

EVENTI
LABORATORI
DEGUSTAZIONI
CONVEGNI

prodotti enogastronomici liguri di qualità

Salone *dell'*Agroalimentare Ligure

6ª edizione

ORARIO

Venerdì • ore 15.00 - 20.00
Sabato • ore 10.00 - 20.00
Domenica • ore 10.00 - 20.00

INGRESSO LIBERO

12-13-14

Venerdì

Sabato

Domenica

MARZO 2010

PROGRAMMA 2010

VENERDÌ 12 MARZO 2010

ORE 16.30

CERIMONIA DI INAUGURAZIONE

della 6^a edizione del

Salone *dell'*Agroalimentare Ligure

presso i Chiostri di Santa Caterina
Taglio del nastro a cura delle Autorità

seguirà

ORE 17.00 - SALA CAPRIATE

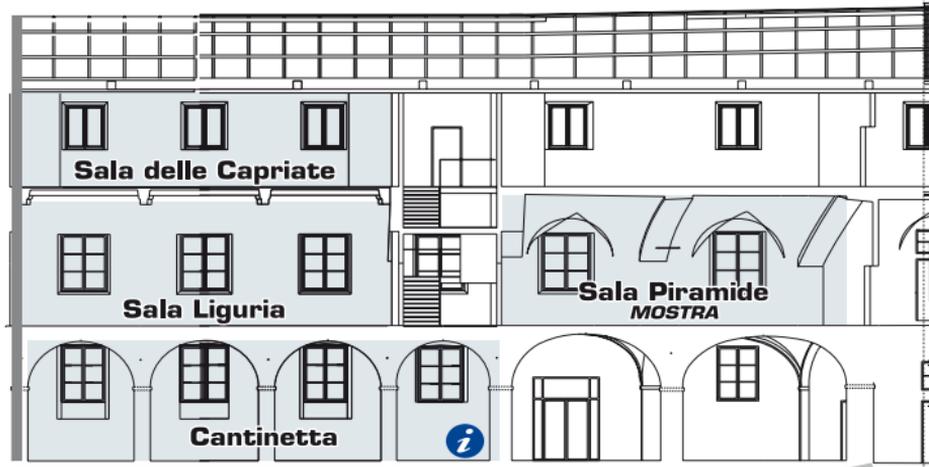
CERIMONIA DI CONSEGNA DEL Premio Salone dell'Agroalimentare Ligure

Il Premio sarà consegnato a sei professionisti
che si sono distinti per la salvaguardia,
la promozione e la valorizzazione
dei prodotti tipici del territorio ligure.

Le categorie premiate saranno: media,
ambasciatore dei prodotti liguri nel mondo,
produttore di prodotti di nicchia,
azienda agricola al femminile,
agriturismo - fattoria didattica

e novità 2010

Premio Speciale
Salone dell'Agroalimentare Ligure



ORATORIO
DE' DISCIPLINANTI

USCITA

VENERDÌ 12 MARZO 2010

APERTURA SPAZI ESPOSITIVI ore 15.00 - 20.00

LARGO DEI FIORI E DEGLI AROMI

ore 15.00

Inaugurazione aiuole fiorite

ARENA EVENTI

ore 15.30

Pesto: storia e ricette

A cura del Parco del Basilico di Genova Prà e Virgilio Pronzati

ore 17.00

Finger food a base del pescato del nostro mare

A cura dell'Associazione Cuochi Savonesi.

Interverrà Mirvana Feletti, Resp.le Regionale Pesca e Acquacoltura,

Dip. Agricoltura, Protezione Civile e Turismo,

Uff. Produzioni Agroalimentari Regione Liguria

SALA CAPRIATE

ore 17.00

Cerimonia di consegna del Premio

Salone dell'Agroalimentare Ligure 2010

A cura di Regione Liguria, Unioncamere Liguria, Provincia di Savona,

Camera di Commercio di Savona e Città di Finale Ligure,

in collaborazione con CIA, Coldiretti e Confagricoltura

NOVITÀ 2010 NOVITÀ 2010 NOVITÀ 2010

PESTO CORNER

Area dedicata alla famosa salsa ligure.

