

IVG

Conto alla rovescia per il Salone dell'Agroalimentare: ecco il programma e le novità dell'edizione 2019

di **Redazione**

11 Marzo 2019 - 17:22



Finalborgo. Da venerdì 15 marzo per tre giorni torna a Finalborgo l'evento enogastronomico più atteso della Liguria: il Salone dell'Agroalimentare Ligure, giunto alla sua XV edizione. La manifestazione nata quindici anni fa, dedicata alla promozione e valorizzazione dei prodotti tipici liguri, è patrocinata dalla Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio Riviere di Liguria e dall'Upa.

Tante le novità in calendario per un Salone dell'Agroalimentare Ligure che si annuncia energico e molto ricco e che, come già gli altri anni, animerà l'affascinante Complesso Monumentale di Santa Caterina, unitamente alle piazze dell'intero borgo medievale, annoverato tra i più belli d'Italia.

Per il secondo anno consecutivo ci sarà la rassegna "Una cartolina dal Salone" che lancerà la linea grafica 2020 e valorizzerà i toni del blu per evidenziare il valore del Mar Ligure e della sua influenza nell'economia territoriale.

Come di consueto l'importante manifestazione sarà caratterizzata da una ricca parte espositiva, che quest'anno vede un ampliamento finalizzato a valorizzare ulteriormente il comparto agroalimentare territoriale, e numerosi eventi collaterali di grande valore e richiamo, grazie anche a importanti personalità del mondo scientifico, enogastronomico, politico e della cultura che interverranno.

Il programma prevede l'apertura al pubblico nella giornata di venerdì 15 marzo dalle ore 15.00 alle ore 20.00.

Il Salone 2019 è dedicato alla giornata del Fiocchetto Lilla e tutti gli espositori saranno invitati ad indossare i Fiocchetto Lilla preparato dall'Associazione Il Bucaneve.

La cerimonia di inaugurazione si svolgerà alle ore 16.00 con il consueto taglio del nastro a cura delle Autorità a cui seguirà un incontro presso la sala Capriate dedicato ai prodotti tipici dal titolo: I prodotti Eroi del territorio ligure, Interverrà l'Avv. Pier Paolo Giampellegrini, Commissario Straordinario Agenzia in Liguria della Regione Liguria.

L'evento sarà intervallato da Riccardo Zegna della scuola pianistica Ateneum.

Il Salone dell'Agroalimentare Ligure quest'anno vede il grande ritorno del Pesto Corner con la presenza del Professor Virgilio Pronzati che comincerà la manifestazione con un corso per una cinquantina di allievi del Corso di tecnico delle trasformazioni agrarie AgeForm di Cuneo. Impareranno come si prepara il pesto genovese e i suoi segreti e chi meglio di Virgilio Pronzati potrà insegnare loro tutte le peculiarità delle salse liguri al mortaio?

L'edizione 2019 del Salone porrà l'accento sull'importanza della sana alimentazione per condurre una vita in salute e contrastare il problemi causati dai disturbi del comportamento alimentare DCA, valorizzando la giornata nazionale dei DCA (che cade il 15 di marzo) con un convegno dedicato. Da venerdì 15 marzo a domenica 17 marzo sarà allestita una mostra fotografica dedicata alla giornata nazionale del Fiocchetto Lilla contro i disturbi del comportamento alimentare DGA dal titolo: "Il Corpo Racconta" a cura dei Alessandro Gimelli dell'Associazione Il Bucaneve, sempre l'Associazione il Bucaneve organizzerà nella giornata di sabato 16 marzo il convegno "Prima di aprire bocca". Il convegno prevede la partecipazione delle autorità locali e regionali per i saluti iniziali, saranno presenti il sindaco di Finale Ligure Ugo Frascarelli, l'assessore alla Sanità Regione Liguria Sonia Viale, Angelo Vaccarezza presidente del Gruppo Consiliare Forza Italia in Regione Liguria a cui seguiranno gli interventi Quale Clinica per i disturbi dell'alimentazione? A cura di Carlo Vittorio Valenti, Direttore Dipartimento Salute Mentale e Dipendenza, Leonardo Mendolicchio, Direttore Sanitario Villa Miralago; alle 14.30 è previsto il contributo di Ananke Savona - Genova: l'Equipe Multidisciplinare sul territorio Ananke Savona-Genova ed a seguire "Il Corpo racconta" a cura di Stefania Lanaro, Fisioterapista-Psicomotricista-Psicologa e Alessandro Gimelli, fotografo educatore. Al termine del pomeriggio ci sarà la performance "Poesie, Parole, Immagini, Creazioni", a cura di Marta Canepa, Anna Franceri, Alessandro Gimelli e Davide Sciolti

Alle ore 18.00 presso l'Oratorio de' Disciplinanti si svolgerà l'incontro dal titolo: Immagini da Ammirare "I vigneti liguri, suoli e paesaggio: una risorsa da valorizzare" con la presenza di Giorgio Oddone - Vice Presidente Genova-Liguria Film Commission e gli interventi di Gerardo Brancucci - Geologo - Università degli Studi di Genova e Adriana Gheri - Architetto e Sommelier - Università degli Studi di Genova.

