

IVG

Tutto pronto per la settima edizione del Salone dell'Agroalimentare

di **Redazione**

09 Marzo 2011 - 19:10



Finalborgo. Presentazione dell'edizione 2011 del Salone dell'Agroalimentare ligure, in programma dall'11 al 14 marzo presso il complesso monumentale di Santa Caterina a Finalborgo. Domani si terrà la consueta conferenza stampa di presentazione dell'evento, giunto alla sua settima edizione, che quest'anno anticiperà l'apertura ufficiale con l'iniziativa del Workshop "B2B" (business to business), l'incontro tra domanda e l'offerta di prodotti tipici liguri.

L'obiettivo è quello di potenziare i servizi commerciali rivolti alle aziende. Un campione di espositori che parteciperanno alla rassegna incontreranno nella Saletta workshop ristoratori, albergatori, commercianti, ditte di catering, grossisti e responsabili di supermercati e ipermercati interessati ad acquistare i loro prodotti.

Duecento espositori e quaranta eventi collaterali faranno da corollario alla manifestazione. 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

sciropo 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.

Durante la cerimonia di consegna del Premio Salone dell'Agroalimentare 2011, saranno assegnati altri 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.