museo di Palazzo Collicola a Spoleto ha “riassunto” il suo lavoro in “ICON attrazioni fatali tra immagin(ar)i e nuove tecnologie” ed è stato invitato a “Spoleto + 50” nel cinquantenario dell’evento “Sculture nella città” (1962). Nel 2014 un’installazione è stata acquisita nella “Collezione 2.0” del Museo.

12

“RistorARTE”

Bellavista
Via Rattazzi – tel. 0187.738720

Stoccafisso in umido con polenta (in bianco con olive) e calice di Vermentino Augusto – azienda agricola La Pietra del Focolare.
Euro 8.50

Gianluca Motto artista molto apprezzato dalla critica e dal pubblico, in questa mostra presenterà alcune opere che hanno come soggetto le farfalle :...la farfalla , simbolo per eccellenza, ha le caratteristiche ideali per descrivere la condizione dell'essere umano: l'inconsistenza e la fragilità della sua felicità, la precarietà di tutte le sue certezze, il continuo succedersi del reale e l'effimero... pur nei loro bellissimi colori le mie farfalle non sono mai perfette. Sono sofferte, vaghe, incerte, spaesate. . . vivono nella brama di fermare il tempo nell'istante di massimo splendore. Ma è qui che qualcosa di noi viene attratto nel vortice dell'infinito.

13

“RistorARTE”

La Zigoela
Via Sapri 28 – tel. 338.1601775

Mesciua e calice di vino della casa.
Euro 8.00

Margot Bertonati. Tempere, matite, acquarelli e colori 3D, conferiscono grande profondità e originalità alle opere di questa artista nata a Montevideo da padre spezzino. Alla Zigoela, Margot, presenterà alcuni dipinti già esposti nella personale “Nati Liberi” svoltasi nello splendido scenario di Corniglia, un vero e proprio atto d’amore e un grido di indignazione verso ogni forma di schiavitù e di sopruso nei confronti degli animali.

14

Bar Ducale
Piazza Cesare Battisti 34 – tel. 339.8822607

Cocktail alcolico (Moscow Mule) o analcolico (zen) accompagnati da torte d'erbi, cereali, zucca e patate (cotte nel forno a legna) e, per vegetariani o vegani, pinzimonio di verdure.
Euro 6.00

15

“RistorARTE”

Sottobordo
Porto Mirabello – tel. 347.4425018

Cocktail del giorno abbinato ad uno sfizioso piattino
Euro 7.00

Mauro Manco pittore e scultore salentino, cresciuto in Svizzera e residente alla Spezia da molti anni, è sempre alla ricerca di nuovi linguaggi espressivi e di nuove tecniche. Nelle sue opere, spesso realizzate con materiali riciclati, la materia emerge, si afferma, cambia forma e assume significati inaspettati. Oltre ad aver esposto le sue opere in numerose gallerie, musei e locations tra cui il Circolo della Stampa di Milano, da anni allestisce e cura le rassegne d’arte del borgo storico di Castè.

16

“RistorARTE”

Barrabordo
Porto Mirabello – tel. 347.4425018

Focaccia tipica ligure ai formaggi e calice di Vermentino.
Euro 10.00

Castèstyle Mobili d’Arte nasce dall’esigenza degli artisti Mauro Manco e Simone Lucchesi di trovare altri “luoghi” per le loro opere, i confini imposti dalla tela o dal foglio risultavano angusti ed ecco che le opere invadono i mobili e i complementi e li trasformano in oggetti artistici d’arredo. Il mobile non ha più solo un valore estetico o funzionale ma acquista anche un valore artistico ed affettivo che racconta la personalità e i sentimenti di chi vuole vivere in uno spazio non banale. I Mobili Castèstyle sono stati esposti anche al Circolo della Stampa di Milano e sono stati inseriti sui set di XFactor(Rai2) e Kalisperà (Can5)

17

Mirabello Gourmet
Porto Mirabello – tel. 0187.1740168

Soufflé al cioccolato con bicchiere di Moscato di Asti.
Euro 5.00

18

“RistorARTE”

Mirabello Champagne
Porto Mirabello – tel. 331.5034710

Barchette al mare di Bretagna
Euro 14.00

Apprezzata esponente del neofuturismo Italiano **Gloria Giuliano** ha ottenuto nella sua carriera numerosi premi e riconoscimenti; i suoi dipinti sono esposti nella pinacoteca del Museo Malaspina in Fosdinovo, al CAMEC della Spezia e in numerose collezioni pubbliche e private sia in Italia che all'estero. Nella sua esposizione a Porto Mirabello si potranno ammirare alcune suggestive opere di grandi dimensioni che costituiscono il tratto distintivo di questa artista.

19

“RistorARTE”

The Royal Mirabello Pub
Porto Mirabello – tel. 331.5034710

Bocconcini Royal Mirabello con french fries
Euro 10.00

Nato a Gorizia ma Triestino di adozione **Alberto Rocca** realizza sculture utilizzando legno e vari materiali recuperati sulla spiaggia. I suoi soggetti preferiti, pesci e uccelli, vogliono rappresentare anche un monito dell’artista al rispetto per l’ambiente e per la natura.

20

Ottica Venturini
Porto Mirabello

Lucia Rolla, laureata all’Accademia di belle Arti di Firenze con il professor Borella si è specializzata in allestimento e cura di spazi artistici, ha seguito l’allestimento di “Live! L’arte incontra il rock” al museo Pecci di Prato e ha realizzato un progetto di riqualificazione dell’arsenale Militare della Spezia in museo d’arte moderna e contemporanea. Nonostante la giovane età ha già partecipato a diverse esposizioni ed estemporanee.