



15 marzo Giornata Nazionale del Focchetto Lilla contro i disturbi del comportamento alimentare DCA



SALONE dell'Agroalimentare LIGURE

FINALBORGO SV 15-16-17 MARZO

Venerdì 15 marzo

PROGRAMMA

Chiostri di Santa Caterina - Complesso Monumentale di Santa Caterina
ore 16.00 Taglio del nastro

Sala Capriate- Complesso Monumentale di Santa Caterina

ore 16.30 Interludio musicale
A cura di Riccardo Zegna
Scuola Pianistica Ateneum

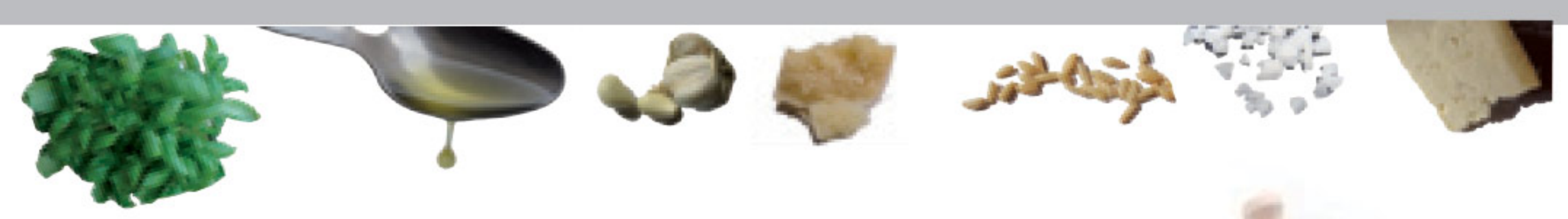
Saluto delle Autorità

a seguire
I prodotti "Eroici" ambasciatori del territorio ligure
Interviene
Avv. Pier Paolo Giampellegrini
Commissario Straordinario Agenzia In Liguria
Regione Liguria



Sala Liguria, Oratorio de' Disciplinanti, Complesso Monumentale di Santa Caterina

ore 15.00 Corso sul Pesto a cura di Virgilio Pronzati
Evento privato rivolto agli allievi del Corso di tecnico delle trasformazioni agrarie
AgenForm - Cuneo



Pesto Corner

A cura di Virgilio Pronzati



PROGRAMMA Sabato 16 marzo

Sala Capriate, Oratorio de' Disciplinanti - Complesso Monumentale di Santa Caterina

PRIMA DI APRIRE BOCCA

CONFERENZA

ore 9.30 Registrazione dei partecipanti
ore 10.00 **Saluti a cura delle Autorità**
Ugo Frascherelli, Sindaco di Finale Ligure
Sonia Viale, Assessore alla Sanità - Regione Liguria
Angelo Vaccarezza, Presidente Gruppo Consiliare Forza Italia - Regione Liguria

a seguire Interventi

Quale clinica per i disturbi dell'alimentazione?
Carlo Vittorio Valenti, Direttore Dipartimento Salute Mentale e Dipendenza
Prima di Aprire Bocca
Leonardo Mendolicchio, Direttore Sanitario Villa Miralago

ore 14.30 **Ananke Savona - Genova: l'Equipe Multidisciplinare sul territorio**
Ananke Savona-Genova

Il Corpo racconta
Stefania Lanaro, Fisioterapista- Psicomotricista-Psicologa
Alessandro Gimelli, Fotografo educatore

al termine **Poesie, Parole, Immagini e Creazioni**
A cura di Marta Canepa, Anna Franceri, Alessandro Gimelli e Davide Sciolti

Mostra **"IL CORPO RACCONTA"**
A cura di Alessandro Gimelli
Associazione Il Bucaneve

Sabato 16 marzo

Oratorio de' Disciplinanti - Complesso Monumentale di Santa Caterina

ore 18.00 **Immagini da Ammirare:**
"I vigneti liguri, suoli e paesaggio: una risorsa da valorizzare"

Presenta
Giorgio Oddone - Vice Presidente Genova-Liguria Film Commission
Interventi
Gerardo Brancucci - Geologo - Università di Genova
Adriana Ghersi - Architetto e Sommelier - Università di Genova

orario apertura manifestazione
venerdì 15.00-20.00 ■ sabato e domenica 10.00 - 20.00

