

"Quando ero giovane, non volevo mai lasciare il campo fino a che le cose non andavano in modo esattamente corretto. Il mio sogno era quello di diventare un professionista." LARRY BIRD

# SALONE dell'Agroalimentare LIGURE 8-9-10 OTTOBRE FINALBORGO SV 2021 venerdì 15.00-20.00 - sabato e domenica 10.00-20.00



## Torna il Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo

Con tanti eventi collaterali e la presenza di Andrea De Marco con la performance **Attenti a quei DOP!** di Assaggia La Liguria

**Tema 2021: I giovani sono il nostro futuro.**

Dall'8 al 10 ottobre 2021, seguendo le normative vigenti in materia di Covid-19, tornerà l'atteso appuntamento con il Salone dell'Agroalimentare Ligure, giunto alla diciassettesima edizione, evento enogastronomico consolidato e di carattere nazionale ed internazionale.

Il tema del 2021 è un inno alla ripartenza partendo proprio dai giovani: il tema sarà: **I giovani sono il nostro futuro** e la frase che quest'anno sarà il leit motiv è di Larry Bird, il famoso giocatore di basket americano, noto per molte frasi celebri tra le quali: **Quando ero giovane, non volevo mai lasciare il campo fino a che le cose non andavano in modo esattamente corretto. Il mio sogno era quello di diventare un professionista.** Un insegnamento per i giovani, per dar loro lo stimolo di non mollare mai.

**Larry Joe Bird** è considerato uno dei più forti cestisti di sempre, nonché uno dei migliori tiratori della storia dell'NBA, ed è stato, per tutta la sua carriera, un giocatore dei Boston Celtics, con cui ha vinto tre titoli. Insieme al rivale ed amico Magic Johnson segnò indelebilmente il basket NBA nel corso degli anni ottanta, guadagnandosi il soprannome di "The Legend". Scelto come sesta scelta assoluta nel draft dai Boston Celtics, si alternò nei ruoli di ala grande ed ala piccola.

Quando l'NBA impose un Tetto salariale, che limitava il totale degli stipendi di tutti i giocatori di una franchigia sotto un tetto massimo, venne aggiunto un emendamento che permetteva ad una squadra di "sforare" per tenere un giocatore già presente nel roster. Questa correzione fu ribattezzata "Larry Bird Rule".

La sede del Salone dell'Agroalimentare Ligure è, come ogni anno, il prestigioso Complesso Monumentale di Santa Caterina con l'Oratorio, i Chiostrini ed il Giardino Botanico, oltre ad alcune piazze del centro storico di Finalborgo, premiato nel 2008 "Borgo più bello d'Italia".

Il Salone dell'Agroalimentare Ligure è un evento che si pone l'obiettivo di valorizzare il territorio ligure attraverso le peculiarità enogastronomiche regionali e le sue produzioni di qualità e, come di consueto, è articolato in due parti:

La rassegna espositiva comprende un'ampia area di spazi espositivi, in cui le imprese liguri potranno presentare i propri prodotti caratterizzati da elevati livelli di qualità e tipicità, con la presenza di aziende "ospiti" delle Regioni limitrofe alla nostra Liguria.

Il 29 marzo si è svolta una prima giornata dedicata al Salone durante la quale, presso la Sala delle Udienze di Finalborgo, è stato presentato il concorso: Liguria da Gustare, un concorso di produzione video e di fotografia, organizzato da Genova Liguria Film Commission ed il Comune di Finale Ligure, con la collaborazione del Salone dell'Agroalimentare Ligure, l'Ufficio Scolastico Regionale della Liguria e Slow Food Liguria.



**Questo progetto, che per l'edizione 2021 sostituisce il Premio Fassone che diventa biennale, nasce da una sinergia tra i soggetti organizzatori, che mirano a promuovere e valorizzare il territorio ed i suoi prodotti. I vincitori saranno premiati il 9 ottobre, alle ore 16.30 presso la Vision Plaza del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo.**

**Tutte le opere godranno inoltre, di una ampia diffusione attraverso i canali e gli eventi dei soggetti organizzatori e promotori.**

“Eventi come questo – commenta il vice presidente e assessore all’Agricoltura di Regione Liguria Alessandro Piana – mostrano su un proscenio internazionale il valore delle nostre eccellenze e di tutta la filiera. Un settore strategico che si è mosso in controtendenza rispetto al resto dell’economia rivelando la connessione positiva tra i prodotti e le tradizioni, l’ambiente e la cultura che li esprime. Le molteplici iniziative su organizzazione di OroArgento, vedono la proficua sinergia di Regione Liguria con il Comune di Finale Ligure, Genova Liguria Film Commission, l’Ufficio Scolastico Regionale della Liguria, Slow Food Liguria e la Provincia di Savona. Tra le principali novità ricordo soprattutto il potenziamento dell’area dedicata ad “Assaggia la Liguria”, a dimostrazione del grande lavoro svolto in questi anni dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP, dell’Olio EVO DOP Riviera Ligure, dell’Enoteca Regionale della Liguria. Altro importante portabandiera del made in Liguria nella splendida location di Finalborgo il Consorzio della Focaccia di Recco, per rinnovare una vera e propria classicissima del gusto”.

