IVG

Duecento espositori al Salone Agroalimentare Ligure

di **Redazione**

28 Febbraio 2011 – 10:23



Finale L. Duecento espositori, quaranta eventi collaterali e centinaia di prodotti tipici regionali. Sono i numeri della settima edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure, evento enogastronomico dedicato ai prodotti liguri di qualità, che si terrà dall'11 al 13 marzo nel Complesso monumentale di Santa Caterina e nel centro storico di Finalborgo.

Alla rassegna parteciperanno aziende agroalimentari provenienti da tutta la regione, che presenteranno al pubblico e agli operatori del settore il meglio delle loro produzioni. Fra queste, solo per citarne alcune: olio, vino a denominazione di origine protetta, formaggi, salumi, miele, pesto e salsa di noci, focaccia classica e focaccia di Recco, pandolce genovese, chifferi di Finale, baci di Alassio, amaretti di Sassello, confetture e gelatine, dolci di castagne, frutta candita, cioccolata, torta "Stroscia", olive in salamoia, paté, torte di verdura, asparagi violetti di Albenga, liquori, birra, marmellate, tartufi di Millesimo, acciughe sotto sale, fagioli di Pigna, Conio e Badalucco, farinata, focaccini di Finalborgo sciroppo di rose, basilico, pane allo zafferano, chinotti, erbe aromatiche, piante e fiori in vaso e recisi, funghi, pasta e pesci del Mar Ligure.

Gli stand espositivi saranno ospitati nel Complesso Monumentale di Santa Caterina – che comprende due splendidi chiostri quattrocenteschi, la chiesa, oggi adibita ad Auditorium, e l'Oratorio de' Disciplinanti – e nelle vie e nelle piazze di Finalborgo, centro medievale entrato nel 2004 a far parte del Club dei Borghi più belli d'Italia. La vasta area espositiva sarà suddivisa in aree tematiche: Carruggio del Pesto, Largo dell'Olio, Cantinetta, Largo del Dolce, Largo degli Orti, Via dei Sapori, AgriPiazza, Auditorium dei Sapori, Saletta dei Presidi Slow Food, Mercato del Pesce, Piazzetta della Focaccia, Giardino dei Sapori e dei Profumi, Saletta della Cucina Preistorica, Largo dei Fiori e degli Aromi e Largo dell'Agricoltura.

Nel Giardino dei Sapori e dei Profumi, al Largo delle Bontà e in Piazza della focaccia si potranno degustare alcune preparazioni tipiche della cucina ligure, come la focaccia di Recco, la farinata, la "panissa", i focaccini di Finalborgo e le torte salate. Il pubblico avrà anche l'occasione di partecipare ai molti eventi collaterali gratuiti (corsi di cucina, seminari di degustazione, incontri e conferenze) che saranno organizzati nei tre giorni della manifestazione. "Il Salone presenta prodotti liguri caratterizzati da elevati livelli qualitativi – dicono alla Regione e all'Unioncamere, che organizzano la manifestazione con la Provincia di Savona, il Comune di Finale Ligure, la Camera di Commercio e l'Azienda Speciale della CCIAA savonese – L'intento è rendere omaggio a coloro che si distinguono nel recupero delle tradizioni enogastronomiche regionali. Per questo, durante la cerimonia di consegna del Premio Salone dell'Agroalimentare 2011, saranno assegnati dei riconoscimenti".

I premi saranno dedicati alle categorie Azienda al femminile, Prodotto di nicchia, Agriturismo-fattoria didattica e Ambasciatore del made in Liguria. E' previsto anche un riconoscimento ad una personalità del mondo dei media che si è impegnata per far conoscere i prodotti liguri nel mondo. Il Salone sarà aperto venerdì 11 marzo dalle 15 alle 20, sabato 12 e domenica 13 dalle 10 alle 20. L'ingresso sarà libero. A disposizione dei visitatori un servizio gratuito di bus navetta dal centro di Finalmarina a Finalborgo.