Sabato 16 marzo

Sala Liguria, Oratorio de' Disciplinanti, Complesso Monumentale di Santa Caterina

ore 11.00 **I VINI DELL'AQUILA**
A cura Vincenzo Comelli - Az. Vitivinicola Cantina Casanova, Finale Ligure SV

ore 12.00 **Corso su tartufi e derivati**
A cura dell'Az. Agricola R'AME', Morozzo CN

ore 16.00 **Miele, Vino e Formaggi, un accostamento per la delizia del palato**

A cura di
- Elena Molinelli, Esperta in Analisi Sensoriale del Miele e iscritta all'albo degli assaggiatori di miele
- Dino Monesiglio, Sommelier
Si ringraziano
Erboristeria Fiordaliso - Pietra Ligure, l'Azienda Agricola Accusani Alcide - Spigno Monferrato e l'Albergo Ristorante Rosita - Finale Ligure

ore 17.30 **Corso sulla birra artigianale**
A cura dell'Az. Agricola Silvia Castagnero, Agliano Terme, AT

Domenica 17 marzo

Sala Liguria, Oratorio de' Disciplinanti, Complesso Monumentale di Santa Caterina

ore 11.00 Prevenire mangiando

Presentazione pre-corso teorico-pratico di sana alimentazione

A cura dell'Associazione Monica Ravetta
Interverranno
Luca Tameo, Presidente Ass. Monica Ravetta
Marina Manieristi, Naturopata
Irene Romeo, Chef Olistica

CAMERA DI COMMERCIO RIVIERE DI LIGURIA
PROGETTO REGIONALE LIGURIA GOURMET

Per una ristorazione di qualità con il supporto dell'Associazione Apicoltori API LIGURIA

IL MIELE LIGURE PER UNA CUCINA DI ECCELLENZA

PARTICOLARITA', DIMOSTRAZIONI E ASSAGGI

ore 15.00
ASSOCIAZIONE APICOLTORI LIGURI APILIGURIA
presenta **"CONOSCERE I MIELI DI LIGURIA"**

ore 16.30
HOTEL RISTORANTE PIAN DEL SOLE - SASSELLO
presenta : **"FOCACCIA DI PATATE CON FILETTO DI MAIALE AFFUMICATO, CASTAGNE E MIELE"**

ore 17.30
RISTORANTE LA SOSTA - LAIGUEGLIA
presenta : **"CREMA DI PRESCINSOA, MIELE E FICHI"**

ore 18.30
RISTORANTE CASTELLETTO BEACH - FINALE LIGURE
presenta : **"PESCATO... AL MIELE"**



NOTA: GLI EVENTI DI SALA LIGURIA SONO A NUMERO CHIUSO.
SI POSSONO PRENOTARE ESCLUSIVAMENTE I GIORNI DELLA MANIFESTAZIONE PRESSO L'INFOPOINT.

SALON Edell'AgroalimentareLIGURE

AUDITORIUM DEI SAPORI - COMPLESSO MONUMENTALE DI SANTA CATERINA

Assaggia la Liguria

I prodotti DOP protagonisti del nostro territorio, valori da condividere e destinazioni per il turismo esperienziale

Assaggia la Liguria è la kermesse ufficiale dei prodotti agricoli a Denominazione d'Origine del nostro territorio: Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure e vini DOP liguri.



È un programma dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio Extravergine Riviera Ligure DOP insieme all'Enoteca Regionale della Liguria, con il sostegno dalla Regione Liguria - PSR 2014-20.

Sabato 16 marzo

ore 11.00 e 15.00

DESTINAZIONE DOP

Progetti di turismo esperienziale nei luoghi e nei gesti delle produzioni a Denominazione di Origine, a cura di Umberto Curti - food tourism designer (Ligucibario®)

ore 11.45 e 15.45

ASSAGGIA LA LIGURIA SHOW

Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure nelle sue tre menzioni geografiche e vini liguri DOP: dal mito della preparazione del pesto al mortaio alla degustazione, per conoscere meglio e guidare gli abbinamenti in cucina.

A cura di
Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP, Consorzio di Tutela Olio Extravergine Riviera Ligure DOP e Enoteca Regionale della Liguria con la partecipazione di Ligucibario®

ore 17.00 **Oleoturismo/enoturismo. Nuove opportunità per il territorio**
Interverrà: Stefano Mai, Assessore all'Agricoltura - Regione Liguria

Domenica 17 marzo

ore 11.00 - 15.00 - 17.30

ASSAGGIA LA LIGURIA SHOW

Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure nelle sue tre menzioni geografiche e vini liguri DOP: dal mito della preparazione del pesto al mortaio alla degustazione, per conoscere meglio e guidare gli abbinamenti in cucina.

