IVG

Finalborgo, Salone Agroalimentare 2011: il programma degli eventi e la mappa delle aree espositive

di **Redazione**

10 Marzo 2011 – 13:00

Finale Ligure. Prenderà il via domani, venerdì 11 marzo alle 16,30, la settima edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure, evento dedicato alle produzioni regionali di qualità organizzato da Regione Liguria, Unioncamere, Provincia di Savona, Camera di Commercio di Savona, Comune di Finale Ligure e Azienda Speciale della CCIAA savonese.

Subito dopo il taglio del nastro le autorità e il pubblico raggiungeranno l'Auditorium dei Sapori, dove, su un palco decorato con composizioni floreali verdi, bianche e rosse e con un tricolore di 22 metri quadri, un gruppo musicale renderà omaggio all'Unità d'Italia.

Alle 17, nella Sala delle Capriate dell'Oratorio de' Disciplinanti, saranno consegnati i riconoscimenti del Premio Salone dell'Agroalimentare Ligure a cinque professionisti che si sono distinti nella salvaguardia, nella promozione e nella valorizzazione dei prodotti tipici regionali (categorie: media, ambasciatore dei prodotti liguri nel mondo, prodotti di nicchia, azienda agricola al femminile, agriturismo-fattoria didattica). A far da prologo

all'inaugurazione del Salone sarà, la mattina di venerdì 11 marzo, dalle 10 alle 12,45, nella Sala dei Cristalli, l'incontro "B2B" (business to business), workshop tra domanda e offerta di prodotti tipici regionali aperto ai soli operatori commerciali. Un campione di espositori incontrerà ristoratori, albergatori, commercianti, ditte di catering, grossisti e responsabili di supermercati e ipermercati interessati ad acquistare i loro prodotti.

Nella giornata di venerdì le aree espositive saranno aperte al pubblico dalle 15 alle 20. Alle 15 aprirà i battenti il "Pesto Corner", laboratorio teorico-pratico sulla preparazione del pesto a cura della Confraternita del pesto di Genova. Due gli appuntamenti in programma in questo spazio: "Conosciamo il pesto genovese" (ore 15) e "Pesto che passione" (ore 17).

Sempre venerdì, alle 15, saranno inaugurate le aiuole fiorite del Largo dei Fiori e degli Aromi, mentre alle 15,30 l'Arena Eventi ospiterà un incontro sul tema "Il liquore e la pasticceria al chinotto", seguito alle 17 da una conferenza sull'agricoltura sostenibile a cura del Centro servizi per la floricoltura della Regione Liguria.

Nei tre giorni della manifestazione si potranno degustare al Largo delle bontà e in Piazza della focaccia alcune preparazioni tipiche della cucina ligure: focaccia al formaggio di Recco, focaccia savonese, "panissa", frittelle alle erbe aromatiche, frittelle di verdure, crostata con la marmellata di arance della varietà Pernambuco e crostata con la marmellata di chinotto. Saranno presenti in questo spazio anche il Cab (Consorzio allevatori Val Bormida) e il Mercato del pesce del Mar Ligure, dove si svolgeranno delle attività dimostrative.

Il Largo dell'agricoltura ospiterà, invece, laboratori e dimostrazioni presso gli stand allestiti dalle associazioni di categoria Coldiretti, Cia e Confagricoltura, partner della manifestazione, mentre al Giardino dei Sapori e dei profumi si potranno assaggiare farinata, fior di latte e croccante.

Il Salone è suddiviso in aree tematiche, che saranno visitabili per tutta la durata della manifestazione e che ospiteranno gli oltre duecento espositori selezionati. Subito dopo l'infopoint, primo punto di accoglienza dei visitatori, si apre il Carrugio del Pesto, che riunisce i produttori della celebre salsa ligure. Seguono il Largo dell'olio, spazio dedicato all'extravergine delle quattro province, la Cantinetta, con i grandi vini liguri, i liquori e le birre, il Largo del Dolce, con vere e proprie "chicche" della produzione dolciaria regionale, il Largo degli Orti, con frutta, verdura e piante da frutto distribuite all'interno del giardino botanico di Santa Caterina, e la Via dei Sapori, caratterizzata dalla presenza di salumi, formaggi, conserve, confetture, sciroppi, mostarde, sotto'oli, funghi, torte salate e altre specialità.

E ancora: l'AgriPiazza, dedicata agli agriturismo e alle loro produzioni, e l'Auditorium dei Sapori con l'annessa Saletta Gourmet, area riservata alle produzioni dell'entroterra. Non manca anche quest'anno la Saletta dei presìdi liguri di Slow Food. Saranno presenti il chinotto di Savona, l'asparago violetto di Albenga, i fagioli di Badalucco, Conio e Pigna, la castagna essiccata nei tecci di Calizzano e Murialdo, le albicocche di Valleggia e le tome di pecora Brigasca. Completano l'area espositiva il Largo dei Fiori e degli Aromi in piazza Santa Caterina (fiori e piante aromatiche) e la Saletta dei libri (pubblicazioni sul tema food & wine).

