



REGIONE LIGURIA



Unioncamere
Liguria



Camera di Commercio
Genova



COMUNE DI GENOVA



PORTO ANTICO DI GENOVA
EVENTI



LIGURIA AGRICOLTURA IN PIAZZA

MERCATO DI TERRA E DI MARE

26 - 27 - 28 Settembre 2014
Porto Antico di Genova • Ingresso libero



Programma cofinanziato con il Fondo Europeo
per lo Sviluppo Regionale



Programma cofinanziato per le Fondi Europei
de Développement Regional

GENOVA
MEE TUA VIE



L'agricoltura regionale torna a mettersi in mostra al Porto Antico di Genova. Passeggiando fra gli stand, è possibile conoscere i prodotti agricoli certificati, le produzioni biologiche, ittiche, zootecniche e florovivaistiche liguri, scoprire gli agriturismi e le fattorie didattiche, il tutto assaporando i deliziosi piatti proposti dagli Chef di Liguria Gourmet, preparati esclusivamente con gli ingredienti della terra e del mare di Liguria.

The regional agriculture is on stage at the Porto Antico of Genoa once again. Walking around you can learn about the certified agricultural products and the local organic, fish, livestock and flower growing production, and discover the tourist farms and the educational farms, enjoying the delicious dishes proposed by Liguria Gourmet Chefs, prepared exclusively with the ingredients of the land and sea of Liguria.

PROGRAMMA

Ogni giorno la manifestazione seguirà i seguenti orari (ad esclusione di venerdì 26 settembre, quando le attività inizieranno alle ore 12.00, e di domenica 28 settembre quando tutte le attività termineranno alle ore 20.00):

• **Ore 11.00**

Apertura degli stand.

• **Dalle ore 11.00 alle 15.00 e dalle ore 19.00 alle 22.00**

Eventi speciali: presentazioni e degustazioni condotte dai partner dell'evento al Mandraccio, presso l'Arena della Scuola di Cucina.

• **Dalle ore 12.00 alle 23.00**

La ristorazione di Liguria Gourmet: negli stand al Mandraccio i ristoratori preparano per il pubblico gustosi piatti con gli ingredienti della terra e del mare di Liguria.

• **Dalle ore 15.00 alle 19.00**

Scuola di Cucina presso l'Arena al Mandraccio: gli Chef di Liguria Gourmet svelano le loro ricette affiancati da esperti che descrivono i prodotti del territorio utilizzati e gli idonei abbinamenti con i vini liguri.

• **Ore 23.00**

Chiusura degli stand.

PROGRAM

Each day, the event will follow the following schedule (except on Friday, September 26th, when the activities will start at 12.00 am, and on Sunday, September 28th, when the activities will end at 08.00 pm):

• **At 11.00 am**

Stands opening.

• **From 11.00 am to 03.00 pm and from 07.00 pm to 10.00 pm**

Special events: presentations and tastings led by the event's partners at the Cooking School Arena at Mandraccio.

• **From 12.00 am to 11.00 pm**

Liguria Gourmet catering: in the stands at Mandraccio the restaurants will prepare for the guests tasty dishes with the ingredients of the land and sea of Liguria.

• **From 03.00 pm to 07.00 pm**

Cooking School in the Arena at Mandraccio: Liguria Gourmet Chefs reveal their recipes, accompanied by experts who describe the local products used and suitable combinations with Ligurian wines.

• **At 11.00 pm**

Closure of the stands.

Legenda

- 1 **Liguria Gourmet, Enoteca Regionale della Liguria, Oleoteka Regionale della Liguria, Basilico Genovese DOP**
Liguria Gourmet, Enoteca Regionale della Liguria, Oleoteka Regionale della Liguria "DOP" Genovese Basil
- 2 **Scuola di Cucina**
Cooking School
- 3 **Area Commerciale e del Biologico**
Commercial Area and Organic Market
- 4 **Pesca ed Acquacoltura**
Fisheries and Aquaculture
- 5 **Zootecnia**
Zootechnics
- 6 **Agriturismi**
Tourist farms
- 7 **Fattorie didattiche**
Educational farms
- 8 **Consorzio Focaccia di Recco con formaggio**
Consortium of Focaccia di Recco with cheese
- 9 **Florovivaismo**
Flower growing exposition
- 10 **Associazioni del Biologico Comune di Genova**
Associazioni del Biologico Comune di Genova
- 11 **Il Bosco**
The Wood
- 12 **Peschereccio**
Fishing boat
- 13 **Infopoint**
Infopoint

Le casse per i piatti tipici Liguria Gourmet sono collocate presso il Mandraccio, allo stand Liguria Gourmet.

The cash desks for Liguria Gourmet catering are located in Liguria Gourmet stand, at Mandraccio.

I servizi igienici sono collocati nelle seguenti posizioni:

- Mandraccio (presso area giochi);
- Spina Servizi (inizio Magazzini del Cotone);
- Galleria Atlantide (galleria commerciale Acquario).

The toilets are located in the following positions:

- Mandraccio;
- Magazzini del Cotone, "Spina Servizi";
- Galleria Atlantide at the Aquarium.