A cura di
Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP, Consorzio di Tutela Olio Extravergine Riviera Ligure DOP e Enoteca Regionale della Liguria con la partecipazione di Ligucibario®

Durante le giornate di manifestazione lo spazio Assaggia La Liguria proporrà:

- Dimostrazione: Basilico Genovese DOP e pesto al mortaio, alle origini del mito
- Assaggi guidati dell' Olio DOP Riviera Ligure nelle sue tre menzioni geografiche
- Degustazione dei diversi vini DOP e IGP della Liguria
- Ricette e consigli pronti all'uso sull'impiego in cucina e gli abbinamenti migliori dei vini liguri, degli oli Riviera Ligure e del Basilico Genovese
- Destinazione DOP: idee in movimento per il turismo esperienziale nei luoghi e nei gesti delle produzioni a Denominazione di Origine, a cura di Umberto Curti - food tourism designer (Ligucibario®)
- Storytelling e approfondimenti: conversazioni lungo l'antico e sapiente percorso a cui si deve celebrare dei nostri prodotti "simbolo": vini liguri, olio Riviera Ligure e Basilico Genovese

Oratorio De' Disciplinanti 15/17 marzo

Mostra Il talento dei diversi

A cura di Claudia Oliva

Membro del direttivo dell'Ordine dei Giornalisti
e di Genova Liguria Film Commission

Domenica 17 marzo, ore 16.00

Presentazione

interverranno

Sonia Viale, Assessore alla Sanità - Regione Liguria
Marco Menduni, giornalista inviato de La Stampa e Secolo XIX
Giancarlo Pinto, Direttore Polo della fotografia genovese
Silvia Bottaro, Storica dell'Arte
Claudia Oliva, giornalista



PROGRAMMA

CHIOSTRI - COMPLESSO MONUMENTALE DI SANTA CATERINA

CONCORSO DI CAFFETTERIA & C. ESPRESSO ITALIANO CHAMPION a cura de La Genovese, Caffè dal 1936 programma



Sabato 16 marzo

ore 10.30 - ESPRESSO ITALIANO CHAMPION

La gara dei baristi che si sfideranno a colpi di espresso e cappuccino. Il vincitore parteciperà alle finali nazionali il 12 e 13 giugno a Milano. Evento in collaborazione con INEI - Istituto Nazionale Espresso Italiano

ore 16.00 - IO BEVO ESPRESSO - ESPRESSO ITALIANO EXPERIENCE

Alessandro Borea, trainer IIAC, svelerà le tecniche per l'assaggio dell'espresso. Evento in collaborazione con IIAC - Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè

Domenica 17 marzo

ore 11.00 - LATTE ART SHOW

Marino Amoroso, trainer SCA, effettuerà un workshop sulla Latte Art, la decorazione dei cappuccini che sta facendo impazzire i social. Evento in collaborazione con SCA - Specialty Coffee Association

ore 16.00 - CAFFÈ FILTRO o AMERICANO?

Workshop sulle tecniche di estrazione alternative all'espresso, con i trainer Marino Amoroso e Fabrizio Giorgini. Evento in collaborazione con SCA - Specialty Coffee Association

Domenica 17 marzo

Sala Capriate

Oratorio de' Disciplinanti, Complesso Monumentale di Santa Caterina

Ore 10.30

"La cera delle api: Produzione, Lavorazione, Problematiche"

Interverranno

Angelo Sommaruga, La cereria del Nord - VB

a cura di

APILIGURIA - Associazione apistica delle 4 province liguri

Distretto di Savona

Ore 16.00

Viaggio nella bellezza attraverso i profumi della Liguria

A cura di Antheus, Finalborgo

a seguire

Interludio musicale a cura degli Allievi della Scuola Pianistica Ateneum

Ore 17.30

Robin Food Onlus: quando dare "cibo intelligente" significa non solo nutrire, ma anche educare

