

IVG

Finalborgo, torna il Salone dell'Agroalimentare: un programma targato Expo 2015

di **Redazione**

06 Maggio 2015 - 13:36



Finale Ligure. Un filo diretto con l'**Expo 2015 di Milano**. Questa mattina è stata presentata a Finalborgo la nuova edizione del Salone dell'Agroalimentare, che si terrà dall'8 al 10 maggio nei Chiostri di Santa Caterina e nelle vie del centro del borgo finalese. La tradizionale manifestazione dedicata alle specialità e produzioni tipiche della Liguria nel settore dell'agroalimentare, quest'anno arriva proprio a maggio, in coincidenza con l'evento mondiale dell'Expo milanese.

Il Salone dell'Agroalimentare Ligure, giunto alla sua 11° edizione, è stato inserito negli eventi previsti dal Progetto AgriExpo Liguria - Le Riviere ed è stato altresì inserito nel calendario eventi 'La Liguria e Genova per Expo2015'.

Oltre alla presenza di prodotti esclusivamente liguri alla **rassegna espositiva** allestita all'interno del Complesso Monumentale di Santa Caterina e nelle principali piazze di Finalborgo, l'evento vanta tre giorni di **appuntamenti contraddistinti da laboratori di degustazione, corsi di cucina, live kitchen, show cooking, la cerimonia di**

consegna del Premio Salone 2015, attività dimostrative ed incontri tematici.

Come da tradizione vuole saranno allestite le seguenti aree espositive: 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, Sala Gourmet, Saletta della Focaccia, Giardino dei Sapori e dei Profumi, Largo della Musica, Sala della Piramide e Saletta della cucina preistorica. Inoltre saranno allestite: Piazza S. Caterina, Piazza Garibaldi, Piazza Aycardi, Piazza del Tribunale e Cà di Nì location.

Si potranno assaggiare ed acquistare centinaia di prodotti, fra i quali: olio, vino a denominazione di origine protetta della Liguria, confetture, gelatine, focaccia classica, focaccia col formaggio di Recco, dolci tipici (pandolce genovese, chifferi di Finale, dolci di castagne, baci di Alassio, Amaretti di Sassello, frutta candita, cioccolato, torta stroschia), formaggi, salumi, miele, prodotti tipici (pesto, salsa di noci ed altre salse liguri, olive in salamoia, paté, torta pasqualina ed altro), liquori, birra, marmellate, latte e derivati, tartufi di Millesimo, aglio di Vessalico, acciughe salate, Fagioli di Pigna, Conio e Badalucco, sciroppo di rose, farine, basilico, pane allo zafferano, zafferano ligure, il chinotto, erbe aromatiche, zafferano, verdure delle campagne liguri, piante e fiori in vaso e recisi, funghi, pasta, e molto altro ancora.

Luciano Pasquale, Presidente della Camera di Commercio di Savona, **Giovanni Ferrari**, consigliere della Provincia di Savona e del Comune di Finale Ligure, e l'Assessore al Turismo e Cultura di Finale Ligure, **Claudio Casanova**, insieme agli organizzatori tecnici, **Oro&Argento Group**, hanno illustrato il progetto che si avvia a partire tra poche ore.

Oltre cento aziende partecipanti all'evento organizzato in sinergia fra **Comune di Finale Ligure, Regione Liguria con il partneriato di UnionCamere Liguria, Camera di Commercio e Provincia di Savona** che anche quest'anno si rivela un appuntamento importantissimo per tutti i produttori agroalimentari di Liguria.

Il Presidente Pasquale ha sottolineato quanto sia fondamentale valorizzare l'intera produzione di qualità ed eccellenza regionale. Il Salone trova ospitalità in un contenitore di prestigio quale il Complesso di Santa Caterina a Finalborgo, ma è un biglietto da visita per tutto il territorio ligure che qui viene rappresentato con i suoi prodotti più noti: l'olio, il miele, il pesto e con altre produzioni strettamente territoriali garantite nella provenienza e nella qualità. Importanti le **collaborazioni con Liguria Gourmet**, una rete di ristoranti che entro l'anno verrà certificata e che segue un disciplinare per il rispetto dell'uso di prodotti agroalimentari strettamente liguri e di qualità e con i **Ristoranti del Cuore**, 22 esercizi della Provincia di Savona che offrono menù di gusto ma con un occhio attento a chi soffre di patologie cardiache, in collaborazione con il reparto Cardiologia dell'Ospedale San Paolo di Savona. Un corner riservato anche a **Vegan Friendly**, il progetto che sta diffondendo la cultura per la cucina vegana in particolare con gli esercizi commerciali del Finalese che presenterà un menù ligure in chiave vegane spiegandone i benefici sulla salute.

Il Salone non è quindi solo un appuntamento dedicato ai gourmet ma un'importante veicolo per fare crescere le imprese liguri anche attraverso un incontro ravvicinato fra

produttori e imprese di ristorazione o di vendita al dettaglio che trovano nel Salone un punto fondamentale di incontro e confronto.

Il **programma** prevede l'inaugurazione venerdì 8 maggio, alle ore 16:30, presso il Primo Chiostro del Complesso Monumentale di Santa Caterina, a cui seguirà presso la Sala Capriate la cerimonia di consegna dei premi: premio azienda al femminile, Az. Agr. A Maccia Ranzo (IM); Premio innovazione, Azienda Agricola Durin Ortovero; Premio innovazione, Azienda Agricola Zafferano di Rosso; Premio giornalismo, in memoria di Augusto Rembado; il Premio Speciale andrà ad una persona che ha seguito il Salone fin dall'inizio...

L'evento gastronomico inserito nel calendario nazionale di Expo 2015 vede la partecipazione attiva degli Istituti alberghieri, artistici ed agrari con attività di accoglienza per le delegazioni straniere attraverso il progetto della Presidenza del Consiglio dei Ministri "Expo e Territori". Al Salone si svolgeranno le prove generali di Expo per gli Alberghieri di Finale Ligure e Alassio in vista della giornata del 23 maggio dove, gli allievi, nel Padiglione Italia, presenteranno 15 laboratori del "fare" dedicati alle eccellenze della cucina Ligure.

Sabato 9 maggio, a partire dalle ore 9.30, sino alle ore 11.30, ai giovani talenti dei due Alberghieri si affiancheranno, con il laboratorio "Saperi e Sapori d'Abbazia", i futuri apicoltori e mastri birrai del corso di formazione per disoccupati realizzato da E.I.Fo e finanziato dalla Provincia di Savona e dal Fondo Sociale Europeo.

I visitatori del Salone Agroalimentare Ligure saranno coinvolti, 24 per ogni laboratorio, come succederà ad Expo, attraverso cooperative e social cooking che termineranno con la degustazione dei prodotti e degli alimenti attraverso percorsi didattico-esperenziali che li vedranno protagonisti, interpreti e testimonial delle specialità della cucina e dei prodotti della Liguria.

I percorsi del gusto di Italian Food Riviera Class, coordinati dai docenti Angelo Barone, Giovanni Tonoli, Franco Laureri, con il supporto dell'Associazione Cuochi di Savona, riguarderanno la cima, il chiffero, il brandacujun, il miele e la birra artigianale.

Le attività laboratoriali vedranno la partecipazione attiva del presidente regionale e provinciale della Federazione Italiana Cuochi Stefano Beltrame e Gregorio Meligrana.