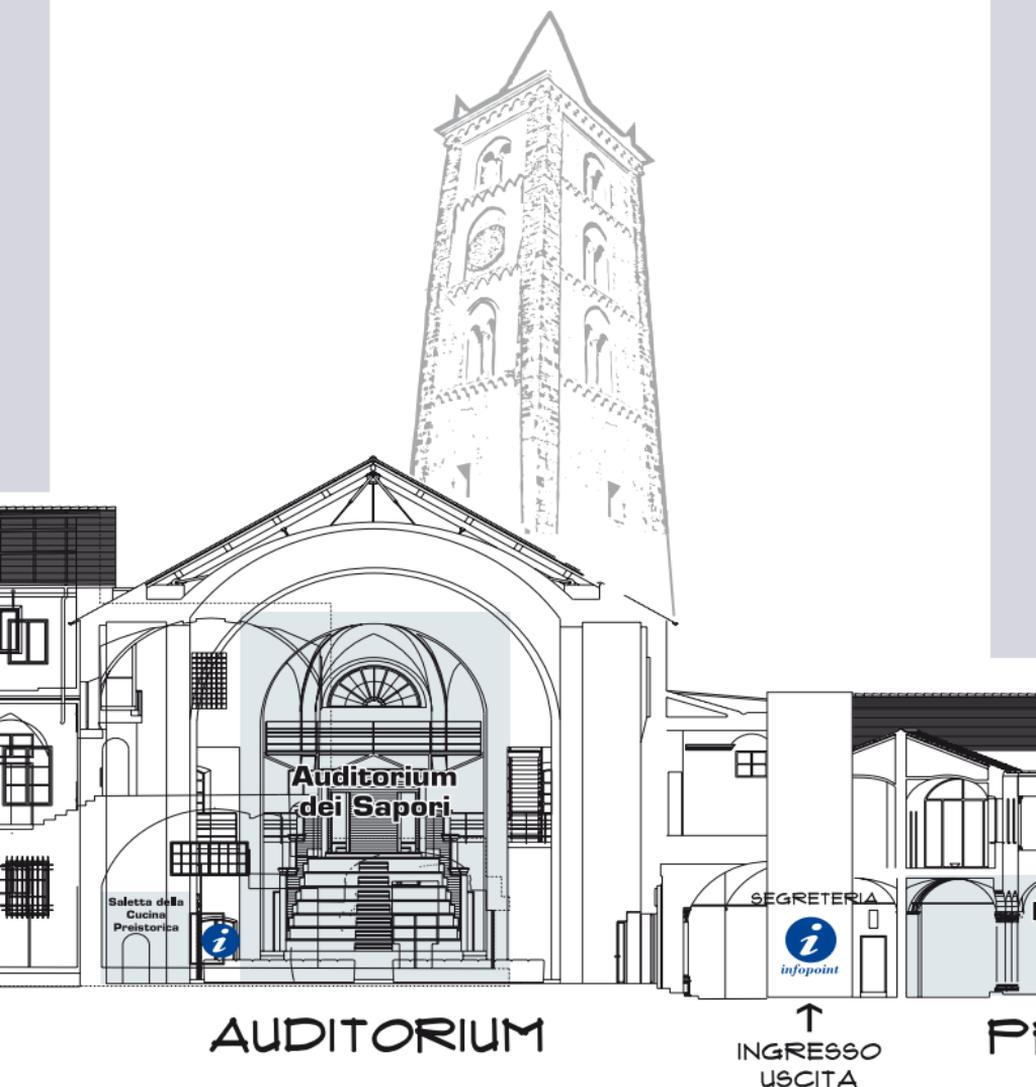
A cura della Confraternita del Pesto

MERCATO DEL PESCE

Area dedicata al pesce del Mar Ligure
con attività dimostrative.

A cura del Dipartimento Regionale Pesca e Acquacoltura,

Legacoop-Legapesca e Federcoopescas Confcooperative



SABATO 13 MARZO 2010

APERTURA SPAZI ESPOSITIVI ore 10.00 - 20.00

ARENA EVENTI

ore 10.00

Presentazione dei Servizi Tecnici Specialistici dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria

SALA LIGURIA - AREA LABORATORI

ore 10.30

Il Basilico ligure D.O.P.

A cura del Consorzio di Tutela Basilico Genovese D.O.P.

ARENA EVENTI

ore 11.30

Montoggio. Il web racconta: cibi, paesaggi e tradizioni

A cura del Comune di Montoggio (GE)

SALA LIGURIA - AREA LABORATORI

ore 11.30

Degustazione di Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P.