Interverrà Carla Lertola



Oratorio de' Disciplinanti, Complesso Monumentale di Santa Caterina

ANIMAZIONE PER BAMBINI A CURA DI COLOR LIFE

PROGRAMMA

SALONE OFF 15/17 MARZO

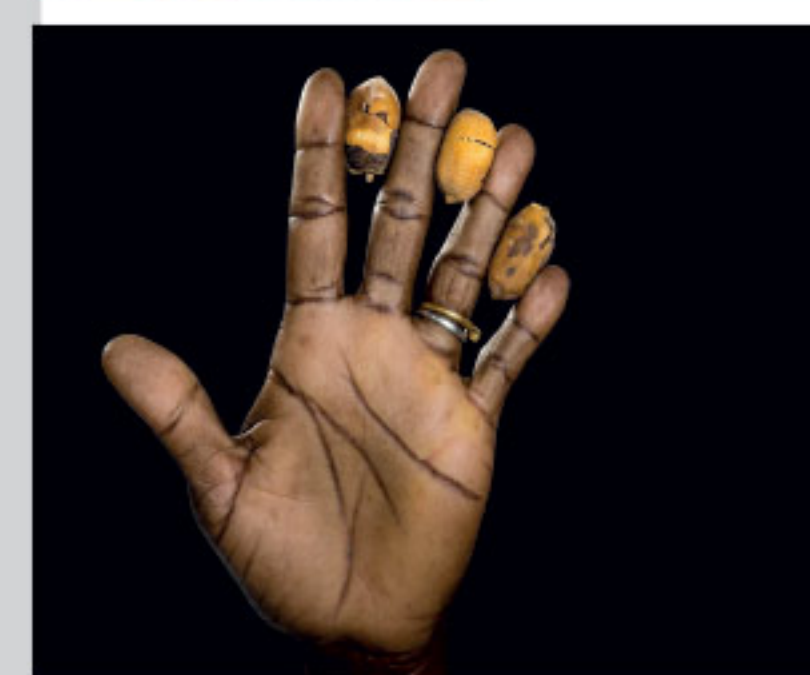
Museo Archeologico del Finale al Salone dell'Agroalimentare Ligure
In occasione dell'edizione 2019 del Salone dell'Agroalimentare Ligure il Museo Archeologico del Finale propone



l'apertura straordinaria del Campanile di Santa Caterina, l'accompagnamento gratuito nelle sale da parte di giovani "ciceroni", orari di apertura prolungata del Museo con tariffe d'ingresso ridotte, sconti per gli adulti e gratuità per i bambini fino a 6 anni se accompagnati da almeno un adulto, formula famiglia (due adulti e almeno un bambino fino a 12 anni) biglietto cumulativo orario di apertura prolungato: 10.00-13.00 e 14.00-19.00. Laboratori: La macinazione dei cereali e la preparazione di alimenti nell'Antichità, laboratorio didattico dedicato alla produzione del cibo nel Neolitico. I bambini, con macine e macinelli in pietra, producono farina per poi impastarla con acqua e, con l'aiuto di un operatore, cuocere focaccine preistoriche che potranno assaggiare. per informazioni e prenotazioni: tel. 019.690020 - didattica@museoarcheofinale.it www.museoarcheofinale.it



Durante le giornate del Salone dell'Agroalimentare Ligure si potrà visitare la Fortezza di Castel San Giovanni dalle ore 11.00 alle ore 17.00
Per informazioni: lucimu2012@libero.it



Mostra Manos, i contadini del mondo

Fotografie di Marco Del Comune e Oliver Migliore
data: 15 marzo / 14 aprile 2019
Inaugurazione: 15 marzo ore 18.00
A cura di "Il fotografo di Finalborgo"
Via dell'Annunziata 13, Finalborgo



Viaggio nella bellezza attraverso i profumi della Liguria

Presso il centro Antheus, Via Nicotera - Finalborgo

Benessere con programma
AntheusTrattamento corpo Sensorial
peeling al sale rosa dell'himalaya e estratto fiori di lavanda :
massaggio corpo, doccia per rimuovere le impurità , massaggio finale con crema al fiordaliso .
Trattamento viso risveglio di primavera
peeling con macinato di Agrumi e impacco riequilibrante a base di estratto di limone.
A seguire massaggio specifico con crema a base di aloe , verbena e arancio amaro .
Per info e prenotazioni: ar.giullana@libero.it - tel. 019.680182

Sabato 16 marzo

Piazza del Tribunale, Finalborgo

LO STOCCAFISSO

ore 11.00 Dalla galletta dei vichinghi al Brandacujun
ore 14.30 Dall'Artico alla tradizione ligure
Conferenze a cura della Prof.ssa Laura Cerponi
Istituto di Istruzione Secondario Superiore - Finale Ligure



Organizzazione OroArgento
info@saloneagroalimentareligure.org - tel. 019.6898607
saloneagroalimentareligure.org

[salone_agroalimentare_ligure](https://www.instagram.com/salone_agroalimentare_ligure) Salone Agroalimentare Ligure