

SALONE dell'Agroalimentare LIGURE

SALA ESPERIENZIALE ASSAGGIA LA LIGURIA



PROGRAMMA

Venerdì 10 marzo

- 16.30 ANIMAZIONE A QUIZ : INDOVINA LA DOP!
- 17.00 ESPERIENZA IMMERSIVA : PESTO EXPERIENCE, UN VIAGGIO DOP tra teatralità e degustazione
- 18.15 ANIMAZIONE A QUIZ : INDOVINA LA DOP!
- 18.45 ESPERIENZA IMMERSIVA : PESTO EXPERIENCE, UN VIAGGIO DOP tra teatralità e degustazione

Sabato 11 marzo

- 11.00 ANIMAZIONE A QUIZ : INDOVINA LA DOP!
- 11.30 ESPERIENZA IMMERSIVA : PESTO EXPERIENCE, UN VIAGGIO DOP tra teatralità e degustazione
- 15.00 ANIMAZIONE A QUIZ : INDOVINA LA DOP!
- 15.30 ESPERIENZA IMMERSIVA : PESTO EXPERIENCE, UN VIAGGIO DOP tra teatralità e degustazione
- 17.00 DEGUSTAZIONE GUIDATA : SEGRETI E SAPORI DEI VINI LIGURI con l' Enoteca Regionale della Liguria
Condotta da Ivano Brunengo, Delegato Fisar Imperia
- 18.00 ANIMAZIONE A QUIZ : INDOVINA LA DOP!
- 18.30 DEGUSTAZIONE GUIDATA : SEGRETI E SAPORI DEI VINI con l' Enoteca Regionale della Liguria
Condotta da Ivano Brunengo, Delegato Fisar Imperia

Domenica 12 marzo

- 10.30 ANIMAZIONE A QUIZ : INDOVINA LA DOP!
- 11.00 ESPERIENZA IMMERSIVA : PESTO EXPERIENCE, UN VIAGGIO DOP tra teatralità e degustazione
- 12.15 VIDEOSHOW: IL FATTORE UMANO DEL BASILICO GENOVESE DOP
- 14.30 DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI RIVIERA LIGURE DOP
- 15.30 ANIMAZIONE A QUIZ : INDOVINA LA DOP!
- 16.00 ESPERIENZA IMMERSIVA : PESTO EXPERIENCE, UN VIAGGIO DOP tra teatralità e degustazione
- 17.15 VIDEOSHOW: IL FATTORE UMANO DEL BASILICO GENOVESE DOP
- 18.00 ANIMAZIONE A QUIZ : INDOVINA LA DOP!
- 18.30 DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI RIVIERA LIGURE DOP

Si tratta di viaggi sensoriali, culturali, divertenti sul legame profondo cibo - uomo - territorio delle "nostre" DOP: Basilico Genovese, Olio Riviera Ligure e Vini Liguri a cura dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio DOP Riviera Ligure e dell'Enoteca Regionale della Liguria in collaborazione con la compagnia Teatro del Piccione.

MUSEO ARCHEOLOGICO DEL FINALE per il Salone dell'Agroalimentare Ligure

Sabato 11 e Domenica 12 marzo

apertura orario continuato dalle 10.00 alle 18.00
apertura Teatro Aycardi dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00

Domenica 12 marzo

visite guidate al Campanile di Santa Caterina, domenica dalle 10.00 alle 12.00

SALETTA INCONTRI ORATORIO DE' DISCIPLINANTI

Proiezione di video a Cura del Museo Archeologico del Finale

Venerdì 10 marzo

17.30 **Corso di riconoscimento botanico e presentazione del libro "Prebuggiun"**

A cura di Laura Brattel e Comune di Quiliano

Info: OROARGENTO E ASS. #UNAMANONELCERCHIO TEL. 019.6898607 info@saloneagroalimentareligure.org



PROGRAMMA

ingresso libero

SALONE dell'Agroalimentare LIGURE 10-11-12 MARZO 2023 Finalborgo



SALONE dell'Agroalimentare **LIGURE**

SALA LIGURIA

laboratori con degustazioni

VENERDI' 10 MARZO

Ore 16.00 Cerimonia di Inaugurazione



VISION Plaza

SALUTI

Ugo Frasccherelli, Sindaco di Finale Ligure
Alessandro Piana, Vice Presidente Regione Liguria
Pierangelo Olivieri, Presidente Provincia di Savona

PROGRAMMA

SAL 03/23
Salone Agroalimentare Ligure

A seguire

Viaggio tra i Fiori del Festival di Sanremo

Introduce

Cristina Bolla, Direttore del SAL

Laboratorio e dimostrazione a cura di

Sabina Di Mattia

Floral designer che da anni realizza i bouquet del Festival di Sanremo

Alessandro Lanteri

Direttore di FlorNews Liguria

curiosità musicali, storiche e culturali relative al Festival di Sanremo.

Durante la dimostrazione verrà ripercorsa la storia del Festival e l'evoluzione dell'estetica floreale e della produzione florovivaistica, facendo vedere come sono cambiati gli omaggi floreali, che hanno accompagnato la kermesse negli anni.

Sarà l'occasione per apprezzare l'evoluzione nel gusto e nello stile dei mazzi dal secondo dopoguerra agli anni '80 per finire con i bouquet più contemporanei, da Nilla Pizzi ai Maneskin.