Presentazione della pubblicazione:

"L'evoluzione dell'olio in cucina" di Luigi Caricato

A cura del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure

SALA LIGURIA - AREA LABORATORI

ore 15.30

Il Chinotto. Variazioni sul tema del famoso agrume finalese

A cura del Comune di Finale Ligure.

Interverranno: Confraternita del Chinotto,

Daniilo Pollero responsabile Presidio Slow Food del Chinotto di Savona,

Giacomo Parodi - Maria Stella Guglielmi

ARENA EVENTI

ore 16.00

Il vero pesto genovese

A cura del Consorzio del Pesto Genovese

SALA LIGURIA - AREA LABORATORI

ore 17.00

Il Moscatello di Taggia: dalla storia al bicchiere

A cura di Alessandro Carassale, Eros Mammoliti, Giampiero Gerbi e Lorenzo Tablino

ARENA EVENTI

ore 18.00

Vite in Riviera. A cura dell'Associazione Vite in Riviera

Gli eventi collaterali

del Salone dell'Agroalimentare Ligure

Il Salone dell'Agroalimentare Ligure è caratterizzato da un fitto programma di eventi collaterali, che rendono la manifestazione un evento per appassionati di enogastronomia e professionisti del settore. Gli eventi collaterali si svilupperanno in diverse aree tematiche: l'Arena Eventi e il Pesto Corner - dove si svolgeranno gli incontri tematici dedicati all'enogastronomia ligure, la Sala Liguria (Oratorio de' Disciplinanti) - dove si svolgeranno i laboratori di degustazione guidata di prodotti di nicchia della tradizione agroalimentare delle quattro province liguri, la Sala delle Capriate (Oratorio de' Disciplinanti) - dove si svolgeranno i convegni, il Largo della Musica - dove il pubblico potrà ascoltare musica e la Saletta della cucina preistorica per i corsi di cucina preistorica. In Largo dell'Agricoltura si terranno laboratori e dimostrazioni.

ARENA EVENTI

SI TRATTA DI UN'AREA POLIVALENTE IN CUI SI ALTERNERANNO CHEF, ENOGASTRONOMI, MAESTRI FIORAI ED ESPERTI DEL SETTORE AGROALIMENTARE.

L'INGRESSO ALL'ARENA EVENTI È LIBERO FINO AD ESAURIMENTO POSTI.

SALA LIGURIA - AREA LABORATORI

SI TRATTA DI UNA SALA PER LE DEGUSTAZIONI GUIDATE. LA PARTECIPAZIONE AI LABORATORI DELLA SALA LIGURIA È GRATUITA, MA, PER QUESTIONI ORGANIZZATIVE, A NUMERO CHIUSO. PER PARTECIPARE È OBBLIGATORIO ACCREDITARSI, VIA E-MAIL O TELEFONICAMENTE (info@saloneagroalimentareligure.org - Tel. 019.6898607), PRESSO LA SEGRETERIA DEL SALONE DELL'AGROALIMENTARE LIGURE. LE ISCRIZIONI VERRANNO ACCETTATE IN ORDINE CRONOLOGICO.



PRIMO CHIOSTRO



SECONDO CHIOSTRO

DOMENICA 14 MARZO 2010

APERTURA SPAZI ESPOSITIVI ore 10.00 - 20.00

ARENA EVENTI

ore 10.00-12.00

Pescaturismo ed Ittiturismo in Liguria.

I pescatori insegnano a pulire e cucinare il pesce del nostro mare

A cura di Legacoop-Legapesca

in collaborazione con la Cooperativa Il Gagollo di Savona

SALA LIGURIA - AREA LABORATORI

ore 10.00

I segreti dell'olio di oliva - Assaggi a confronto.

Come riconoscere gli oli di vari tipi e provenienze

A cura della Camera di Commercio di Savona

ore 11.30

Oliva Taggiasca in salamoia e non solo...

Degustazione di olive e patè da cultivar Taggiasca con metodo

di ottenimento e confronto con produzioni mediterranee

A cura della Camera di Commercio di Savona.

Assaggiatore Roberto De Andreis, Capo Panel Olio D.O.P. Riviera Ligure

Camera di Commercio di Savona

ore 15.00

La filiera corta della carne - La Val Bormida.

Curiosità e notizie sulle proprietà e gli usi delle carni

da razza bovina piemontese

A cura della Camera di Commercio di Savona e Associazione Allevatori.

Esperti: Coop CAB Cairo Montenotte.

