

# IVG

## Salone dell'Agroalimentare di Finalborgo, sabato 3 ottobre l'inaugurazione: ecco il programma completo

di **Redazione**

02 Ottobre 2020 - 9:36



**Finale Ligure.** Sabato 3 ottobre, e non venerdì 2 ottobre a causa dell'allerta arancione che impedisce l'utilizzo di strutture pubbliche, quale il complesso monumentale di Santa Caterina, sarà inaugurata la sedicesima edizione del Salone dell'Agroalimentare con una Special Edition, perché solitamente l'evento si svolge a marzo.

Sabato 3 ottobre, dopo la cerimonia di inaugurazione, si svolgerà l'incontro tematico dal titolo "Quando avere la Vision porta a grandi successi". All'incontro parteciperà il Direttore Polo Formativo Universitario Officina H di Ivrea, Diego Targhetta Dur che porterà la testimonianza dell'esperienza olivettiana del Canavese e nel mondo; Roberto Re, uno dei Mental Coach più famoso a livello internazionale, noto per avere trattato il tema della Vision in modo efficace e spendibile per le imprese ed i professionisti;

Carlo Scrivano, direttore dell'Unione Provinciale Albergatori che molto sta facendo per la ripartenza del settore, Pietro Paolo Giampellegrini, Commissario dell'Agenzia regionale In Liguria che da diversi anni sta rilanciando il brand Liguria. A moderare l'evento sarà Paolo Desalvo, Presidente dell'Associazione Cara Beltà ed organizzatore del Pre Meeting, evento che anticipa il Meeting di Rimini, molto sensibile nei confronti "dell'uomo" e della sua valorizzazione.

Alle 16.30 si svolgerà il Premio Fassone.

La giornata inaugurale sarà dedicata al tema dell'edizione 2020: la Vision.

Oltre alla parte espositiva che ospiterà, nel pieno del rispetto delle norme Covid-19, le aziende agroalimentari liguri e delle regioni confinanti con la Liguria, sarà inaugurata la Vision Plaza.

Franco Fassone è stato uno dei produttori di pesto alla genovese più noti ed innovatori degli ultimi 40 anni. La sua ricetta ha fatto scuola e le sue tecniche sono ancora usate dai produttori che puntano all'eccellenza. Già premio Pesto e dintorni di Lavagna, Franco Fassone resta un indiscusso imprenditore ed innovatore nel comparto dell'agroalimentare ligure e nazionale.

Il premio verrà consegnato a chi si è distinto nella valorizzazione dei prodotti agroalimentari liguri, nell'innovazione e nella sostenibilità. Viene premiato chi ha investito nel nostro territorio ed ha cercato di avere una vision che li ha portati ad essere innovatori.

Si tratta di un'area eventi con distanziamento sociale, dove si svolgeranno incontri tematici dedicati a quanti, imprenditori e privati, hanno avuto per promuovere e rilanciare il nostro territorio e legati allo sviluppo economico. Questo tema è quanto mai attuale, visto il periodo di Lockdown che ha provato in modo importante le imprese del settore agroalimentare e turistico.

Il termine visione (vision) è utilizzato nella gestione strategica per indicare la proiezione di uno scenario futuro che rispecchia gli ideali, i valori e le aspirazioni di chi fissa gli obiettivi e incentiva all'azione. Con il termine visione si intende l'insieme degli obiettivi di lungo periodo che il Top Management vuole definire per la propria azienda, comprendere anche la visione generale del mercato e l'interpretazione di lungo periodo del ruolo dell'azienda nel contesto economico e sociale.

Sebbene venga di solito usato con riferimento ad imprese, il termine può essere utilizzato anche con riferimento ad associazioni o ad organizzazioni in genere, nonché in relazione ai singoli individui.

