

AL SALONE DEL GUSTO

QUANDO	TITOLO	DIMMI DI PIU'	PROTAGONISTI	COSA
22-set	La Liguria nel bicchiere: vini da scoprire ed amare Un viaggio nel mondo della viticoltura e della produzione casearia ligure cura di Enoteca Regionale della Liguria e C.C.I.A.A. Genova			
10:00	APERTURA STAND			
11:00 -12:00	Le 5 Terre, un territorio a picco sul mare - Lo sciacchetrà in abbinamento al primo sale	Viaggio nello splendido territorio ligure, patrimonio UNESCO, a cura del Consorzio dello Sciacchetrà, con degustazione di Cinque Terre DOP in abbinamento con primo sale al cipollotto, al peperoncino, al naturale	Consorzio dello Sciacchetrà (SP) Azienda agricola Forte Diamante di Gianni Pittaluga - Sant'Olcese (GE)	Degustazione su prenotazione, max 20 posti
12:00-13:00	La scuola di Cucina di Liguria Gourmet : la Cabannina in cucina	Preparazioni a cura di Mauro Tedone del Ristorante RossoCarne di Genova che presenta i piatti della nuova tradizione ligure: 1. Tartare di Cabannina con cipolla rossa genovese, uvetta e pinoli; 2. Ricotta di Cabannina su focaccia genovese secca con nocciole misto Chiavari e miele abbinati a Colli di Luni Vermentino DOP e Moscato Golfo del Tigullio – Portofino DOP	Ristorante RossoCarne - Genova Associazione Regionale Allevatori (ARA Liguria)	Show cooking su prenotazione, max 20 posti. Seguirà presentazione della carne di Cabannina a cura dell'Associazione Regionale Allevatori (ARA) Liguria.
13:00-13:30	La focaccia genovese dei Maestri Artigiani in Liguria	Gustiamo tutti insieme le varie tipologie della mitica focaccia genovese	Maestri Artigiani Panificatori di Liguria	Evento libero e gratuito
13:30 -14:30	Dalla storia al bicchiere: il vitigno ritrovato	Un vitigno versatile ma difficile :il Moscatello di Taggia in abbinamento con la formaggetta della Valle Stura	Associazione produttori Moscatello Taggia Caseificio Garre di Oliveri Carlo - Campo Ligure (GE)	Degustazione su prenotazione, max 20 posti
14:30 -15:30	La culla aromatica della Liguria : "u cabanin" proposto in due inediti abbinamenti, il ciliegiole e il pigato.	Un formaggio raro e prezioso, ottenuto da latte di vacca autoctona, si innamora di due vini: il rosso Ciliegiole ed il bianco Pigato. Degustiamoli insieme.	ARA Liguria Caseificio Garre - Genova	Degustazione su prenotazione, max 20 posti
15:30 - 16:15	A merenda in agriturismo	Preparazione della <i>Torta Verde</i> e degustazione dei vini Colli di Luni DOP e Colline di Levante DOC di produzione delle aziende agrituristiche	Az. Agriturbistica Il Fienile - Arcola (SP) Az. Agricola Ca' du Ferrà - Bonassola (SP)	Show cooking e degustazione su prenotazione, max 20 posti
17:00 -18:30	Bollicine e rose : <u>Inaugurazione stand della Regione Liguria</u>	Il Presidente Giovanni Toti, insieme ad Antonio Ricci ed al Gabibbo, inaugurerà lo stand. Preparazione in diretta del pesto, sotto la guida del patron del "Campionato mondiale del pesto al mortaio", Roberto Panizza. Seguirà brindisi con gli spumanti di Liguria e un inedito aperitivo preparato con lo Sciroppo di rose. Inoltre: focaccia genovese, conserva di rose, formaggi e <i>dulcis in fundo</i> i cioccolatini allo sciroppo di rose dei Maestri Artigiani In Liguria.	Az. Agricola il Sottobosco -Tiglieto (GE) Buffa cioccolato -Genova CAB Savona- Cairo Montenotte (SV)	Evento ad invito
19:00	CHIUSURA STAND			

#lamialiguria

AL SALONE DEL GUSTO

#lamialiguria

Dalle onde alla tavola: un mare di pesci.