ARENA EVENTI

ore 15.00

I Fiori Parlano

Dimostrazione di Composizione Floreale con fiori di Sanremo.

A cura degli esperti Flower Designer,

Azienda Speciale Camera di Commercio di Imperia

SALA LIGURIA - AREA LABORATORI

ore 16.30

Alcuni matrimoni con i salumi.

Abbinamenti ricercati fra i salumi tradizionali

e le specificità delle produzioni liguri

A cura della Camera di Commercio di Savona e aziende artigianali provinciali

ore 18.00

Le eccellenze enologiche savonesi: vini D.O.C. e IGT.

Assaggi comparati

A cura della Camera di Commercio di Savona, della Commissione di degustazione vini D.O.C. della Camera di Commercio di Savona, degli Assaggiatori della

Commissione camerale e delle aziende vitivinicole provinciali

ARENA EVENTI

ore 18.00

Il mare in cucina.

A cura di Federcoopesca Confcooperative - Mare in Italy



STRO

GIARDINO BOTANICO



ESPOSIZIONE

Il Salone dell'Agroalimentare Ligure, giunto alla sua sesta edizione, è costituito da una vasta area espositiva che nel 2010 ospiterà circa 250 espositori.

Come consuetudine il Salone sarà suddiviso in aree tematiche: Carruggio del Pesto, Largo dell'Olio, la Cantinetta, Largo del Dolce, Sala Presidi Slow Food, Largo degli Orti, Via dei Sapori, AgriPiazza, Auditorium dei Sapori, il Giardino dei Sapori e dei Profumi, Sala della Piramide, Largo della Musica e Saletta della Cucina Preistorica.

Nel centro storico di Finalborgo saranno allestiti il Largo dell'Agricoltura (in Piazza Garibaldi) dedicato agli agriturismo e fattorie didattiche di Coldiretti, CIA e Confagricoltura, il Largo dei Fiori e degli Aromi (in Piazza Santa Caterina), Piazza della Focaccia dedicata alla focaccia classica (Piazza Aycardi), che eccezionalmente ospiterà la farinata e la panissa ligure.

NOVITÀ 2010: Pesto Corner (Primo Chiostro) e Largo delle Bontà & Mercato del Pesce (in Piazza del Tribunale).

La sesta edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure è organizzata da Regione Liguria, Unioncamere Liguria, Provincia di Savona, Camera di Commercio di Savona e Comune di Finale Ligure.

Il Salone 2010 è organizzato con la collaborazione ed il sostegno delle associazioni di categoria - Coldiretti, Confederazione Italiana Agricoltori e Confagricoltura.



**News
2010**

LE MOSTRE... lungo il percorso

AGRICOLTORI

Mostra fotografica a cura
di Regione Liguria e Unioncamere Liguria
Immagini di Andrea Sampietro

Oratorio de' Disciplinanti

COLORE IN MOVIMENTO E MATERIALI RIVISSUTI

A cura di Rosa Maria Scala
e Comune di Finale Ligure

STORIA & Salone dell'Agroalimentare Ligure Saletta della cucina preistorica CAPPELLA OLIVERI

*Un affascinante viaggio alla scoperta
dell'Uomo e del cibo...*

SALETTA DELLA CUCINA NELL'ANTICHITÀ

A cura del Museo Archeologico del Finale e della sezione Finalese dell'Istituto Internazionale di Studi Liguri.

Sarà allestito uno spazio informativo e didattico, rivolto ai bambini ma non solo, dove scoprire storia e curiosità su cibi, sapori e alimentazione del passato. Si potrà sperimentare la produzione di farine di cereali impiegando antiche macine in pietra, o utilizzare erbe medicamentose scoprendone le qualità curative.

I laboratori didattici (durata 45 minuti circa)

avranno inizio alle ore 11.00 - 12.00 - 14.00 - 15.00 - 16.00 - 17.00 - 18.00

Il Museo Archeologico del Finale

in occasione del Salone effettuerà un orario di apertura straordinario:

Venerdì: ore 15.00 - 17.00

Sabato e Domenica: ore 10.00 - 20.00

Per tutti i visitatori ingresso ridotto a € 4 (anziché € 6),

gratuito per tutti i bambini fino a 12 anni se accompagnati da almeno 1 adulto

LARGO DELL'AGRICOLTURA

Durante le tre giornate di manifestazione,
presso gli stand di Coldiretti, CIA e Confagricoltura,
si terranno laboratori e dimostrazioni
a cura delle Fattorie didattiche e degli Agriturismo

