



# Salone dell'agroalimentare ligure

12<sup>a</sup> edizione

**11**  
Venerdì

**12**  
Sabato

**13**  
Domenica

**MARZO 2016**

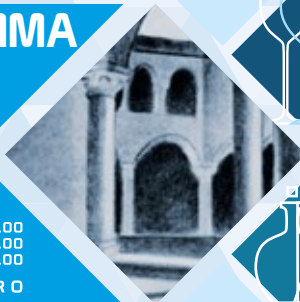
prodotti enogastronomici liguri  
esposizione eventi  
laboratori degustazioni corsi  
premio



## PROGRAMMA

**ORARIO**  
Venerdì • ore 16.00 - 20.00  
Sabato • ore 10.00 - 20.00  
Domenica • ore 10.00 - 20.00

**INGRESSO LIBERO**



**FINALE LIGURE BORGIO (SV)**

Complesso Monumentale di Santa Caterina & Centro Storico

[www.saloneagroalimentareligure.org](http://www.saloneagroalimentareligure.org)



# Salone dell'agroalimentare ligure

PROGRAMMA

Venerdì 11 Marzo 2016  
ore 16.30

## CERIMONIA DI INAUGURAZIONE

# Salone dell'agroalimentare ligure

12ª edizione

presso i Chiostrì di Santa Caterina  
Taglio del nastro

a seguire

Auditorium

CERIMONIA DI CONSEGNA DEI PREMI  
"Salone dell'Agroalimentare Ligure 2016"



Oratorio de' Disciplinanti  
Sala Capriate / 2° piano

## CONVEGNO

VENERDÌ 11 MARZO 2016 - ore 10.00

Il Programma di Sviluppo Rurale (PSR)  
della Regione Liguria 2014-2020:  
bandi e opportunità

A cura dell'Assessorato Agricoltura



APERTURA SPAZI ESPOSITIVI VENERDÌ ORE 16.00 - 20.00



Oratorio de' Disciplinanti  
Sala Colonne / 1° piano  
**DIMOSTRAZIONI  
DI CUCINA**

## VENERDÌ 11 MARZO



ore 17.00

**IL TOCCO MEDITERRANEO - SURF & TURF DI CONIGLIO E SGOMBRO CON ASPARAGO VIOLETTO D'ALBENGA (PRESIDIO SLOW FOOD), CUORE DI BUE E SPUMA DI TOMA DI BRIGASCA (PRESIDIO SLOW FOOD)**

A cura del Gruppo Eccellenze Liguri: Unione Regionale Cuochi Liguri, Mercato della Terra di Cairo Montenotte, Consorzio di Tutela Olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure, Antonio Verrini e Figli di Genova

ore 19.00

**I SEGRETI DELL'ALTA VIA: SOTTACETI, SOTTOLI E SOTTOSALE LUNGO I PERCORSI DELLA TRADIZIONE**

A cura del Gruppo Eccellenze Liguri: Unione Regionale Cuochi Liguri, Mercato della Terra di Cairo Montenotte, Consorzio di Tutela Olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure, Antonio Verrini e Figli di Genova

## SABATO 12 MARZO

ore 10.30

**INTERPRETAZIONI CON IL PESTO: NUVOLE DI RICOTTA E CAPPON MAGRO**

A cura del Consorzio del Pesto Genovese e della Trattoria Lombarda, Genova - Ristorante Liguria Gourmet

ore 12.30

**DAI CASARI A CASEARIA: SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI DELL'ENTROTERRA, SU CIALDA DI CASTAGNA ESSICCATA NEI TECCI (PRESIDIO SLOW FOOD)**

A cura del Gruppo Eccellenze Liguri: Unione Regionale Cuochi Liguri, Mercato della Terra di Cairo Montenotte, Consorzio di Tutela Olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure, Antonio Verrini e Figli di Genova

ore 14.00

**GIARDINIERE E CONFETTURE CON VERDURE DELL'ENTROTERRA E AGRUMI DELLA RIVIERA**

A cura del Gruppo Eccellenze Liguri: Unione Regionale Cuochi Liguri, Mercato della Terra di Cairo Montenotte, Consorzio di Tutela Olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure, Antonio Verrini e Figli di Genova