Una giornata dedicata alla pesca ligure e alla cucina marinara

a cura di Legacoop Dip. Pesca, Confcooperative - Federcoopescas, Coldiretti Impresa Pesca e C.C.I.A.A. Genova

QUANDO	TITOLO	DIMMI DI PIU'	PROTAGONISTI	COSA
23-set				
10:00	APERTURA STAND			
11:00 -12:00	<i>Mare di Liguria, un'acquacultura di qualità</i>	Ricette veloci e saporite con orate e branzini dell'allevamento off shore del Golfo del Tigullio: dall'antica marinatura al moderno cartoccio in carta fata.	Aqua srl - Genova	Show cooking su prenotazione, max 20 posti
12:00-13:00	<i>La scuola di Cucina di Liguria Gourmet</i> : evoluzione della tradizione	Cucina responsabile e tradizione:Il ristorante "Tre Merli" presenta Il sontuoso cappon magro in una versione autunnale con triglia e gallinella. Il ristorante "Torre" rivista il brandacujun in un inedito cannolo alle olive taggiasche.	Ristorante Tre merli - Genova Ristorante "Torre" di Celle Ligure (SV)	Show cooking su prenotazione, max 20 posti.
13:00-14:00	<i>La focaccia genovese</i> dei Maestri Artigiani in Liguria	Gustiamo tutti insieme le varie tipologie della mitica focaccia genovese	Maestri Artigiani Panificatori di Liguria	Evento libero e gratuito
14:00 -15:00	<i>Le vigne del mare: i muscoli</i> e le ostriche di La Spezia si presentano	I segreti della ostricoltura e della mitilicoltura del Golfo dei Poeti. I "Muscoli" sottolio	Cooperativa Mitilicoltori Spezzini- Lericci (SP)	degustazione su prenotazione, max 20 posti.
15:00- 16:00	<i>Conserve di mare</i> : l'acciuga	L'IGP Acciuga Sottosale del Mar Ligure: segreti di un prodotto certificato.	Azienda Maremosso Srl - Genova	Tecniche di salagione e degustazione su prenotazione, max 20 posti
16:00 - 17:00	<i>A merenda in ittiturismo</i>	I pescatori ci insegnano a preparare il carpaccio di palamita	Cooperativa Pescatori Boccadasse - Genova	Show cooking e degustazione su prenotazione, max 20 posti
17:00 -18:00	<i>I Flag</i> : una concreta opportunità di sviluppo locale di tipo partecipativo	Una presentazione delle attività passate e delle opportunità future per i gruppi di azione costiera	A cura delle Associazioni di Categoria della Pesca	Dibattito ad ingresso libero
19:00	CHIUSURA STAND			

AL SALONE DEL GUSTO

QUANDO	TITOLO	DIMMI DI PIU'	PROTAGONISTI	COSA
24-set	<p align="center">L'oro della Liguria: 50 sfumature di.....giallo. La tradizione olivicola ligure, colori, profumi a cura di Oleoteca Regionale Ligure in collaborazione con il Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure e C.C.I.A.A. Genova e Riviere di Liguria</p>			
10:00	APERTURA STAND			
10:15 -11:00	Piacere di conoscerci: <i>presentazione Oleoteca Regionale e Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure</i>	Come difendere e tutelare la qualità di un prodotto d'eccellenza: incontro informativo sull' Oleoteca e sul Consorzio di Tutela.	Oleoteca Regionale Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure	Dibattito ad ingresso libero
11:00- 12:00	Olio DOP Riviera Ligure: il paesaggio in un'ampolla	Assaggi di olio ligure DOP delle tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori, Rivera del Ponente Savonese e Riviera del Levante, sotto la guida degli assaggiatori del panel ONAOO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio D'Oliva	Panel ONAOO Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure	Degustazione su prenotazione, max 20 posti
12:00-13:00	La scuola di Cucina di Liguria Gourmet : dolce olio.	Utilizziamo l'olio EVO nei dolci ma non solo: crostatina integrale all'olio riviera ligure DOP con crema al basilico Genovese DOP e fichi e ricette ed assaggi degli Antichi ortaggi del Tigullio	Ristorante Soul Kitchen - Genova	Show cooking su prenotazione, max 20 posti.
13:00-14:00	La focaccia genovese dei Maestri Artigiani in Liguria	Gustiamo tutti insieme le varie tipologie della mitica focaccia genovese	Maestri Artigiani Panificatori di Liguria	Evento libero e gratuito
13:00 -14:00	Un agrume prezioso: il chinotto di Savona nelle sue innumerevoli versioni	Nuovi interessanti ed intriganti abbinamenti fra prodotti di eccellenza del territorio ligure di ponente	Associazione produttori Tutela Chinotto di Savona - Presidio Slow Food	Show cooking su prenotazione, max 20 posti.
14:00-15:00	Le olive taggiasche : dalla pianta alla salamoia	Guida alla degustazione e consigli utili per distinguere la "vera" Taggiasca dalle altre cultivar	Consejo Oleicola Internacional COI Madrid	Laboratorio su prenotazione, max 20 posti.
15:00- 16:00	Olio DOP Riviera Ligure: il paesaggio in un'ampolla	Assaggi di olio ligure DOP delle tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori, Rivera del Ponente Savonese e Riviera del Levante, Assaggiatori Olio D'Oliva	Consejo Oleicola Internacional COI Madrid Cooperativa Olivicola di Arnasco	Degustazione su prenotazione, max 20 posti
16:00 - 17:00	A merenda in agriturismo	La ricetta tradizionale dell'antica torta Stroschia all'olio di oliva DOP	Az. Agrituristica Borgoameno - Casanova Lerrone (SV)	Show cooking e degustazione su prenotazione, max 20 posti
17:00 -18:00	Le meraviglie del chinotto di Savona : non solo food	Tutte le possibili trasformazioni alimentari e gli utilizzi cosmetici del Chinotto di Savona	Rete di Impresa "Il chinotto nella Rete" - Savona (SV)	Degustazione e suggerimenti cosmetici su prenotazione, max 20 posti
18:00- 19:00	Olio DOP Riviera Ligure: il paesaggio in un'ampolla	Assaggi di olio ligure DOP delle tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori, Rivera del Ponente Savonese e Riviera del Levante, Assaggiatori Olio D'Oliva	Consejo Oleicola Internacional COI Madrid Cooperativa Olivicola di Arnasco (SV)	Degustazione su prenotazione, max 20 posti
19:00	CHIUSURA STAND			