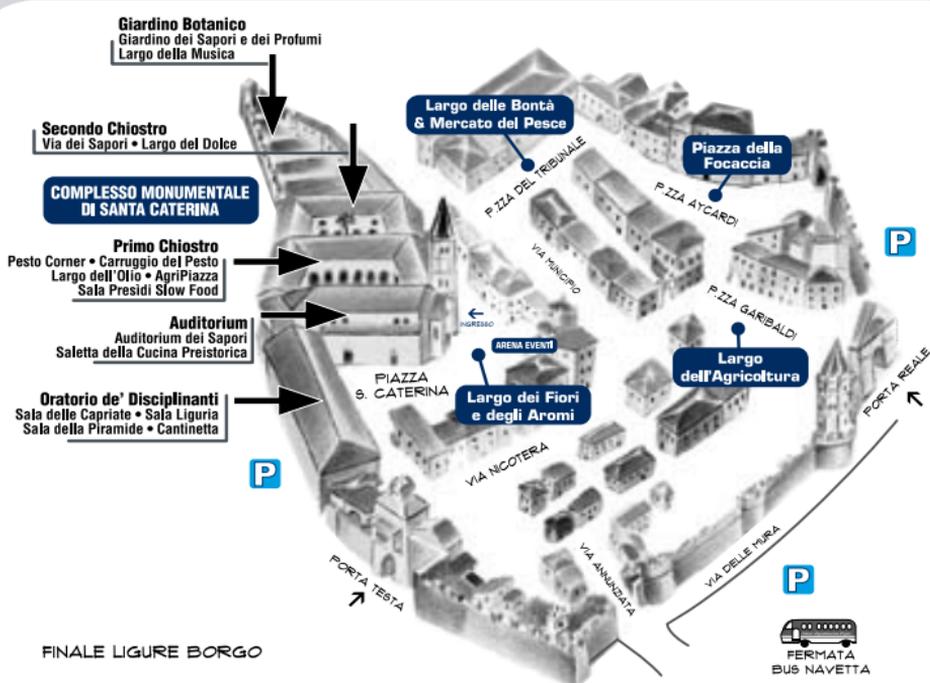
Musica nel Largo della Musica
sabato 13 e domenica 14 marzo
dalle ore 16.00 alle ore 18.00
a cura dell'Ass. Amici del Jazz

saloneagroalimentareligure.org

AREE ESPOSITIVE

- Carruggio del Pesto
- Largo dell'Olio
- Cantinetta
- Sala Presidi Slow Food
- Largo del Dolce
- Largo degli Orti
- Via dei Sapori
- AgriPiazza
- Auditorium dei Sapori
- Arena Eventi
- Giardino dei Sapori e dei Profumi
- Sala Liguria LABORATORI DI DEGUSTAZIONE
- Sala delle Capriate CONVEGNI & EVENTI
- Saletta della cucina preistorica
- Sala della Piramide MOSTRA
- Area Workshop
- Largo dell'Agricoltura
- Piazza della Focaccia
- Largo delle Bontà
- Mercato del Pesce
- Largo dei Fiori e degli Aromi
- Pesto Corner

Salone
del
Agroalimentare
Ligure
5ª edizione



SERVIZIO BUS NAVETTA GRATUITO



COLLEGAMENTO A/R

AREA PIAGGIO - STAZIONE FERROVIARIA FINALE LIGURE - FINALBORGO (OGNI 15 MIN.)

Sabato 13 e Domenica 14 Marzo 2010 • ore 10.00 - 18.00



come arrivare
 AUTOSTRADA A10 - USCITA CASELLO AUTOSTRADALE FINALE LIGURE (SV)
 DIREZIONE FINALE LIGURE BORG
 PIAZZA SANTA CATERINA - COMPLESSO MONUMENTALE DI SANTA CATERINA



**ALCUNI RISTORANTI DI FINALE LIGURE
 PREPARERANNO MENU CON PRODOTTI LIGURI
 DEDICATI ALLA MANIFESTAZIONE**



VETRINE A TEMA
**Le attività commerciali di Finale Ligure
 allestiranno le vetrine dedicate al Salone**

Segreteria Organizzativa:

OroArgento Group - Piazza S. Caterina, 14 • 17024 Finalborgo (SV)

Tel. +39.019.6898607 • Fax +39.019.5293112 • info@saloneagroalimentareligure.org