SABATO 11 MARZO

Ore 17.30 **PREMIO FASSONE**

Cerimonia di consegna

Si tratta di un Premio dedicato a persone che si sono distinte nella valorizzazione dei prodotti agroalimentari liguri, nell'innovazione e nella sostenibilità. Il Premio è dedicato all'imprenditore genovese **Franco Fassone**, che, per primo, fece del pesto un volano per il turismo e per l'innovazione del comparto agroalimentare ligure.

Premi per categoria

per la categoria aziende agricole: **Paolo Calcagno**
per la categoria giornalisti: **Massimiliano Lussana**
per la categoria giovani: **Istituto Alberghiero Migliorini di Finale Ligure**
Madrina dell'evento sarà **Francesca Corso**, Assessore al Marketing territoriale - Comune di Genova

DOMENICA 12 MARZO

Ore 11.00 **BEN-ESSERE IN EQUILIBRIO**

Seguirà rinfresco **Pier Firpo**, insegnante di Educazione fisica, titolare dell'omonima palestra

Giorgio Firpo, Medico dello sport

Chiara Lena, Psicologa, formata in Mindful Eating

Firpo Marco, Studente in osteopatia prossimo alla tesi

Paola Richero, Specializzata in Scienza dell'Alimentazione

Giuliana Arras, Docente nel campo dell'Estetica e del Benessere, Direttrice Tecnica del Centro Antheus

L'esercizio fisico come terapia, la rieducazione posturale, l'alimentazione, l'estetica e gli aspetti psicologici relativi all'alimentazione ed alla percezione del proprio corpo saranno i temi trattati nell'incontro volto a focalizzare l'attenzione sull'importanza di tutti questi elementi sul nostro armonico equilibrio funzionale, fisico e psichico.

Ore 17.00 **PREMIO GALLESIO**

A cura del Circolo degli Inquieti



VENERDI' 10 MARZO

Ore 17.45 **FIRE AND SMOKE, Cocktail: Blue Blazer (fire)**

Bourbon whiskey al miele, acqua bollente, scorza d'arancia erbe e spezie in abbinamento a: petto di anatra affumicato con salvia e rosmarino, laccato con miele del finalese su insalata di tre cereali e verdure croccanti
A cura dell'Istituto Alberghiero Migliorini di Finale Ligure

SABATO 11 MARZO

Ore 12.00 **IL MIELE LIGURE SPOSA LA CUCINA INCANTANDO CON ACCOSTAMENTI DOLCI E SALATI**
a cura di Elena Molinelli, Albo nazionale Assaggiatori miele

Ristorante Rosita Finale Ligure

Chef Dino Monesiglio

Cappon magro vegetariano con millefiori primaverile di Calizzano, Apiario Benedettino
Miele descritto da Giacomo Calcagno, Albo nazionale Assaggiatori miele

Hotel Village Resort Loano2

Chef Luigi Pezzano

Riso carnaroli, latte, radicchio brasato al rossese, miele estivo di Calizzano, Elena Molinelli.
Miele descritto da Elena Molinelli, Albo nazionale Assaggiatori miele

Trattoria Piemontese Calice Ligure

Chef Roberto Viola

Primo taglio fassona con cipolle caramellate, al miele melata di castagno, Laura Briano.
Miele descritto da Laura Briano

Osteria Tempo stretto Albenga

Chef Cinzia Chiappori

Cheescake ricotta artigianale con millefiori Alta Valle Arroscia, polline e fiori eduli.
Miele prodotto e descritto da Raffaella Grasso

Ristorante Bosio Bardino nuovo

Chef Maurizio Bosio

Tortino con farina di castagne garessine e miele di bosco, apicoltura Stella Biancardi
Miele descritto da Anna Orengo.

Ore 16.00 **FIRE AND SMOKE, Cocktail: Blue Blazer (fire)**

Bourbon whiskey al miele, acqua bollente, scorza d'arancia erbe e spezie in abbinamento a: petto di anatra affumicato con salvia e rosmarino, laccato con miele del finalese su insalata di tre cereali e verdure croccanti
A cura dell'Istituto Alberghiero Migliorini di Finale Ligure

Ore 18.00 **Chinotto on the road. Un Viaggio alla scoperta del gusto, storia, arte e cultura del nostro territorio**
A cura del Comune di Savona

DOMENICA 12 MARZO

Ore 11.30 **IL GELATO ARTIGIANALE SENZA LIMITI - laboratorio sulla lavanda**

Presentazione del Festival della Lavanda Petrae e degustazione di prodotti
A cura di Cesare Bollani - coordinatore progetto Lavanda Riviera dei Fiori, Fabio Corradi - enologo azienda Maixei, Aldo De Michelis ed Emanuela Baudana - artigiani della gelateria Perlecò di Alassio

Ore 15.30 **I grandi rossi del Piemonte, nuove Doc ed antichi abbinamenti culinari**
Azienda Agricola Massano Aldo

I laboratori sono a numero chiuso e si possono prenotare direttamente presso l'infopoint della manifestazione dal 10 al 12 marzo.

VENERDI' 10 MARZO **Presso lo stand del Progetto CAP. TERRES - Azienda Speciale Riviera di Liguria**

Ore 16.30 *incontro in presenza e online*
Emozionare e coinvolgere i consumatori: tecnologia, sostenibilità e tracciabilità per valorizzare le filiere enogastrofood locali
A cura del dott. Enrico Molinari