#lamialiguria



MAGGIO

Ore 10.30

PESCARE...LABORATORI DEL MARE "Ittiturismo Pingone"

Minicorso di sfilettatura e cottura alla piastra Abbinamento con oli e vini imperiesi

Ore II

CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE

E DELLO CHEF

Ristorante Liguria Gourmet "Piatti Spaiati - Le Marionette" Le acciughe: dalla pulitura al piatto "Ittiturismo Alalunga" Sfilettatura pescato e preparazione burger di lanzardo

Ore 12

"I Presidi Slow Food della Liguria" Toma di pecora brigasca; Acqua di fiori arancio

Fagioli di Badalucco, Conio e Pigna

SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI

amaro; Aglio di Vessalico; Carciofo di Perinaldo;

FARE...LE MANI IN PASTA Ore 14 Artigiani in liguria "Gelateria Giardini di marzo"

La preparazione del gelato **COSTRUIRE...IL MARE PRENDE FORMA**

Ore 15 Artigiani in Liguria

"Paola Loleo" II restauro artigianale "Zuccotti" Cioccolato d'autore

Ore 16

CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF

Ristorante Liguria Gourmet "Il Genovese" Gnocchi al pesto al mortaio "Ristorante The Cook - Grand Hotel"

Acciuga su tela con fiori di zafferano "Ittiturismo Pingone" Sfilettatura pesce, cottura sulla piastra

Ore 17.30

PESCARE...LABORATORI DEL MARE E **NON SOLO**

"Allevamento ittico AQUA" Risotto B&B

SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI

Ore 18 "I Presidi Slow Food della Liguria" Razza bovina cabannina; Sciroppo di rose

Ore 19

IMPARARE...MARCHI CHE PASSIONE: DOP, DOC, IGP Alla scoperte delle eccellenze di Liguria

Laboratorio e degustazione a cura di "Consorzio per la tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure" e "Consorzio di tutela del basilico Genovese DOP"

MAGGIO

Ore 10

PESCARE...LABORATORI DEL MARE "Allevamento ittico AQUA"

Tutto quello che volevate sapere sull'allevamento di pesci in mare aperto

Ore II

CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF

"Allevamento ittico AQUA" Il sorprendente cappuccino d'orata

Ore 12

SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI "Istituto Calasanzio e Stayfood.it"

Dal mare pulito al pesce fresco nelle mense.

Ore 13

l giovani I BOT ci spiegano come...

SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI "Acquario di Genova"

Whalesafe, un progetto per la conservazione dei capodogli

Ore 14

FARE...LE MANI IN PASTA Artigiani in Liguria

"Vigo Mosaici" II "risseau" **COSTRUIRE...IL MARE PRENDE FORMA**

Artigiani in Liguria

Ore 15

"GG ARTE Ceramica Pegli" e "Atelier Gismondi" Ceramica e oro, due

Ore 16

materiali a confronto **CUCINARE...I SEGRETI DEL**

PESCATORE E DELLO CHEF

Ristorante Liguria Gourmet "Soul Kitchen" Cappuccino di patate e basilico con schiuma di pinoli "Ristorante I tre Merli" Macedonia di frutta e verdura con sorbetto alle rose "Ittiturismo Alalunga" Burger di gambero biondo

Ore 17.30

PESCARE...LABORATORI DEL MARE E

NON SOLO

"Azienda Maremosso" Laboratorio salagione acciughe

Ore 18

SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI "I Presidi Slow Food della Liguria" Chinotto di Savona; Asparago violetto di Albenga

Ore 19

IMPARARE...MARCHI CHE PASSIONE: DOP,

DOC, IGP Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP

Laboratorio a cura di "Regione Liguria" (dottor R. Favero) e "Azienda Maremosso"



MAGGIO

Ore 10

PESCARE...LABORATORI DEL MARE

"Ittiturismo Bistromare" Il mio pesce preferito Laboratorio di dissalagione e

degustazione acciughe sotto sale Spettacolo teatrale e proiezione cortometraggio a cura degli alunni dell'Istituto comprensivo di Sestri

Levante. Partecipa l'Assessore alla Pesca

Ore | | 1.30

CUCINAREI SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF

"Istituto Alberghiero Nino Bergese" Il pesce povero si trasforma in þiatti da re

SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI Ore 13 "Acquario di Genova" Relife, un progetto per la reintroduzione della patella ferruginea

Ore 14

FARE...LE MANI IN PASTA

"Luca Riggio" II "risseau"

Artigiani in Liguria "Panificio Darretta" I segreti della panificazione

in Liguria

"Ittiturismo Boccadasse" La sfilettatura del pesce

COSTRUIRE...IL MARE PRENDE FORMA Ore 15

Artigiani in Liguria "Enrico Vaccari" Restauro artigianale

Ore 16

CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF

Ristorante Liguria Gourmet "Il Portico"

Lumache agli aromi di Liguria "Ittiturismo Bistromare" Ittipaella e vino eroico

Ore 17.30

PESCARE...LABORATORI DEL MARE E NON SOLO

"Parco dell' Aveto" Il gusto della biodiversità nei torrenti e nei laghi del

Parco dell'Aveto - Attività collaterale realizzazione di "mosche finte"

SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI "Allevamento AQUA e Mitilicoltori Spezzini"

Ore 19

Ore 18

Pesce, molluschi e dintorni: pulirli, cucinarli, gustarli. Consigli di abbinamento con i vini liguri

INAUGURAZIONE DELLO STAND

alla presenza del Presidente della Regione Liguria e dell'Assessore alla Pesca

MAGGIO

Ore 10

PESCARE...LABORATORI DEL MARE "Mitilicoltori Spezzini"

Le vigne del mare

CUCINAREI SEGRETI DEL PESCATORE Ore 10.30 E DELLO CHEF

"Mitilicoltori Spezzini" Sugo di muscoli e Muscolata

Ore 12

SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI "I Presidi Slow Food della Liguria"

"Benvenuto SRL" Cioccolato d'autore

Sciacchetrà 5 terre; Gallo nero Val di Vara

Ore 14

FARE...LE MANI IN PASTA Artigiani in Liguria

"Restaurando" Il restauro artigianale **COSTRUIRE...IL MARE PRENDE FORMA**

Ore 15

Artigiani in Liguria "Buffa Cioccolato" e "Articiocc cioccolateria"

Il cibo degli dei

Ore 16

CUCINARE...I SEGRETI DEL PESCATORE E DELLO CHEF

Ristorante Liguria Gourmet "La Pineta" Paccheri al nero di seppia con acciughe, olive taggiasche ed olio al basilico "Trattoria Bruxaboschi 1862"

Scuccuzun risottato al fondo di pesce

Ore 17.30

PESCARE...LABORATORI DEL MARE E **NON SOLO**

"Mitilicoltori Spezzini" Parliamo dell'ostricoltura SCOPRIRE...L'AMBIENTE, I PRODOTTI

Ore 18

"Area Marina Protetta Portofino" Virtual tour del Museo della Pesca di Punta Chiappa a cura de "Le Ziguele"

Ore 19

DOC, IGP Un viaggio tra i vigneti di Liguria Laboratorio e degustazione a cura di Paola Mori, sommelier

IMPARARE...MARCHI CHE PASSIONE: DOP,















OLIO DOP CONSORZIO PER













