



# Salone dell'agroalimentare ligure

9ª edizione

**15** Venerdì  
**16** Sabato  
**17** Domenica

**MARZO 2013**

**BOZZA**

**PROGRAMMA**



**ORARIO**

Venerdì • ore 15.00 - 20.00  
Sabato • ore 10.00 - 20.00  
Domenica • ore 10.00 - 20.00

**INGRESSO LIBERO**

**FINALE LIGURE BORGO (SV)**

Complesso Monumentale di Santa Caterina & Centro Storico

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

**PROGRAMMA**

**15**  
Venerdì

**APERTURA SPAZI ESPOSITIVI ore 15.00 - 20.00**



# Salone dell'agroalimentare ligure

9ª edizione

**Venerdì 15 Marzo 2013**  
*ore 16.00*

**presso i Chiostri di Santa Caterina**  
**Taglio del nastro a cura delle Autorità**

Saluti a cura di

- **Flaminio Richeri Vivaldi Pasqua** - Sindaco Città di Finale Ligure

Interverranno

- **Giovanni Barbagallo** - Assessore Agricoltura Regione Liguria
- **Angelo Vaccarezza** - Presidente Provincia di Savona
- **Maurizio Scajola** - Segretario Generale Unioncamere Liguria
- **Luciano Pasquale** - Presidente Camera di Commercio di Savona

*seguirà*

**ore 16.30 - Sala Capriate**

**Cerimonia di consegna del  
Premio Salone dell'Agroalimentare Ligure**

**SEGUIRÀ DEGUSTAZIONE  
DI PIATTI TIPICI LIGURI A CURA DEI "RISTORANTI DEL CUORE"  
PROGETTO CURATO DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI SAVONA**

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

# PROGRAMMA

# 16

Sabato

APERTURA SPAZI ESPOSITIVI ore 10.00 - 20.00

## SALA EVENTI - Sala Capriate

**ore 10.30**

### **Presentazione RunRivieraRun**

*A cura della Provincia di Savona e dei Comuni di Finale Ligure, Borgio Verezzi, Pietra Ligure e Loano*

**ore 15.00**

### **Le Fattorie Didattiche a cura di Confagricoltura**

## AREA LABORATORI - Sala Liguria

**ore 10.30**

### **L'olio extravergine d'oliva ligure**

*A cura di Coldiretti*

**ore 12.00**

### **La salagione delle acciughe**

*A cura di Cooperativa Mare di Albenga e Coldiretti*

**ore 15.30**

### **L'amaro gusto della Riviera: il chinotto di Savona**

*A cura di Coldiretti*

*Interverranno: Giovanni Minuto del CerSAA di Albenga (SV) e Giacomo Parodi produttore di chinotto.*

*Seguirà degustazione di prodotti a base di chinotto di Savona*

**ore 17.30**

### **Gli antichi sapori del territorio e i canestrelli con farina di castagne.**

**Degustazione e conversazione a cura del Comune di Montoggio e di Umberto Curti Ligucibario®.**

*A cura del Comune di Montoggio*



**prodotti enogastronomici liguri  
esposizione eventi  
laboratori degustazioni corsi premio**

R3A04

# PROGRAMMA

# 17

Domenica

APERTURA SPAZI ESPOSITIVI ore 10.00 - 20.00

## SALA EVENTI - Sala Capriate

**ore 11.00**

**Vini, passiti e formaggi di Liguria  
Presentazione e degustazione**

*A cura Az. Agr. Ardissonne Giovanni, Caseificio Val d'Aveto  
e Formaggio del Santuario di Rezzo*

**ore 15.00**

**Fiori ed intrecci pasquali.  
Corso di composizione floreale con i fiori  
e le fronde di Sanremo**

*A cura dell'Azienda Speciale Riviera dei Fiori  
della CCIAA di Imperia*

## AREA LABORATORI - Sala Liguria

**ore 10.30**

**La focaccia ligure agli aromi.  
La tradizione della focaccia ligure abbinata  
con gli aromi di Albenga**

*A cura della Camera di Commercio di Savona.  
Interverrà l'Associazione Panificatori Pasticceri ed Affini  
della provincia di Savona*