#lamialiguria

AL SALONE DEL GUSTO

QUANDO	TITOLO	DIMMI DI PIU'	PROTAGONISTI	POSSO PARTECIPARE?
25-set	<p>Verde abbondanza: sua maestà il basilico. <i>Dall'Ocimum basilicum al pesto, il trionfo della tradizione ligure.</i> a cura di Consorzio del Basilico Genovese DOP e C.C.I.A.A. Riviere di Liguria</p>			
10	APERTURA STAND			
11:00 - 12:00	Il basilico della Liguria : unico ed inimitabile	Alla scoperta delle tecniche di coltivazione, della storia e delle caratteristiche del prodotto simbolo della Liguria.	Consorzio del Basilico Genovese DOP	Dibattito ad ingresso libero
12:00- 13:00	La scuola di Cucina di Liguria Gourmet: Palamita marinata al basilico e olio Dop	Un pesce povero del nostro mare abbinato a due prodotti simbolo della terra ligure	Ristorante Piatti Spaiati, Loano (SV)	Show cooking su prenotazione, max 20 posti.
13:00 -13:30	La focaccia genovese dei Maestri Artigiani in Liguria	Gustiamo tutti insieme le varie tipologie della mitica focaccia genovese	Maestri Artigiani Panificatori di Liguria	Evento libero e gratuito
13:00 - 14:00	Il mistero del pesto - una storia di gusto e business	Presentazione Libro	Giornalista, scrittore e Direttore di Telenord Paolo Lingua	Dibattito ad ingresso libero
14:00 -15:00	Una sfida tra marmo e pestello: Il campionato mondiale di pesto al mortaio	Presentazione della prossima edizione dell'attesa disfida	Associazione Palatiferi - Genova	Evento libero e gratuito
15:00 -16:00	Un rinfrescante connubio : il sorbetto al limone con basilico genovese Dop	Degustazione di una nuova ed intrigante versione del più classico dei sorbetti	Gelateria I giardini di marzo- Varazze (SV)	Show cooking su prenotazione, max 20 posti.
16:00-17:00	A merenda in agriturismo	crema di capperi liguri con basilico genovese DOP su crostini di pane casareccio	Az. Agrituristica Ca'di Gregorio- Borgio Verezzi (SV)	Show cooking su prenotazione, max 20 posti.
17:00 - 18:00	I magnifici sette	Dimostrazione pratica della realizzazione del pesto la mortaio	Consorzio del pesto Genovese	Show cooking su prenotazione, max 20 posti.
19	CHIUSURA STAND			

