

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



## infopoint ISTITUZIONALI

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

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*



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



# Salone dell'agroalimentare ligure AREE ESPOSITIVE

11-12-13 MARZO 2016



### COMPLESSO MONUMENTALE DI SANTA CATERINA

- 1 Giardino Botanico e dei Profumi**  
Giardino dei Sapori e dei Profumi
- 2 Secondo Chiostro**  
Via dei Sapori • Largo del Dolce
- 3 Primo Chiostro**  
Pesto Corner • Carruggio del Pesto •  
Largo dell'Olio • AgriPiazza • Presidi Slow Food
- 4 Auditorium**  
Auditorium dei Sapori
- 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 della Focaccia e delle tipicità liguri
- 9 Piazza del Tribunale** - Largo delle Bontà & Mercato del Pesce



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



Unioncamere  
Liguria



Camera di Commercio  
Savona



CITTÀ DI FINALE LIGURE

# Salone dell'agroalimentare ligure

12ª 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



# Salone dell'agroalimentare ligure

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  
**FRANCIO 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 LUNGHETTI VERDI ALLA LIGURE AL TOCCO DI FUNGHI, PREPARATA CON INGREDIENTI LOCALI DI SASSELLO**  
A cura del Ristorante Salsola, Sassello - Ristorante Liguria Gourmet

ore 12.30  
**CANNOLI 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 Federcoopesca)

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 delle 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 INTRECCIAE 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