**ore 12.30**

**I vini bianchi savonesi.  
Assaggi e storia di Pigato, Vermentino  
e Lumassina, prodotti dalle aziende agricole locali**

*A cura della Camera di Commercio di Savona.  
Interverranno le aziende della Cantinetta*

**ore 15.30**

**La filiera della castagna in Val Bormida.  
Curiosità e notizie sulla produzione e  
trasformazione della castagna di varietà Gabbiana.**

*A cura della Camera di Commercio di Savona.  
Interverranno la Coop. Il Teccio di Calizzano e Coop. Agricola di  
Murialdo e presidio Slow Food*

**ore 17.30**

**I vini rossi savonesi.  
Conoscere il Rossese e la Granaccia, prodotti  
dalle aziende agricole locali**

*A cura della Camera di Commercio di Savona.  
Interverranno le aziende della Cantinetta*

# eventi collaterali



## AREA DEGLI CHEF

Sala della Piramide

**RISTORANTI DEL CUORE**

A cura della Camera di Commercio di Savona



### **VENERDÌ 15 MARZO**

ore 17.30

**Presentazione del progetto** (ad invito)

*Partecipano i seguenti ristoranti di Varazze: Boma Ristorante Caffè, Ristorante Santa Caterina e Terracqua Trattoria Bar*

### **SABATO 16 MARZO**

ore 15.00 - ingresso libero

**Corso di cucina**

*Partecipano i seguenti ristoranti: Ristorante Il Capanno (Ranzi-Pietra Ligure), Ristorante Scola (Castelbianco), Sacripante Osteria (Loano), Osteria Del Tempo Stretto (Albenga)*

### **DOMENICA 17 MARZO**

ore 15.00 - ingresso libero

*Partecipano i seguenti ristoranti: Ristorante Il Capanno (Ranzi-Pietra Ligure), Ristorante Scola (Castelbianco), Sacripante Osteria (Loano), Osteria Del Tempo Stretto (Albenga)*

ore 16.30 - ingresso libero

*Relazione sul progetto "Ristorante del cuore".*

*A cura del Dott. Enzo Guglielmetto Dirigente medico U.O. di Cardiologia Ospedale San Paolo di Savona*



## **PESTO CORNER**

**LABORATORIO TEORICO - PRATICO  
SULLA PREPARAZIONE DEL PESTO**  
A cura della Confraternita del Pesto

**VENERDÌ 15 - SABATO 16 - DOMENICA 17**  
a ciclo continuo

*l'ingresso è libero fino ad esaurimento posti*



## **CA' DI NÌ LOCATION**

*Via Lancellotto*

**AREA MOSTRE  
FIORI DI RIVIERA  
& MERCATO DEI FIORI**

# attività nelle piazze di Finalborgo



## LARGO DELLE BONTÀ & MERCATO DEL PESCE

Fritto di pesce, fritti liguri  
e delizie del territorio  
Fior di latte

## PIAZZA DELLA FOCACCIA e delle tipicità liguri

focaccia savonese  
panissa - farinata  
ravioli fritti e frittelle di mele  
prodotti della cooperativa  
allevatori bestiame

## LARGO DELL'AGRICOLTURA

Durante le tre giornate di manifestazione,  
si terranno laboratori e dimostrazioni  
presso gli stand di Coldiretti,  
CIA e Confagricoltura

## GIARDINO DEI SAPORI E DEI PROFUMI

Focaccia di Recco I.G.P. col formaggio  
birra  
focaccini - zemin - gobeletti

## MUSEO ARCHEOLOGICO DEL FINALE

Sabato 16 e Domenica 17 marzo in occasione del Salone effettuerà  
un orario di apertura straordinario: ore 10.00 - 19.00  
Per tutti i visitatori ingresso ridotto a € 2,00  
gratuito per i bambini se accompagnati da un adulto