#lamialiguria

AL SALONE DEL GUSTO

26-set	<p>Profumata Liguria: fiori eduli e piante aromatiche, scopriamole insieme nel loro utilizzo non solo ornamentale.</p> <p>I segreti dei fiori e delle piante a tavola a cura di Distretto Florovivaistico della Liguria e C.C.I.A.A. Riviere di Liguria Con l'accorpamento dell' arpa celtica di Claudia Murachelli</p>			
QUANDO	TITOLO	DIMMI DI PIU'	PROTAGONISTI	POSSO PARTECIPARE?
10 - APERTURA STAND				
10:15 -11:00	Aromi e fiori della Riviera: l'orto verticale	L'Orto "salva spazio" sul terrazzo. Nostalgia delle vacanze in Liguria e dei suoi sapori? Portali a casa con "L'Orto verticale" a Km 0 da coltivare sul tuo terrazzo e rendi più verde e profumata la tua città.	Cooperativa L' Ortofrutticola d'Albenga (SV)	Laboratorio su prenotazione, max 20 posti
11:00- 12:00	Aromi e fiori della Riviera: bouquet di aromi, fiori ed ortaggi	Bouquet belli e... buoni! Chi l'ha detto che i bouquet si fanno solo con i fiori? Aromi, profumi e sapori della Liguria per abbellire le nostre tavole e case con un design unico grazie alla collaborazione tra L'Ortofrutticola e l'Istituto Alberghiero di Alassio	Cooperativa L' Ortofrutticola d'Albenga (SV) Istituto Alberghiero Giancadri Galilei Aicardi - Alassio (SV)	Laboratorio su prenotazione, max 20 posti
12:00 -13:00	La scuola di Cucina di Liguria Gourmet: I corzetti del Levante con pesto di pinoli ed erbe aromatiche	I corzetti, una specialità bella, buona e gustosa! Pasta fresca di grano duro dalla caratteristica forma tonda sui quali vengono impressi dei disegni con tradizionali timbri di legno.	Antica Osteria Pacetti 1885 - Genova	Show cooking su prenotazione, max 20 posti.
13:00-13:30	La focaccia genovese dei Maestri Artigiani in Liguria	Gustiamo tutti insieme le varie tipologie della mitica focaccia genovese	Maestri Artigiani Panificatori di Liguria	Evento libero e gratuito
13:00-14:00	Profumo dal sottosuolo: Tartufi di Liguria	Scopriamo curiosità ed usi del pregiato tartufo di Liguria.	Associazione Tartufai Liguri - Millesimo (SV)	Evento gratuito su prenotazione, max 20 posti
14:00 -15:00	Fiori eduli ed aromatiche: ricette vegane	Liguria buona e sana: i fiori che si mangiano! La Liguria è una regione dove anche i fiori si possono mangiare, una sana abitudine assolutamente vegan e cruelty free.	Ristorante da Gin Castelbianco (SV) Az. Agrituristica Il Colletto Campochiesa di Albenga (SV)	Show cooking su prenotazione, max 20 posti.
15:00 -16:00	Meravigliosamente aromatiche: storie e usi delle piante aromatiche liguri	Arte, passione e scienza possono convivere: conosciamo le erbe aromatiche spontanee di Liguria guidata dal fotografo botanico Alfredo Moreschi e dalla dottoressa Barbara Ruffoni	Alfredo Moreschi - fotografo Marco Nigro, Barbara Ruffoni Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisa dell'Economia Agraria - Floricoltura e Specie Ornamentali (CREA /FSO) - San Remo (IM)	Evento ad ingresso libero
16:00 - 16:45	A merenda in agriturismo	Rose di Liguria: profumi e sapori antichi. Preparazione dello sciroppo di rose. La rosa, fiore romantico per eccellenza, in Liguria sviluppa tutte le sue qualità organolettiche grazie al Presidio Slow Food Rose della Valle Scrivia ed i suoi prodotti a base di petali di rose come: sciroppi e marmellate.	Az. Agrituristica La Sereta Valle Scrivia	Dimostrazione e degustazione su prenotazione, max 20 posti
16:45 -17:30	Fiori d'arancio amaro: profumi di Ponente	Quando l'alchimia è una tradizione di famiglia: una straordinaria esperienza olfattiva alla scoperta dell'olio e dell'acqua di fiori d'arancio amaro (Presidio Slow Food). Quando l'alchimia è una tradizione di famiglia.	Az. Agricola La Vecchia distelleria -Vallebona (IM)	Esperienza sensoriale su prenotazione

#lamialiguria