Il Premio Fassone è dedicato alle imprese, ai consorzi, alle associazioni, ma c'è anche una sezione dedicata ai giovani, per rimarcare il ruolo fondamentale delle nuove generazioni nel rilancio e per la ripartenza del nostro territorio. Le motivazioni che hanno spinto la commissione a premiare Diego Costi sono state le seguenti:

Diego Costi, 15 anni, residente a Genova - Per aver inventato un gelato che, grazie ai suoi ingredienti e alle sue caratteristiche, può essere mangiato da chi è affetto dal morbo di Crohn.

Nel mese di luglio, durante uno stage presso una gelateria (all'interno di un progetto scolastico), la patologia costringe Diego al ricovero e a un'operazione. Uscito dall'ospedale Istituto Giannina Gaslini, decide di mettersi al lavoro con l'obiettivo di ideare e realizzare un gelato per chi soffre del morbo di Crohn. Il prof. Paolo Gandullia, il gastroenterologo che lo ha operato, ha sostenuto Diego nel progetto: "è stato dimostrato - sono sue parole - che un approccio dietetico selettivo e mirato può essere efficace nell'indurre e nel mantenere la remissione in pazienti con morbo di Crohn. Il gelato presentato di recente da Diego Costi contiene alcuni di questi alimenti selezionati". Diego è stato aiutato anche dal papà, dal preside del Deledda International School Genova Alberto Damiano, dal maestro

gelatiere della La Cremeria delle Erbe Mario Rivaro. Il nuovo gelato è stato presentato ufficialmente al Salone Orientamenti a Genova e ora il proposito di Diego è diffondere la ricetta in modo che i malati possano farlo a casa con la gelatiera.

Al termine delle premiazioni si terrà la presentazione del PID, Punto impresa digitale della Camera di Commercio Riviere di Liguria a cura di Enrico Molinari, Digital Promoter della CCIAA Riviere di Liguria.

Durante la giornata inaugurale si terrà anche l'incontro presso l'Area Eventi del Comune di Cisano sul Neva dedicato al territorio ed alla degustazioni di piatti tipici a cura del noto ristorante Bar Sport di Liguria Gourmet che, per il Salone dell'Agroalimentare Ligure, proporrà un menu a tema con i prodotti di Assaggia La Liguria.

Gli eventi della Vision Plaza saranno visionabili in streaming sulla pagina FB del Salone dell'Agroalimentare Ligure e su Youtube.

Sabato 3 ottobre si svolgerà l'incontro tematico dal titolo "Quando avere la Vision porta a grandi successi". All'incontro parteciperà il Direttore Polo Formativo Universitario Officina H di Ivrea, Diego Targhetta Dur che porterà la testimonianza dell'esperienza olivettiana del Canavese e nel mondo; Roberto Re, uno dei Mental Coach più famoso a livello internazionale, noto per avere trattato il tema della Vision in modo efficace e spendibile per le imprese ed i professionisti;

Carlo Scrivano, direttore dell'Unione Provinciale Albergatori che molto sta facendo per la ripartenza del settore, Pietro Paolo Giampellegrini, Commissario dell'Agenzia regionale In Liguria che da diversi anni sta rilanciando il brand Liguria. A moderare l'evento sarà Paolo Desalvo, Presidente dell'Associazione Cara Beltà ed organizzatore del Pre Meeting, evento che anticipa il Meeting di Rimini, molto sensibile nei confronti "dell'uomo" e della sua valorizzazione.

Sempre sabato 3 ottobre si parlerà di Vision dello sport dopo il Lockdown con la ASD RunRivieraRun che molto ha fatto nei mesi legati alla Fase 1 del Covid-19 con attività in streaming, corse virtuali, seminari e nella Fase 2 con l'evento "La Liguria che riparte. Di corsa", evento che ha visto il coinvolgimento di Regione Liguria, Confartigianato Liguria e le imprese dell'artigianato liguri, molti Comuni da Ventimiglia a La Spezia e oltre 150 atleti che hanno corso i 273 km che uniscono le città da Ponente a Levante.

Inoltre è stata la prima Associazione sportiva ad organizzare nuovamente le gare podistiche seguendo protocolli di buone pratiche in materia di Covid-19, che sono stati presi ad esempio da altre associazioni a livello nazionale ed internazionale. Non ultima sta organizzando la RunRivieraRun HM prevista il 25 ottobre, per la quale si adotterà un protocollo di buone pratiche in materia di Covid-19 redatto dalla Fidal, Federazione Italiana Atletica Leggera.

