

10^a
EDIZIONE

Salone dell'agroalimentare ligure



14

Venerdì



15

Sabato



16

Domenica

PROGRAMMA

MARZO 2014

ORARIO

Venerdì • ore 15.00 - 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



CERIMONIA DI INAUGURAZIONE



Salone dell'agroalimentare ligure

Venerdì 14 Marzo 2014

ore 16.00

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

ore 16.30 - Sala Capriate

**CERIMONIA DI CONSEGNA DEI PREMI
"Salone dell'Agroalimentare Ligure"
A cura delle Autorità**

ore 17.30 - Sala Piramide

**DEGUSTAZIONE TARTUFI DI LIGURIA:
UN PRODOTTO DA VALORIZZARE**

**A cura dell'Associazione Tartufai Liguri, della Provincia di Imperia
e dall'Associazione ristoratori di imperia**

PROGRAMMA



Oratorio de' Disciplinanti
CONVEGNI
Sala Capriate

SABATO 15 MARZO

ore 10.30

Convegno DIETA MEDITERRANEA E BUONA RISTORAZIONE

La dieta Mediterranea fra storia e tradizione

Enrico Lupi, Vice Presidente Camera di Commercio di Imperia e Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio

L'importanza della dieta mediterranea per la salute

Enzo Guglielmetto, Dirigente medico dell'Ospedale San Paolo di Savona

La cucina sostenibile, ritorno al futuro fra i fornelli

La buona cucina fra Masterchef e tradizione

Carlo Romito, Presidente Assocuochi nazionale

DOMENICA 16 MARZO

ore 10.30

CONVEGNO SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE

Cosa può fare il consumatore per una scelta alimentare consapevole

Giuseppe Durazzo, esperto di legislazione alimentare

Difesa delle colture e qualità dei prodotti agroalimentari

Andrea Minuto, CeRSAA, Centro Regionale di Sperimentazione ed Assistenza Agricola

Analisi di laboratorio per la sicurezza alimentare

Luca Medini, Laboratorio Chimico Merceologico di Albenga della CCIAA di Savona

GIOCO DELL'OLIO EXTRA VERGINE DOP RIVIERA LIGURE

A cura del Consorzio di Tutela dell'Olio DOP Riviera Ligure
Piazza Santa Caterina

VENERDÌ 14 MARZO: ORE 16.00 - 19.30

SABATO 15 e DOMENICA 16 MARZO: ORE 10.30 - 19.30

AREA MEDIA E BLOGGER *Auditorium*

VENERDÌ 14 MARZO: ORE 16.00-19.30

SABATO 15 e DOMENICA 16: ORE 10.30-19.00

Auditorium

VENERDÌ 14 MARZO - ore 18.00

PREMIAZIONE PHOTO CONTEST ENJOY #VisitRiviera

PREMIAZIONE CONCORSO TRA INSTANGRAMMER

CONCORSO "MANI CHE LAVORANO"

Premiazione a cura delle Autorità della Provincia di Savona - STL Italian Riviera

APERTURA SPAZI ESPOSITIVI VENERDÌ ORE 15.00 - 20.00

PROGRAMMA



Oratorio de' Disciplinanti **RISTORANTI e CHEF** **Sala Liguria**

DIMOSTRAZIONI E DEGUSTAZIONI DELL'ECCELLENZA LIGURE



VENERDÌ 14 MARZO

- ore 16.00 - Ristorante del Cuore Boma di Varazze
- ore 17.00 - Ristorante del Cuore Terracqua di Varazze
- ore 18.00 - Ristorante del Cuore S. Caterina di Varazze

SABATO 15 MARZO

- ore 10.00 - Associazione Cuochi della Provincia di Savona
Ricetta con prodotti della tradizione tipica ligure: antipasto
- ore 11.00 - L'uso dell'olio e delle olive taggiasche nella ristorazione
A cura di Coldiretti Savona
- ore 13.30 - Associazione Cuochi della Provincia di Savona
Ricetta con prodotti della tradizione tipica ligure: primo piatto
- ore 15.00 - Associazione Cuochi della Provincia di Savona
Ricetta con prodotti della tradizione tipica ligure: secondo piatto
- ore 17.00 - Associazione Cuochi della provincia di Savona
Ricetta con prodotti della tradizione tipica ligure: dessert

DOMENICA 16 MARZO

- ore 10.30 - Associazione Cuochi della Provincia di Savona
Ricetta con prodotti della tradizione tipica ligure: antipasto
- ore 12.00 - Associazione Cuochi della Provincia di Savona
Ricetta con prodotti della tradizione tipica ligure: primo piatto
- ore 13.00 - Associazione Cuochi della Provincia di Savona
Ricetta con prodotti della tradizione tipica ligure: secondo piatto
- ore 14.00 - Associazione Cuochi della Provincia di Savona
Ricetta con prodotti della tradizione tipica ligure: dessert
- ore 15.45 - Ristorante Scuola di Castelbianco
- ore 17.15 - Ristorante Osteria del Tempo Stretto di Albenga

*Con la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "Migliorini" di Finale Ligure
e dell'Istituto Alberghiero "Giancardi" di Allassio*



