

REGIONE LIGURIA

EXPO 2015 - CALENDARIO del 15 giugno 2015

STAND REGIONE LIGURIA (spazio rotazione 1 – CARDO Nord Ovest)



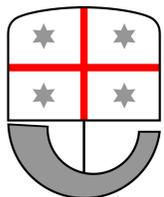
ORIGINALI DOP PROFUMI E SAPORI DELLA RIVIERA LIGURE

Orario	Titolo	Enti promotori	Relatori
11,15 – 12,45	<i>GLI ORIGINALI DOP DELLA LIGURIA</i> <i>Laboratorio ligure: vino, olio, basilico e pesto</i>	- Enoteca Regionale della Liguria - Consorzio di Tutela Olio DOP “Riviera Ligure” e Oleoteca Regionale della Liguria - Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP	
13,00 – 13,50	<i>DALLE OLIVE TAGGIASCHE ALL'OLIO DOP RIVIERA LIGURE</i>	- Consorzio di Tutela Olio DOP “Riviera Ligure” - Oleoteca Regionale della Liguria	- Roberto De Andreis, capo panel - Luigi Caricato, giornalista - Augusto Valzelli, chef ligure
14,00 – 14,50	<i>BASILICO GENOVESE DOP! PESTO MA NON SOLO PESTO!</i>	- Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP	- Mario Anfossi e Giovanni Bottino, Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP - Flavio Corazza
15,00 – 15,50	<i>I VINI DI LIGURIA: PRELIBATEZZE REALI</i> <i>Alla corte dei rossi: Rossese di Dolceacqua, Ormeasco di Pornassio, Cilieggiolo</i>	- Enoteca Regionale della Liguria	- Federico Ricci e Elisabetta Morescalchi, Enoteca Regionale della Liguria - Marco Rezzano, relatore AIS Liguria
16,00 – 16,50	<i>DALLE OLIVE TAGGIASCHE ALL'OLIO DOP RIVIERA LIGURE</i>	- Consorzio di Tutela Olio DOP “Riviera Ligure” - Oleoteca Regionale della Liguria	- Roberto De Andreis, capo panel - Luigi Caricato, giornalista - Augusto Valzelli, chef ligure
17,00 – 17,50	<i>BASILICO GENOVESE DOP! PESTO MA NON SOLO PESTO!</i>	- Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP	- Mario Anfossi e Giovanni Bottino, Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP - Flavio Corazza
18,00 – 19,30	<i>GLI ORIGINALI DOP DELLA LIGURIA</i> <i>Laboratorio ligure: vino, olio, basilico e pesto</i>	- Enoteca Regionale della Liguria - Consorzio di Tutela Olio DOP “Riviera Ligure” e Oleoteca Regionale della Liguria - Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP	
20,00 - 21,00	<i>I VINI DI LIGURIA: PRELIBATEZZE REALI</i> <i>Sua Maestà lo Sciacchetrà e le dolcezze di Liguria</i>	- Enoteca Regionale della Liguria	- Federico Ricci e Elisabetta Morescalchi, Enoteca Regionale della Liguria - Marco Rezzano, relatore AIS Liguria

Per prenotazioni e informazioni contattare:

- per evento “vino” (4, 8) e “gli originali DOP” (1 – 7): info@enotecaregionaleliguria.it - Elisabetta Morescalchi, cell.334 8720155
- per evento “olio” (2, 5): info@oliorivieraligure.it - Giorgio Lazzaretti, cell.338 25381
- per evento “basilico” (3, 6): info@basilicogenovese.it - Giovanni Bottino, cell.335 638474





REGIONE LIGURIA

THE ORIGINAL AROMAS AND FLAVOURS OF THE LIGURIAN RIVIERA



Time	Title	Establishment promoter	Supervisor
11,15 – 12,45	THE ORIGINALS DOP OF LIGURIA Ligurian food tasting: wine, olive oil, basil and pesto	- Enoteca Regionale della Liguria - Consorzio di Tutela Olio DOP “Riviera Ligure” e Oleoteca Regionale della Liguria - Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP	
13,00 – 13,50	FROM TAGGIASCA OLIVES TO DOP RIVIERA LIGURE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	- Consorzio di Tutela Olio DOP “Riviera Ligure” - Oleoteca Regionale della Liguria	- Roberto De Andreis, capo panel - Luigi Caricato, giornalista - Augusto Valzelli, chef ligure
14,00 – 14,50	GENOVESE BASIL DOP! AND NOT ONLY PESTO!	- Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP	- Mario Anfossi e Giovanni Bottino, Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP - Flavio Corazza
15,00 – 15,50	THE WINES OF LIGURIA, REAL DELICACY To the court of the red wines: Rossese di Dolceacqua, Ormeasco di Pornassio e Cilieggiolo	- Enoteca Regionale della Liguria	- Federico Ricci e Elisabetta Morescalchi, Enoteca Regionale della Liguria - Marco Rezzano, relatore AIS Liguria
16,00 – 16,50	FROM TAGGIASCA OLIVES TO DOP RIVIERA LIGURE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	- Consorzio di Tutela Olio DOP “Riviera Ligure” - Oleoteca Regionale della Liguria	- Roberto De Andreis, capo panel - Luigi Caricato, giornalista - Augusto Valzelli, chef ligure
17,00 – 17,50	GENOVESE BASIL DOP! AND NOT ONLY PESTO!	- Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP	- Mario Anfossi e Giovanni Bottino, Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP - Flavio Corazza
18,00 – 19,30	THE ORIGINALS DOP OF LIGURIA Ligurian food tasting: wine, olive oil, basil and pesto	- Enoteca Regionale della Liguria - Consorzio di Tutela Olio DOP “Riviera Ligure” e Oleoteca Regionale della Liguria - Consorzio di Tutela Basilico genovese DOP	
20,00 - 21,00	THE WINES OF LIGURIA, REAL DELICACY Your Majesty the Sciacchetra and the raisin wines of Liguria	- Enoteca Regionale della Liguria	- Federico Ricci e Elisabetta Morescalchi, Enoteca Regionale della Liguria - Marco Rezzano, relatore AIS Liguria

Info and reservation:

- for event “wine” (4, 8) e THE ORIGINALS DOP OF LIGURIA (1 – 7): info@enotecaregionaleliguria.it - Elisabetta Morescalchi, cell.334 8720155
- for event “oil” (2, 5): info@oliorivieraligure.it - Giorgio Lazzaretti, cell.338 2538151
- for event “basil” (3, 6): info@basilicogenovese.it - Giovanni Bottino, cell.335 6384747