13

9

3

12

2

12

1

3

5

7

10

3

6

11

12

4

8

13



Liguria Gourmet è il marchio della Regione Liguria e del Sistema delle Camere di Commercio Liguri. Certifica i ristoranti di qualità della nostra regione che propongono piatti tipici, preparati con i prodotti agro-alimentari del territorio, in particolare Basilico Genovese DOP, olio d'oliva extravergine Riviera Ligure DOP e vini DOP e IGP.

Liguria Gourmet is the brand by Regione Liguria and Sistema delle Camere di Commercio Liguri. It certifies the restaurants of Liguria that offer typical dishes, prepared with local agricultural - food products such as Genoese "DOP" Basil, extra virgin Riviera Ligure "DOP" olive oil and "DOP" and "IGP" wines.

LE SPECIALITÀ DI LIGURIA GOURMET

Presso gli stand dell'Area Gastronomica, i visitatori potranno assaggiare le seguenti specialità preparate dai ristoratori Liguria Gourmet.

At the Food Area's stands, visitors can taste the following specialties prepared by Liguria Gourmet caterers.

- **Condiggium di Pacetti**
- **Morros di baccalà e purea di ceci**
- **Biancomangiare allo zafferano di Davagna e gelatina di Moscato Passito**
Antica Hostaria Pacetti 1885
- **Minestrone genovese**
- **Stoccafisso brandacujun**
Antica Osteria della Castagna
- **Fritto misto: stecco fritto, fiori di zucchine ripieni, latte brusco (in cartoccio)**
- **Cima con marò di fave**
- **Crema rovesciata con mele e cannella**
Da Ö Vittorio
- **Torte di verdura**
- **Focaccette al formaggio di Sussisa**
- **Panna cotta al Basilico Genovese DOP con vellutata di pinoli caramellati**
I Tre Merli Porto Antico
- **Trofie al pesto di mortaio**
- **Polpetta di cabannina al tocco e quarantine al forno**
- **Sorbetto al mandarino di Finalborgo**
Il Genovese cucina ligure
- **Frittelle di baccalà con verdure**
- **Carpaccio di polpo con olio pinoli e Basilico Genovese DOP**
- **Zabaione al Moscato Portofino DOC con canestrellini del Sassello**
La Rose en table vino e desinare
- **Maccheroncini allo zafferano con ragù di branzino**
- **Semifreddo al pandolce genovese con riduzione al chinotto di Savona**
Le Rune
- **Ravioli dell'orto del Principe**
- **Seppie in zimino**
- **Ciocolatino al Basilico Genovese DOP**
Lupo Antica Trattoria
- **Cappon magro**
- **Hamburger di seppie con maionese di piselli, chips croccanti e cipolla candita**
- **Crème brûlée al chinotto di Savona**
Ristorante Baldin
- **Acciughe ripiene versione 2014**
- **"Seppie con piselli"**
- **Panera**
Ristorante Benita
- **Totani fritti con maionese al Basilico Genovese DOP**
- **Tiramisù ai canestrelli di Torriglia**
The Cook
- **Insalata di stoccafisso**
- **Polpo, crema di patate, salsa di pesto**
- **Sacripantina scomposta**
Trattoria detta del Bruxaboschi 1862





MANDRACCIO ARENA DELLA SCUOLA DI CUCINA

Gli Chef di Liguria Gourmet realizzeranno in diretta gustose ricette per scoprire la Vera Liguria nel piatto!

The Liguria Gourmet's Chefs will prepare delicious recipes, live, to taste the "True Liguria" on the table!

Venerdì 26

Ore 15.00

I Tre Merli Porto Antico

**Torta di bietole
e prescinsêua**

Ore 17.00

Antica Hostaria Pacetti 1885

Stefano Di Bert
Condiggium

Sabato 27

Ore 15.00

Il Genovese cucina ligure

Roberto Panizza

**Pesto al mortaio con gnocchi
di patate quarantine**

Ore 16.00

Da Ò Vittorio

Federico Bisso

Pansoti con salsa di noci

Ore 17.00

**Trattoria detta
del Bruxaboschi 1862**

Matteo Losio

Sacripantina scomposta

Ore 18.00

Ristorante Benita

Salvatore Perrone

Calamaro ripieno

Domenica 28

Ore 15.00

Ristorante Baldin

Luca Collami

**Hamburger di seppie con
maionese di piselli, chips
croccanti e cipolla candita**

Ore 16.00

Lupo Antica Trattoria

Guido Sperandio

Ravioli dell'orto del Principe

Ore 17.00

**La Rose en table
vino e desinare**

Lorenzo Forno

**Baccalà mantecato
su polentine con salsa verde**

Ore 18.00

The Cook

Ivano Ricchebano

**Rana pescatrice, yogurt
ed orto**



L'inaugurazione della manifestazione avrà luogo venerdì 26 settembre ore 16.00 nell'Arena della Scuola di Cucina al Mandraccio.