**Molte le attività che animeranno la parte espositiva allestita a Finalborgo, tra queste:**

- **gli eventi della Sala Liguria, con la presenza degli Istituti scolastici in rappresentanza dell’Ufficio Scolastico Regionale, che vedrà anche la mostra di Claudia Oliva;**
- **gli incontri della Vision Plaza, la sala meeting allestita presso l’Oratorio De’ Disciplinanti, dove si svolgeranno convegni dedicati al tema del 2021: I giovani sono il nostro futuro.**
- Lo Spazio Assaggia la Liguria che nel 2021, vedrà uno spazio ampliato che porterà il nome di **Arena Eventi Assaggia La Liguria**, dove saranno presenti le eccellenze di tutta la Regione Liguria con la presenza del Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP, del Consorzio di Tutela Olio Dop Riviera Ligure e dell’ Enoteca Regionale della Liguria con degustazioni gratuite ed incontri. Con la presenza del Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio.
- **Novità del Salone Agroalimentare Ligure 2021. ATTENTI A QUEI DOP!, uno spettacolo enogastrocomico con Andrea Di Marco e Francesco Petacco.**

In occasione del Salone dell’Agroalimentare Ligure di Finalborgo, il 9 ottobre alle ore 18.00, presso la l’Arena Assaggia La Liguria, si terrà lo spettacolo: ATTENTI A QUEI DOP!

Si tratta di una degustazione unica nel suo genere, anzi no è una lezione per scoprire i prodotti a marchio di origine della Liguria, anzi no è uno spettacolo gustoso dove si ride, si scopre qualcosa di nuovo sulle meraviglie della nostra terra, su come riconoscerne il valore culturale e assaporarle al meglio. Anzi no: è tutte queste cose messe insieme. Andrea Di Marco, comico e musicista, con i suoi famosi personaggi incontrerà sul palco Francesco Petacco, brillante divulgatore agronomico, in uno show istruttivo e divertente per scoprire quello che forse non tutti sanno su tesori che si chiamano Basilico Genovese DOP, Enoteca Regionale e vini liguri, Olio DOP Riviera Ligure e altro ancora. Si tratta di un evento a cura del programma “Assaggia la Liguria” dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio DOP Riviera Ligure e dell’Enoteca Regionale della Liguria.

- Novità 2021. Sarà allestita la Saletta Provincia di Savona, con un programma di attività per addetti al lavoro e per il pubblico.

Il Salone dell'Agroalimentare Ligure è un evento che intende soddisfare il consumatore e l'operatore di settore, sempre più esigenti in termini di qualità ed alla ricerca di prodotti tipici e tradizionali, permettendo al pubblico di provare sapori e profumi attraverso la visita agli spazi espositivi, ma anche attraverso tutte le attività collaterali in programma.

La nuova immagine del Salone è un omaggio alla Photojournalist Claudia Oliva e alla sua mostra dedicata ai Prodotti di Liguria. Quest'anno per aggiungere un po' di vitalità all'evento la locandina riporta l'immagine del basilico ligure abbinato al peperoncino.

La fotografa ha utilizzato una tecnica particolare di Light Painting. Il tema della Still-life sarà il leitmotiv del Salone.

*In merito alla sua mostra la Oliva afferma: "Quanta bellezza è presente nel mondo.*

*Oggi, però, c'è il rischio di non saperla scovare, viste le infinite distrazioni a cui siamo sottoposti.*

*È necessario, quindi, immergersi nella natura e porre attenzione a ciò che diamo per scontato: un albero, una foglia, un frutto. Non c'è gioia più grande di cogliere un frutto maturo, poterlo annusare, palpare e osservare anche nelle sue imperfezioni. Perché, come sostenne Ellis, l'assenza di difetti nella bellezza è di per sé un difetto.*

*Nel progetto fotografico, ho messo a confronto verdura considerata "bella" dal punto di vista estetico e quella, invece, più matura, considerata "brutta". Ho giocato con un sapiente uso della luce e ho così conferito dignità a ciò che generalmente viene considerato meno gradevole.*

*Le immagini vogliono farci riflettere sulla relatività di quelle categorie che in una società siamo sempre pronti ad accettare perché imposte da essa".*

Il SAL sarà aperto al pubblico Venerdì 8 ottobre dalle 15 alle 20 e Sabato 9 e Domenica 10 ottobre dalle 10 alle 20 con orario continuato.

Un ringraziamento speciale va al Comune di Finale Ligure, dall'Amministrazione alla Polizia Municipale, alla Regione Liguria e alla Provincia di Savona, che hanno creduto nell'evento, nonostante le difficoltà del periodo; evento che seguirà, comunque, tutti i protocolli necessari in materia Covid-19 con igienizzanti, mascherine obbligatorie e quanto sia necessario per il rispetto e la salute di tutti i partecipanti.

**Il programma dettagliato sarà presentato il 5 di ottobre in occasione della conferenza stampa che si svolgerà, presso Regione Liguria – Sala Trasparenza alle ore 12.00.**

Con preghiera di diffusione/pubblicazione

Info: organizzazione OroArgento

Tel. 019.6898607

info@saloneagroalimentareligure.org

info@oatour.net

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