ore 15.30

**MACEDONIA AL CHINOTTO DI FINALE SU SOFFICI SCHIUMETTE D'UOVO**

A cura del Ristorante Scola, Castelbianco - Ristorante del Cuore

ore 17.30

**TRANCIO DI PALAMITA IN PANATURA SU PASSATA DI BORRAGINE CON EMULSIONE VELLUTATA AL LIMONE DI RIVIERA**

A cura del Ristorante Terracqua, Varazze - Ristorante del Cuore

## DOMENICA 13 MARZO

ore 10.30

**ANTICA RICETTA DEI RAVIOLI LUNGHİ VERDI ALLA LIGURE AL TOCCO DI FUNGHI, PREPARATA CON INGREDIENTI LOCALI DI SASSELLO**

A cura del Ristorante Salsole, Sassello - Ristorante Liguria Gourmet

ore 12.30

**CANNOLO CON MANTECATO DI BACCALÀ E FAGIOLI DI PIGNA (PRESIDIO SLOW FOOD) SU RISTRETTO AL VERMENTINO**

A cura del Ristorante Torre, Celle Ligure - Ristorante Liguria Gourmet

ore 14.00

**L'ANTICA RICETTA DEL BRANDACUJÙN, TIPICO PIATTO DELLA TRADIZIONE LIGURE**

A cura dell'Osteria del Tempo Stretto, Albenga - Ristorante Liguria Gourmet

ore 16.00

**SFORMATINO DI SPINACI E CARCIOFI DI ALBENGA CON FONDUTA DI TOMA DI PECORA BRIGASCA (PRESIDIO SLOW FOOD)**

A cura del Ristorante Piatti Spaiati - Le Marionette, Loano - Ristorante Liguria Gourmet

ore 18.00

**IL SALAME DEL MARCHESATO SU LETTO DI PANE D'ANTICA TRADIZIONE E LUMACHE LIGURI AGLI AROMI DEL NOSTRO ENTROTERRA**

A cura del Ristorante il Portico, Orco Feglino - Ristorante Liguria Gourmet  
In costume d'epoca

**APERTURA SPAZI ESPOSITIVI SABATO E DOMENICA ORE 10.00 - 20.00**



Oratorio de' Disciplinanti  
Sala Capriate / 2° piano  
**LABORATORI  
DI DEGUSTAZIONE**

## VENERDÌ 11 MARZO

ore 17.30

**L'AGRITURISMO SI FA SEMPRE PIÙ VERDE, GUSTOSO E...IN RETE**

A cura dell'Associazione Agrituristica "Turismo Verde" CIA Savona

ore 18.30

**MATRIMONI CON I SALUMI: ABBINAMENTI RICERCATI FRA I SALUMI TRADIZIONALI E LE SPECIFICITÀ DELLE PRODUZIONI LIGURI**

A cura del Salumificio Chiesa, Finale Ligure

## SABATO 12 MARZO

ore 10.30

**IL PESTO GENOVESE E I SUOI INGREDIENTI SECONDO LA RICETTA TRADIZIONALE**

A cura del Consorzio di Tutela del Pesto Genovese, Genova

ore 11.30

**ANALISI SENSORIALE DELLE OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA**

A cura del COI Comitato Oleicolo Internazionale, Madrid

ore 12.30

**PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE DI MIELI DI LIGURIA**

A cura dell'Associazione Ligure Produttori Apistici Alpa Miele, Finale Ligure

ore 13.30

**PIGATO, VERMENTINO E LUMASSINA: ECCELLENZE ENOLOGICHE SAVONESI**

A cura della Commissione di degustazione vini a DO, CCIAA Savona

ore 15.00

**IMPARIAMO A CONOSCERE I VINI ROSSI DEL PONENTE LIGURE**

A cura della Rete d'Imprese Vite in Riviera, Ortovero

ore 16.30

**IL G.A.C.: IL MARE DELLE ALPI, IL TURISMO E I PRODOTTI ITTICI DEL MAR LIGURE**

A cura degli operatori del settore pesca regionale (LegaPesca e Federcoopescas)

ore 18.00

**I PRODOTTI DI ECCELLENZA DEL PARCO DEL BEIGUA E DEL COMUNE DI SASSELLO**

A cura dell'Ente Parco del Beigua e delle aziende agroalimentari di Sassello

## DOMENICA 13 MARZO

ore 11.00

**LA LUNGA STORIA DEL CHINOTTO DI SAVONA (PRESIDIO SLOW FOOD): UN FRUTTO DAGLI USI SORPRENDENTI**

A cura della Rete d'Imprese Il Chinotto nella Rete, Savona

ore 12.30

**I "PRESIDI SLOW FOOD" DEL SAVONESE E DELLA LIGURIA: IL GUSTO DEL SAPERE E DEL SOSTENERE**

A cura delle Condotte Slow Food locali

ore 14.00

**FIOR D'INTRECCIO: I FIORI DELLA RIVIERA, PALME E FOGLIE INTRECCiate IN COMPOSIZIONI**

A cura dell'Azienda Speciale "Riviera dei Fiori" della Camera di Commercio di Imperia