L'Arena al Mandraccio, per tre giorni ospiterà inoltre un ricco calendario di eventi, dimostrazioni, laboratori, show cooking per parlare di cibo, enogastronomia, agricoltura e pesca e scoprire i segreti delle ricette tipiche e dell'eccellenze agroalimentari della Liguria. Il calendario dettagliato sarà disponibile sul sito www.liguriaagricolturainpiazza.it

The Opening Ceremony will take place on Friday, September 26th, at 04.00 pm, at the Cooking School Arena at Mandraccio. Furthermore the Arena will host a rich schedule of events, presentations, workshops and show cooking, speaking about wine and food, agriculture, fishing, and discovering typical recipes and agricultural and food excellences. The schedule will be available on www.liguriaagricolturainpiazza.it





ESPOSIZIONE E AREE TEMATICHE

AREA COMMERCIALE E DEL BIOLOGICO

I coltivatori liguri propongono i prodotti delle loro terre, dall'olio ai formaggi ai prodotti dell'orto. Pensato per promuovere l'agricoltura biologica, permette di conoscere, degustare e acquistare direttamente dagli operatori i prodotti della Liguria.

COMMERCIAL AREA AND ORGANIC MARKET

The operators of Liguria promote the products grown on in their farms and harvested from the earth, like oil, cheese and vegetable garden products. Thought to promote organic agriculture, it makes you learn, taste and buy products of Liguria directly from operators.



PESCA ED ACQUACOLTURA

La vetrina della pesca tradizionale e dell'acquacoltura di qualità liguri: un'occasione unica per conoscere, acquistare e gustare ottimi prodotti freschi e trasformati.

FISHERIES AND AQUACULTURE

Showcase of Ligurian traditional fisheries and high-quality aquaculture: a unique opportunity to learn, buy and taste excellent products, both fresh and processed.

ZOOTECNIA

Piazza delle Feste diventa lo spazio privilegiato per osservare da vicino tanti animali da allevamento e scoprire le razze animali liguri.

ZOOTECHNICS

Piazza delle Feste becomes the favoured place to watch closely many farm animals and discover the Ligurian animal races.

AGRITURISMI E FATTORIE DIDATTICHE

Appuntamento con gli agriturismi e le fattorie didattiche della Liguria, per conoscere l'offerta enogastronomica, l'ospitalità, le attività e i laboratori didattici.

TOURIST FARMS AND EDUCATIONAL FARMS

Appointment with the tourist farms and educational farms of Liguria to learn about their food and wine offer, hospitality, activities and workshops.

BASILICO GENOVESE DOP

Stand, a cura del Consorzio di Tutela, dedicato al simbolo della Liguria, per conoscere i segreti dell'autentico, unico e garantito "Basilico Genovese DOP".

"DOP" GENOVESE BASIL

Stand of Consorzio di Tutela (Safeguard Consortium), dedicated to the symbol of Liguria to learn the secrets of the authentic, unique and guaranteed "Basilico Genovese DOP".

CONSORZIO FOCACCIA DI RECCO CON FORMAGGIO

Appuntamento con la Focaccia di Recco col formaggio prodotta dal Consorzio.

CONSORZIO FOCACCIA DI RECCO CON FORMAGGIO

Appointment with "Focaccia di Recco with formaggio", prepared by the Consortium.



ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA

Spazio dedicato alla promozione e degustazione dei vini DOP e IGP, tutti rigorosamente liguri (bianchi, rossi, spumanti e passiti).

ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA

Stand dedicated to the promotion and tasting of "DOP" and "IGP" wines, all made in Liguria (white, red, sparkling and dessert wines).

OLEOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA

Vetrina d'eccellenza a cura del Consorzio di Tutela per conoscere e assaggiare il meglio della produzione certificata di Olio d'oliva extravergine "Riviera Ligure DOP".

OLEOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA

Showcase of excellence by Consorzio di Tutela (Safeguard Consortium) to learn about and taste the best of the extra virgin olive oil production, certified "Riviera Ligure DOP".

FLOROVIVAISMO

A cura del Distretto Agricolo Florovivaistico del Ponente Ligure. In mostra le migliori produzioni di fiori e fronde recise dell'Imperiese e piante aromatiche e in vaso della Piana di Albenga, in un magnifico assortimento di colori e aromi.

FLOWER GROWING EXPOSITION

Showcase by Distretto Agricolo Florovivaistico del Ponente, of the best production of flowers and cut foliage from the area of Imperia and aromatic herbs and potted plants from the plains of Albenga in a wonderful assortment of colours and flavors.

IL BOSCO

La gestione e la tutela del patrimonio forestale e le attività del Sistema Regionale di Antincendio Boschivo.

THE WOOD

Management and safeguard of our wooded heritage and the activities of the Sistema Regionale di Antincendio Boschivo.



LIGURIA AGRICOLTURA IN PIAZZA

MERCATO DI TERRA E DI MARE

Contatti:
unione.liguria@lig.camcom.it
Tel. +39 010 2485 21
Fax +39 010 2471 522

In collaborazione con:



Consulta il sito:

www.liguriagricolturainpiazza.it