La giornata di sabato 12 marzo sarà ricca di appuntamenti. Il Salone aprirà i battenti alle 10 con una conferenza sul tema "Sicurezza alimentare, innovazioni e progetti per i

prodotti del territorio" all'Arena Eventi. All'incontro parteciperanno Giovanni Minuto, direttore del Centro di sperimentazione e assistenza agricola dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Savona, Luca Medini, direttore del laboratorio chimico-merceologico dell'Azienda speciale della CCIAA savonese, e Raffaele Corrado, dell'Associazione Italiana Etnogastronomi.

Alle 10 riprenderanno anche le iniziative del "Pesto corner": "Conosciamo il pesto genovese" (ore 10 e 16), "Pesto e dintorni" (ore 12 e 17,30) e "Pesto che passione" (ore 14 e 18,30). Alle 10,30 prenderà il via presso la Sala Liguria il laboratorio "Dalle acque agli spiriti. Viaggio tra le acque del valli del Bormida" curato dall'Associazione produttori Valle Bormida e Giovo, che proporranno la degustazione di acque minerali, birre artigianali e liquori.

Un'iniziativa particolare sarà ospitata all'interno dell'antica Cappella Oliveri: in questo spazio gli animatori del Museo Archeologico del Finale allestiranno la Saletta della cucina preistorica, proponendo un laboratorio per la preparazione di sali da bagno aromatizzati ed organizzando una serie di incontri per scoprire curiosità, storie e segreti sulla cucina di età romana, sull'alimentazione nel Medioevo e sul significato di frutti e altri vegetali in relazione al mondo femminile dalla Preistoria ad oggi (dalle 10,30).

Alle 15 la Sala Liguria ospiterà il convegno "La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai giorni nostri. Studi in memoria di Giovanni Rebora". All'incontro parteciperanno Luciano Gabrielli (Presidente Asso Lab Startam), Alessandro Carassale (responsabile scientifico del convegno), Roberto Orengo (Consigliere delegato alla cultura del Comune di Taggia), Giovanni Barbagallo (Assessore regionale all'agricoltura) e Augusto Manfredi (Delegato Ais della provincia di Imperia). Seguirà una degustazione di vini dell'Azienda agricola Mammoliti di Ceriana e di prodotti tipici di Arma di Taggia.

In programma sabato 12 anche il Mercato del pesce ligure all'Arena eventi (dalle 15), la presentazione del libro di Olga Gattero "Il mestolo di rame" alla Sala Liguria (ore 17) e, ancora all'Arena Eventi, il laboratorio "L'acciuga e la sua lavorazione, dal fresco al conservato" (ore 17). Domenica 13 marzo il Salone riaprirà alle 10. Alla stessa ora riprenderanno anche gli incontri al "Pesto corner" (ore 10, 12, 14, 16, 17,30, 18,30). Nella giornata di domenica si ripeteranno anche le iniziative del Museo Archeologico all'interno della Cappella Oliveri (dalle 10).

Alle 10,30, alla Sala Liguria, si terrà l'incontro "La filiera del pernambuco" a cura dell'Associazione Italiana Etnogastronomi, seguito alle 11 all'Arena Eventi dal laboratorio "Il risotto incontra il pesto", a cura della Confraternita ligure del Risotto, e alle 12, di nuovo alla Sala Liguria, da un altro laboratorio, "I segreti dell'olio di oliva e delle sue eccellenze", a cura del Capo Panel Olio Dop Riviera Ligure e della Camera di Commercio di Savona.

Le iniziative proseguiranno nel pomeriggio con altri tre laboratori: "I formaggi del Ponente ligure in abbinamento con i mieli locali" alla Sala Liguria (ore 15, Associazione allevatori Savona, associazione Apicoltori e Camera di Commercio di Savona), "Composizioni floreali con i fiori e le fronde di Sanremo" all'Arena Eventi (ore 15, Azienda speciale Riviera dei Fiori e Camera di Commercio di Imperia) e "Degustazione guidata dei vini Doc e Igt della provincia di Savona" ancora alla Sala Liguria (ore 17, Commissione degustazione vini doc e Camera di Commercio di Savona).

In programma anche la mostra fotografica di Andrea Sampietro “Agricoltori” e “Salone Vintage”, mostra dedicata alle precedenti edizioni della rassegna. Nei tre giorni della manifestazione il Museo Archeologico del Finale effettuerà un orario di apertura straordinario: ore 10-12 e 14-19 con ingresso ridotto a 2 euro (anziché 4). Alcuni ristoranti di Finale proporranno menù con prodotti liguri dedicati alla manifestazione, mentre le attività commerciali allestiranno vetrine a tema. La partecipazione ai laboratori è gratuita. Nelle giornate della manifestazione sarà possibile accreditarsi presso la Segreteria del Salone fino ad esaurimento dei posti disponibili.

A disposizione dei visitatori un servizio gratuito di bus navetta da Finalmarina a Finalborgo (collegamento a/r Area Piaggio-Stazione Ferroviaria Finalmarina – Finalborgo ogni 30 minuti dalle 10 alle 20).

Per scaricare la mappa delle aree espositive: cliccare qui.