ore 15.30

**SORBETTO DI LIMONE AL BASILICO GENOVESE DOP**

A cura della gelateria Giardini di Marzo, Varazze - progetto regionale "Artigiani in Liguria"



ore 17.00

**ETICA VEGANA E SALVAGUARDIA DEL PIANETA: IL BENESSERE COMINCIA A CASA NOSTRA**

A cura del progetto Vegan Friendly, Comune di Finale Ligure

ore 18.30

**IL BUON RECUPERO DELL'ENTROTERRA: TRACCIABILITÀ, SOSTENIBILITÀ, SOCIALITÀ E BIODIVERSITÀ NEI PRODOTTI E NELLE TRADIZIONI**

A cura della Cooperativa Olivicola di Arnasco

**APERTURA SPAZI ESPOSITIVI SABATO E DOMENICA ORE 10.00 - 20.00**

Complesso Monumentale di Santa Caterina  
**CHIOSTRI DI SANTA CATERINA - I CHIOSTRO**



*infopoint*  
ISTITUZIONALI

**LIGURIA GOURMET,  
RISTORANTE DEL CUORE  
e servizi camerali**



A cura della Camera di Commercio di Savona

**Aziende Speciali  
della Camera di Commercio di Savona**

A cura di Azienda Speciale per la promozione,  
CeRSAA Albenga, LABCAM Srl

**Progetto VEGAN FRIENDLY**

A cura del Comune di Finale Ligure



**ISCRIZIONI  
ALLE DIMOSTRAZIONI  
DI CUCINA  
ED AI LABORATORI  
DI DEGUSTAZIONE**

**A cura della Camera di Commercio di Savona**

LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA FINO AD ESAURIMENTO POSTI.  
PER PARTECIPARE È OBBLIGATORIO ACCREDITARSI, VIA E-MAIL O TELEFONICAMENTE ENTRO  
GIOVEDÌ 10 MARZO (azienda.speciale@sv.camcom.it - Cell. 349.5191757).  
NELLE GIORNATE DI MANIFESTAZIONE SARÀ POSSIBILE ACCREDITARSI PRESSO L'INFOPOINT.  
LE ISCRIZIONI VERRANNO ACCETTATE IN ORDINE CRONOLOGICO.

*Le dimostrazioni di cucina  
verranno trasmesse  
in diretta sul palco  
dell'Auditorium*



[www.saloneagroalimentareligure.org](http://www.saloneagroalimentareligure.org)



# Salone

dell'agroalimentare ligure

## AREE ESPOSITIVE

11-12-13 MARZO 2016



### COMPLESSO MONUMENTALE DI SANTA CATERINA

- 1 Giardino Botanico**  
Giardino dei Saperi e dei Profumi
- 2 Secondo Chiostro**  
Via dei Saperi • Largo del Dolce
- 3 Primo Chiostro**  
Pesto Corner • Carruggio del Pesto •  
Largo dell'Olio • AgriPiazza • Presidi Slow Food
- 4 Auditorium**  
Auditorium dei Saperi
- 5 Oratorio de' Disciplinanti**  
Sala Capriate - LABORATORI DI DEGUSTAZIONE  
Sala Colonne - DIMOSTRAZIONI DI CUCINA  
Cantinetta
- 6 Piazza Santa Caterina**      - Largo dei Fiori e degli Aromi
- 7 Piazza Garibaldi**              - Largo dell'Agricoltura
- 8 Piazza Aycardi**                - Piazza delle tipicità liguri
- 9 Piazza del Tribunale**        - Largo delle Bontà & Mercato del Pesce

- P** PIAZZA MANTERO - VIA PER CALICE
- P** CAMPO VIOLA
- PIAZZA DELLA LIRA
- VIA DANTE
- AREA PIAGGIO

Segreteria Organizzativa: OroArgento Group - Via Lancellotto 15 • 17024 Finalborgo (SV)  
Tel. +39.019.6898607 • Fax +39.019.5293112 - info@saloneagroalimentareligure.org

[www.saloneagroalimentareligure.org](http://www.saloneagroalimentareligure.org)