## ENTI ORGANIZZATORI



REGIONE LIGURIA



Unioncamere  
Liguria



Provincia di  
savona



Camera di Commercio  
Savona



CITTÀ DI FINALE LIGURE



### come arrivare

#### DA GENOVA

AUTOSTRADA A10 - USCITA CASELLO DI FEGLINO (SV)  
DIREZIONE FINALBORGO

Parcheggio consigliato: Liceo Issel - Piazza della Lira

#### DA VENTIMIGLIA

AUTOSTRADA A10 - USCITA CASELLO DI FINALE LIGURE (SV)  
DIREZIONE FINALBORGO

Parcheggio consigliato: Campo Viola - Piazza Mantero - Via per Calice



### vetrine a tema

A cura delle attività commerciali di Finale Ligure



### menu a tema

A cura dei ristoranti di Finale Ligure



### SALA EVENTI *Sala delle Capriate* *Oratorio de' Disciplinanti*

DEDICATA AGLI EVENTI DIMOSTRATIVI.  
INGRESSO LIBERO FINO AD ESAURIMENTO POSTI.



### AREA LABORATORI *Sala Liguria* *Oratorio de' Disciplinanti*

SALA PER LE DEGUSTAZIONI GUIDATE.  
LA PARTECIPAZIONE AI LABORATORI È GRATUITA, MA, A NUMERO CHIUSO.

PER PARTECIPARE È OBBLIGATORIO ACCREDITARSI, VIA E-MAIL O TELEFONICAMENTE ENTRO MERCOLEDÌ 13 MARZO (info@saloneagroalimentareligure.org - Tel. 019.6898607). NELLE GIORNATE DI MANIFESTAZIONE SARÀ POSSIBILE ACCREDITARSI PRESSO LA SEGRETERIA DEL SALONE DELL'AGROALIMENTARE LIGURE FINO AD ESAURIMENTO POSTI. LE ISCRIZIONI VERRANNO ACCETTATE IN ORDINE CRONOLOGICO.



### AREA DEGLI CHEF *Sala della Piramide* *Oratorio de' Disciplinanti*

Area dimostrativa dedicata agli chef che aderiscono al progetto "Ristoranti del Cuore" a cura della Camera di Commercio di Savona in collaborazione con il reparto di Cardiologia dell'Ospedale San Paolo di Savona.

Si tratta di ristoranti della provincia di Savona che intendono valorizzare una cucina sana, attenta anche alle regole della prevenzione cardiovascolare, nel rispetto della sicurezza alimentare, esaltando i gusti e i prodotti del nostro territorio.

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

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

9ª edizione

15-16-17 MARZO 2013

## AREE ESPOSITIVE



### COMPLESSO MONUMENTALE DI SANTA CATERINA

- 1 Giardino Botanico**  
Giardino dei Sapori e dei Profumi  
Focaccia col Formaggio di Recco e Birra
- 2 Secondo Chiostro**  
Via dei Sapori • Largo del Dolce
- 3 Primo Chiostro**  
Pesto Corner • Carruggio del Pesto • Largo dell'Olio • AgriPiazza  
Sala Presidi Slow Food
- 4 Auditorium**  
Auditorium dei Sapori  
Saletta della Cucina Preistorica • Saletta Gourmet
- 5 Oratorio de' Disciplinanti**  
Sala delle Capriate SALA EVENTI  
Sala Liguria AREA LABORATORI  
Sala della Piramide AREA DEGLI CHEF  
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
- 10 Ca' di Nì Location** - Via Lancelotto



**PIAZZA MANTERO - VIA PER CALICE**

**CAMPO VIOLA - PIAZZA DELLA LIRA**

**LICEO ISSEL (ex Scuola Rivetti)**

SABATO 16 ore 14.00 - 20.00

DOMENICA 17 ore 10.00 - 20.00

**VIA DANTE**

**AREA PIAGGIO**

SABATO 16 ore 14.00 - 20.00

DOMENICA 17 ore 10.00 - 20.00