

IVG

Finalborgo: tutto pronto per l'inaugurazione dell'edizione "Off" del Salone Agroalimentare

di Redazione

13 Marzo 2015 - 19:02



Finalborgo. L'undicesima edizione del Salone a Finalborgo raddoppia con l'organizzazione di due eventi. Il primo verrà inaugurato domani mattina alle ore 10.00 alla presenza dei rappresentanti degli enti partner: si tratta di Salone Off, che anticipa il Salone dell'Agroalimentare. Alle ore 11:00 sarà presentato il Salone collegato ad Expo2015 che si terrà dall'8 al 10 maggio, inserito nel Progetto AgriExpo Liguria - Le Riviere e nel calendario eventi 'La Liguria e Genova per Expo 2015'.

Dopo il taglio del nastro si terrà, presso l'Auditorium dei Saperi, un laboratorio di degustazione di birra artigianale: Luppolo e orzo liguri per una birra più che artigianale a cura del CerSAA di Albenga. Il Titolo Progetto da cui è partito il CerSAA è il Recupero e valorizzazione produttiva di linee varietali di luppolo autoctone dell'entroterra savonese e fa parte del Programma Regionale di Sviluppo Rurale

L'evento di marzo prende il nome di Salone Off e vedrà un'importate novità, la collaborazione con l'Unione Provinciale Albergatori (UPA) che prevede l'organizzazione di eventi dedicati agli operatori professionali e la presenza di regioni ospiti: la Provenza, la Valle d'Aosta ed il Piemonte, per favorire un interscambio tra le regioni occitane di cui fa parte anche la Liguria.

Per il 14 marzo uno degli eventi dedicati agli operatori sarà a cura dell'Upa- Unione Provinciale Albergatori -. Nell'Auditorium del Complesso Monumentale di Santa Caterina

si svolgerà la presentazione del libro di Antonio Belloni dal titolo: “Food economy l’Italia e le strade infinite del cibo tra società e consumi”, co-organizzata dalla Compagnia delle Opere Liguria.

Tra gli appuntamenti dedicati alle degustazione guidate si terrà l’anteprima della presentazione del volume In Terra Vineata (che sarà presentato a Bordeaux al Salone del Vino di giugno prossimo). Il volume, curato da Alessandro Carassale e Luigi Lo Basso edito Philobiblon tratta il tema della vite e del vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal medioevo ai giorni nostri, con studi in memoria del Prof. Giovanni Rebora. Al termine della presentazione di terrà la degustazione di vino da vitigni rari a cura dell’Azienda Agricola Eros Mammoliti di Ceriana.

In occasione del Salone Off sarà allestita l’area Cà de Provence in omaggio ai prodotti ed allo stile di vita provenzale, con degustazione ed esposizione di prodotti provenzali. Inoltre saranno allestiti momenti dedicati alle degustazioni di prodotti tipici liguri e piemontesi, con attività artigianali di decorazioni di uova di Pasqua e lavorazioni di prodotti delle zone occitane.