

SALONE dell'Agroalimentare LIGURE

8-9-10 OTTOBRE
Finalborgo

PROGRAMMA

Viaggi sensoriali, culturali, sul legame profondo cibo - uomo
Presentazione del territorio attraverso le "nostre" DOP:
Basilico Genovese, Olio Riviera Ligure e vini liguri

SABATO 9 OTTOBRE ORE 18.00

ATTENTI A QUEI DOP!

Uno spettacolo enogastronomico con Andrea Di Marco e Francesco Petacco



UNO SPETTACOLO ENOGASTRO-COMICO

ATTENTI A QUEI DOP! CON ANDREA DI MARCO E FRANCESCO PETACCO

ATTENTI A QUEI DOP! è 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...

DURANTE LE TRE GIORNATE

Punto foto "Assaggia la Liguria: che buona, che DOP!"

Tema 2021

I giovani sono il nostro futuro

WWW.SALONEAGROALIMENTARELIGURE.ORG

ARENA DIDATTICA ASSAGGIA LA LIGURIA



Venerdì 8 ottobre

ore 15.30 e 18.00

DEGUSTAZIONE GUIDATA E SHOW PESTO SHOW, UN VIAGGIO DOP

Cronaca e degustazione dei suoi ingredienti cruciali Basilico Genovese DOP e Olio DOP Riviera Ligure

ore 16.00 e 18.30

DEGUSTAZIONE GUIDATA SEGRETI E SAPORI DEI VINI LIGURI

Monografie enologiche DOP e IGP con Enoteca Regionale della Liguria

ore 17.00

INCONTRO LEGGENDE E STORIA DELLA FOCACCIA DI RECCO IGP

DALLA TERZA CROCIATA AI GIORNI NOSTRI
A cura del Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio

Sabato 9 ottobre

ore 11.00 e 15.30

DEGUSTAZIONE GUIDATA E SHOW PESTO SHOW, UN VIAGGIO DOP

Cronaca e degustazione dei suoi ingredienti cruciali Basilico Genovese DOP e Olio DOP Riviera Ligure

ore 11.30 e 16.00

DEGUSTAZIONE GUIDATA SEGRETI E SAPORI DEI VINI LIGURI

Monografie enologiche DOP e IGP con Enoteca Regionale della Liguria

ore 12.00 e 15.00

INCONTRO - SHOW CON LO CHEF LE DOP OLIO RIVIERA LIGURE E BASILICO GENOVESE NELLE INTERPRETAZIONI DI ALESSANDRO RACCA

Maestro pasticciere e formatore

ore 12.30/16.30
19.00

GIOCO VINCI LA DOP! quiz

ore 17.00

INCONTRO - Degustazione "SPIRITO LIGURE" CON ANDREA BRUZZONE

Racconti e assaggi di vini e chicche
territoriali al Basilico Genovese DOP e all'Olio DOP Riviera Ligure

Domenica 10 ottobre

ore 11.00 e 15.30
18.00

DEGUSTAZIONE GUIDATA E SHOW PESTO SHOW, UN VIAGGIO DOP

Cronaca e degustazione dei suoi ingredienti cruciali Basilico Genovese DOP e Olio DOP Riviera Ligure

ore 11.30 e 16.00
18.30

DEGUSTAZIONE GUIDATA SEGRETI E SAPORI DEI VINI LIGURI

Monografie enologiche DOP e IGP con Enoteca Regionale della Liguria

ore 12.00 e 17.00

INCONTRO - SHOW CON LO CHEF EMOZIONI E TERRITORIO IN CUCINA CON LIVIO REVELLO

Docente di enogastronomia IPSSAAR Ruffini Aicardi Arma di Taggia e Campione Italiano di Cucina Calda,
insieme a Sue Eccellenze Olio DOP Riviera Ligure e Basilico Genovese DOP

ore 12.30/16.30
19.00

GIOCO VINCI LA DOP! quiz

ore 17.00

INCONTRO - Degustazione LEGGENDE E STORIA DELLA FOCACCIA DI RECCO IGP

DALLA CROCIATA AI GIORNI NOSTRI
A cura del Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio