



Invito

SAL

SALONE AGROALIMENTARE LIGURE

FINALBORGO SV 13-14-15 MARZO 2026



PROGRAMMA



SAL

SALONE AGROALIMENTARE LIGURE

FINALBORGO SV
13-14-15 MARZO 2026

Chiostri di Santa Caterina

VENERDI' 13 MARZO

Ore 16.00 Cerimonia di Inaugurazione della XXII edizione del SAL

Il tema del SAL 2026 è "Wellness, benessere come stile di vita"

A seguire

Vision Plaza AP Giannini - Auditorium Destefanis

CONVEGNO

RADICI DI QUALITA', PATRIMONIO DI GUSTO

La Liguria e la Dieta Mediterranea: un'eredità da tutelare e assaporare

La Cucina Italiana è stata iscritta alla Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO. Questo importante risultato per il nostro Paese, non celebra solo le ricette, ma la sapienza delle produzioni locali, la biodiversità e il benessere.

La XXII edizione del SAL – Salone Agroalimentare Ligure, sarà dedicata a questo importante risultato e al "Wellness, benessere come stile di vita".

In questo incontro esploreremo come la Liguria sia custode di questi valori. Dalla terra alla tavola, analizzeremo il legame indissolubile tra la Dieta Mediterranea e le eccellenze del nostro territorio. Scopriremo come riconoscere la vera qualità attraverso due prodotti simbolo: l'Olio Riviera Ligure DOP e le Olive Taggiasche.

Non solo teoria, ma strumenti pratici per identificare l'autenticità e smascherare i difetti, perché scegliere prodotti certificati significa difendere la nostra storia e la nostra salute. Scegliere come mangiamo oggi è, in definitiva, scegliere il mondo in cui desideriamo vivere domani.

INTRODUZIONE

Il Salone nel contesto della candidatura UNESCO

Luca Ponzi, *Capo Redattore TG3 Liguria*

Cristina Bolla, *Direttore SAL - Salone Agroalimentare Ligure*

Marcello Brignone, *Presidente LILT Savonese*

Già Direttore della struttura semplice Dipartimentale di Area Critica Medica dell'Ospedale S. Paolo di Savona

SALUTI ISTITUZIONALI

Alessandro Piana, *Assessore all'Agricoltura - Regione Liguria*

Angelo Berlangieri, *Sindaco - Finale Ligure*

Pierangelo Olivieri, *Presidente - Provincia di Savona*

Enrico Lupi, *Presidente - Camera di Commercio Riviera di Liguria*

PROGRAMMA



SAL SALONE AGROALIMENTARE LIGURE



VENERDI' 13 MARZO

CONVEGNO

Vision Plaza AP Giannini - Auditorium Destefanis

RADICI DI QUALITA', PATRIMONIO DI GUSTO

**La Liguria e la Dieta Mediterranea:
un'eredità da tutelare e assaporare**

MODERATORE

Luca Ponzi, Capo Redattore TG3 Liguria

INTERVENTI

La Liguria: scrigno di biodiversità e qualità

Le produzioni agroalimentari liguri: un territorio difficile ma generoso di biodiversità e di eccellenze. Il valore delle certificazioni (DOP, IGP) come tutela del paesaggio e del lavoro agricolo eroico.

Giovanni Minuto

PhD. Direttore Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola – CCIAA Riviera di Liguria

La Dieta Mediterranea parla Ligure

I pilastri della Dieta Mediterranea nella tradizione regionale. Il ruolo degli alimenti locali (ortaggi, aromatiche, pesce azzurro) nella piramide alimentare e nella prevenzione della salute.

Livia Pisciotta

Professore Ordinario scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate
Università degli Studi di Genova

L'Oro della Riviera: L'Olio Extravergine Riviera Ligure DOP

Le caratteristiche organolettiche e l'etichetta: come riconoscere e apprezzare il nostro olio.

Giorgio Lazzaretti

Direttore Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP

Riconoscere i pregi e i difetti:

breve viaggio sensoriale per consumare consapevolmente.

Giovanni Minuto

PhD. Direttore Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola – CCIAA Riviera di Liguria

Sara Familiari

Componente Commissione analisi sensoriale oli LABCAM s.r.l. e componente
dell'Organismo di Certificazione Made in Quality – CeRSAA

Sua Maestà, l'Oliva Taggiasca

Storia e caratteristiche della cultivar che ha modellato il paesaggio ligure. Le caratteristiche dell'Oliva Taggiasca Ligure IGP; come riconoscerle sul mercato.

Ilaria Ferrari

Tecnologia alimentare in forza all'Organismo di Certificazione Made in Quality – CeRSAA

Al termine

Degustazione delle focaccette DeCo. del Comune di Quiliano

PROGRAMMA



www.saloneagroalimentareligure.org

Segreteria organizzativa
tel. 019.6898607 - info@saloneagroalimentareligure.org