Istituto di Istruzione Superiore Finale Ligure



PROGRAMMA



Oratorio de' Disciplinanti **LABORATORI del GUSTO** Sala Piramide

VENERDÌ 14 MARZO

- ore 17.30 - **Tartufi di Liguria: un prodotto da valorizzare**
A cura dell'Associazione Tartufai Liguri, Provincia di Imperia
e del Ristorante Il Gallo della Checca di Ranzo (IM)

SABATO 15 MARZO

- ore 14.00 - **A tavola con CNA: cioccolato e caffè deguconversazione**
Con Umberto Curti (Ligucibario) e le imprese dell'eccellenza ligure

DOMENICA 16 MARZO

- ore 13.30 - **A tavola con CNA: basilico genovese dal pesto al lardo**
Deguconversazione con Umberto Curti (Ligucibario)
e le imprese dell'eccellenza ligure

LABORATORI del GUSTO Sala Capriate

SABATO 15 MARZO

- ore 14.30 - **Assaggi e abbinamenti di vino e formaggi**
A cura della Confederazione Italiana Agricoltori di Savona
- ore 15.30 - **La filiera del Chinotto di Savona**
A cura della Rete del Chinotto
- ore 17.00 - **Esempi di composizione floreale con fronde verdi**
A cura della Cooperativa 3 Valli di Magliolo
- ore 18.30 - **A tavola con CNA: birra e formaggi, un matrimonio d'amore**
Deguconversazione con Umberto Curti (Ligucibario)
e le imprese dell'eccellenza ligure

DOMENICA 16 MARZO

- ore 14.30 - **Conosciamo le olive da tavola: valutazione organolettica
e analisi sensoriale.**
A cura della Camera di Commercio di Savona
e di Roberto De Andreis, docente COI
- ore 15.30 - **I fiori del Festival, i bouquet delle stelle composizione
floreale con fiori e fronde fiorite di Sanremo**
A cura dell'Azienda Speciale Riviera dei Fiori
Camera di Commercio di Imperia
- ore 18.00 - **Esempi di composizione floreale con fronde verdi**
A cura della Cooperativa 3 Valli di Magliolo
- ore 18.30 - **I vini rossi del savonese**
A cura della Commissione di Degustazione Vini a DO e IG
della CCIAA di Savona

MOSTRE

14 Venerdì
15 Sabato
16 Domenica

MARZO 2014

ARTE & VINO

L'INTERPRETAZIONE DEI VITIGNI LIGURI
ATTRAVERSO L'OBIETTIVO

Alla scoperta dei vitigni del nostro territorio
attraverso l'emozione della fotografia

A cura dell'Associazione Italiana Sommelier - Delegazione di Savona
e Associazione Nazionale Le Donne del Vino - Delegazione Liguria

14-15-16 MARZO 2014

Cappella Oliveri, Auditorium

MOSTRA DEL DECENNALE

Salone dell'Agroalimentare Ligure
Piazza dell'Agricoltura

EVENTI a CA' DI NÌ LOCATION

A cura della Provincia di Savona

MOSTRA "MANI CHE LAVORANO"

A cura della Provincia di Savona

in collaborazione con CNA Savona e Confartigianato Savona

SABATO 15 - ore 11.00

Conferenza stampa terza edizione RunRivieraRun HalfMarathon
Presentazione partnership tra RunRivieraRun e MilanoMarathon

MUSEO ARCHEOLOGICO DEL FINALE

SABATO 15 MARZO

- ore 10.00-19.00 - ingresso gratuito al Museo Archeologico del Finale con apertura straordinaria
- ore 10.00-12.00 e 15.00-18.00 - visite guidate al campanile di Santa Caterina, in collaborazione con UNI3 Finale
- ore 11.30 - inaugurazione mostra fotografica e di rocce e minerali "Il Pianeta delle meraviglie"
In collaborazione con "Kailas. Viaggi e Trekking"
- ore 17.00 - "Alla scoperta della Turchia, tra archeologia, natura e sapori"
Incontro con l'archeologo Andrea De Pascale, introduce il geologo Marco Montecroci

DOMENICA 16 MARZO

- ore 10.00-12.00 e 14.30-17.00 - ingresso gratuito al Museo Archeologico del Finale con apertura straordinaria
- ore 10.00-12.00 e 14.30-17.00 - visite guidate al campanile di Santa Caterina, in collaborazione con UNI3 Finale

il Trenino va al **Salone** dell'agroalimentare ligure
COLLEGAMENTO A/R

PARTENZA: FINALMARINA • Lungomare Migliorini - ang. Piazzale Buraggi

ARRIVO: FINALBORGO - Piazza Garibaldi

ORARIO: VENERDÌ: 15.00 - 18.00 • SABATO e DOMENICA: 10.00 - 12.00 • 14.00 - 18.00
€ 4 adulti • € 2 bambini

www.saloneagroalimentareligure.org

Segreteria Organizzativa: OroArgento Group - Via Lancellotto 15 • 17024 Finalborgo (SV)

Tel. +39.019.6898607 • Fax +39.019.5293112 - info@saloneagroalimentareligure.org

Segreteria Scientifica: AZIENDA SPECIALE - CAMERA DI COMMERCIO DI SAVONA - Regione Rollo 98 - Albenga (SV)

Tel. 0182.544530 - Tel. 349.5191761 - Tel. 349-5191757 - e-mail: azienda.speciale@sv.camcom.it