

IVG

Finalborgo, il Salone Agroalimentare pronto ad aprire i battenti all'insegna del tricolore

di **Redazione**

10 Marzo 2011 - 11:33



Finale Ligure. E' stata presentata presso i Chiostrì di Santa Caterina a Finalborgo l'edizione numero 7 del Salone Agroalimentare Ligure. Domani, venerdì 11 marzo, alle ore 16,30, si terrà il taglio del nastro dell'ormai tradizionale evento enogastronomico che, in occasione dell'Unità d'Italia, quest'anno renderà omaggio ai 150 anni dell'unificazione nazionale con composizioni floreali verdi, bianche e rosse, insieme ad un tricolore di 22 metri quadri esposto nell'Auditorium dei Saporì, con la presenza di un gruppo musicale. La manifestazione di concluderà domenica 13 marzo.

Alle ore 17 invece presso l'Oratorio de' Disciplinanti saranno consegnati i riconoscimenti del premio Salone Agroalimentare Ligure a cinque professionisti che si sono distinti nella salvaguardia, nella promozione e nella valorizzazione dei prodotti tipici regionali. Alla conferenza stampa di presentazione sono intervenuti l'assessore regionale Giovanni Barbagallo, il presidente della Camera di Commercio savonese Luciano Pasquale, il sindaco di casa Flaminio Richeri e Giancarlo Grasso per l'Azienda Speciale della CCIAA savonese.

Duecento espositori, quaranta eventi collaterali e centinaia di prodotti tipici regionali: questi in sintesi i numeri della settima edizione dell'appuntamento ormai pronto nel complesso monumentale di Santa Caterina e nel centro storico di Finale Ligure Borgo. L'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.

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.

I fiori e le piante utilizzati per gli addobbi arrivano da Albenga e Sanremo. All'interno dell'area espositiva sono state allestite aiuole fiorite. Dalle 15 alle 20 di domani è fissata l'apertura al pubblico. Sabato 12 e domenica 13 apertura dalle 10 alle 20. Ingresso libero. A disposizione dei visitatori un servizio gratuito di bus navetta dal centro di Finalmarina a Finalborgo. Tra gli eventi in programma domani, spiccano il Pesto Corner alle ore 15 (laboratorio teorico-pratico sulla preparazione del tradizionale condimento), alle ore 15,30 nell'Arena Eventi il corso su liquore e pasticceria al chinotto e alle 17 la conferenza sull'agricoltura sostenibile, alla quale parteciperà anche l'assessore regionale Barbagallo, a cura del Centro Servizi per la Floricoltura della Liguria.