Il programma di Sala Liguria, la sala dedicata alle degustazioni guidate prevede un programma fitto di incontri. Sabato 16 alle ore 11 I VINI DELL'AQUILA a cura di Vincenzo Comelli - Az. Vitivinicola Cantina Casanova, Finale Ligure (SV) alle ore 16 Miele, Vino e Formaggi, un accostamento per la delizia del palato a cura di Elena Molinelli, Esperta in Analisi Sensoriale del Miele e iscritta all'albo degli assaggiatori di miele Dino Monesiglio, Sommelier.

Supporteranno l'evento l'Erboristeria Fiordaliso di Pietra Ligure, l'Azienda Agricola Accusani Alcide di Spigno Monferrato e l'Albergo Ristorante Rosita di Finale Ligure.

Alle ore 17:30 si svolgerà il laboratorio Corso sulla birra artigianale a cura dell'Az. Agricola Silvia Castagnero, Agliano Terme (AT).

Tutti gli eventi organizzati in Sala Liguria sono a numero chiuso e si possono prenotare esclusivamente il giorno dell'evento presso l'Infopoint della manifestazione.

Domenica 17 marzo alle ore 11 Prevenire Mangiando si svolgerà la resentazione pre-corso teorico-pratico di sana alimentazione, a cura dell'associazione Monica Ravetta. Gli interventi previsti sono di Luca Tameo, Presidente Ass. Monica Ravetta, Marina Manieristi Naturopata e Irene Romeo Chef Olistica.

Il pomeriggio la Sala Liguria sarà dedicata alla Camera di Commercio Riviere di Liguria, che per il Salone 2019 punterà sulle degustazioni a base di miele in diverse sfaccettature.

Domenica 17 marzo presso la Sala Capriate si continuerà a parlare di miele ed alle ore 10,30 si svolgerà un incontro dal tema "La cera delle api: Produzione, Lavorazione, Problematiche". Alle ore 16 si svolgerà un altro incontro con altre sfaccettature dal titolo Viaggio nella bellezza attraverso i profumi della Liguria.

Domenica 17 marzo presso l'Oratorio de' Disciplinanti alle ore 16, si svolgerà l'incontro dedicato Mostra "Il talento dei diversi", che sarà allestita per tutta la durata del Salone.

L'Auditorium dei Sapori presso il Complesso Monumentale di Santa Caterina, ospiterà la kermesse ASSAGGIA LA LIGURIA i prodotti DOP del nostro territorio valori da condividere e destinazioni per il turismo esperienziale.

Presso i Chiostrì di Santa Caterina il Salone ospiterà la seconda edizione de campionato di caffetteria: Espresso Italiano Champion a cura de La Genovese, Caffè Dal 1936.

Come ogni anno, ci saranno attività legate al Salone dell'Agroalimentare Ligure al di fuori della manifestazione. A tal proposito si consolida il collegamento con il Museo Archeologico del Finale.

I prodotti del Salone saranno moltissimi, oltre a tutti i prodotti tipici liguri ed alle produzioni agroalimentari delle quattro province in esposizione ci sarà la possibilità di degustare i piatti tipici della tradizione tra i quali l'immane focaccia di Recco, I.G.P col formaggio.

Molti saranno gli spazi dove si potranno degustare specialità del nostro territorio sia all'interno del Complesso Monumentale di Santa Caterina, sia nelle piazze. Ad esempio ci sarà lo stand dell'Istituto alberghiero che preparerà piatti a base di stoccafisso, tra le altre cose e, sempre in Piazza del Tribunale si potranno assaggiare i pesci fritti dei pescatori liguri presso un'area dedicata alla Regione Liguria. Come da qualche anno ci saranno produzioni ospiti, provenienti da altre Regioni d'Italia e alcune chicche anche dalla Francia.

ORARI E AOERTURA: Il Salone dell'Agroalimentare Ligure sarà aperto nei seguenti orari: Venerdì 15 Marzo dalle ore 15 alle ore 20; Sabato 16 e Domenica 17 dalle ore 10 alle ore 20.

([QUI](#) il programma completo di ogni evento collaterale all'evento)