L'evento, dal titolo: Il turismo sportivo come volano per lo sviluppo economico del territorio.

L'incontro condotto da Luciano Costa, Presidente della ASD RunRivieraRun vedrà la presenza di due campioni liguri nell'ambito sportivo. Interverranno Virginia Oliveri - nove volte nazionale di 24 ore di corsa su strada e Ivan Cappelli, Ironman AWA Gold.

Domenica 4 ottobre si parlerà di Vision e sviluppo economico nell'ambito del cinema, con la presentazione di un progetto cinematografico a cura del regista Beniamino Catena. Si

tratta del Film “Io sono Vera” che sarà proiettata sul grande schermo prossimamente e che è stato girato tra la Liguria di Ponente (Finale Ligure ed il suo entroterra, Borgio Verezzi e Pietra Ligure) ed il Cile.

Sarà presente la sceneggiatrice Nicoletta Polledro, alcuni membri del cast e la Genova Liguria Film Commission con la sua Presidente Cristina Bolla e la consigliera Claudia Oliva che hanno seguito attivamente il progetto audiovisivo finanziato dal Bando dell’Audiovisivo di Regione Liguria.

Sempre domenica alle ore 15.30 si terranno gli IVG Awards, premiazione che valorizza le imprese savonesi. Saranno premiati: U Magu - gelateria di Pietra Ligure, il Pinolo Barz8 di Finale Ligure, Da Nicola di Savona, Buffet - bar della stazione della Stazione di San Giuseppe di Cairo e Bali Beach stabilimento balneare di Savona. Saranno presenti Andrea Chiovelli, direttore responsabile di ivg.it, Sandro Chiaromonti, direttore editoriale di ivg e Matteo Rainisio CEO di Edinet srl ed editore del giornale.

Domenica a conclusione dell’evento si svolgerà la presentazione del video “Sciacca e Gia” a cura di Genova Liguria Film Commission che presenterà con il suo vice Presidente Giorgio Oddone il progetto audiovisivo composto da Carlo Denei, dei Cavalli Marci e autore di Striscia la Notizia e Davide De Muro, chitarrista dei Trilli.

Da venerdì 2 a domenica 4 ottobre sarà allestita Casa Liguria, uno spazio espositivo dedicato ad Assaggia La Liguria.

## **COME SI ASSAGGIA UN TERRITORIO? LA RISPOSTA DELLE DOP LIGURI CON IL PROGRAMMA “ASSAGGIA LA LIGURIA”**

Al Salone Agroalimentare 2020, l’attesissima manifestazione che si svolge nel prestigioso Complesso Monumentale di Santa Caterina nel centro storico di Finalborgo, premiato “Borgo più bello d’Italia”, posto d’onore alla Liguria con il programma promozionale “Assaggia la Liguria” dedicato alle produzioni DOP liguri, orgoglio e simbolo inequivocabile del territorio: Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure E vini liguri DOP/ IGP le cui storie e sapori sono sempre scoperte sorprendenti.

Assaggia la Liguria lavora con i migliori esperti del settore per raccontare le eccellenze agroalimentari della Liguria certificate DOP : prodotti unici, che tutto il mondo ci invidia, dal forte valore identitario fatto di cultura, di competenza, di autorevolezza e di presidio, che li porta ad essere un autentico patrimonio per il territorio, sotto il profilo sia intellettuale sia economico.

“Assaggia la Liguria” è il programma di comunicazione dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio DOP Riviera Ligure, insieme all’Enoteca Regionale della Liguria, svolto con il sostegno dalla Regione Liguria e del FEASR dell’Unione Europea - PSR 2014/20, che offre a consumatori e operatori un’informazione mirata a conoscere le storie di questi prodotti e i valori che la DOP mantiene lungo la filiera produttiva, offrendo il piacere di un cibo inimitabile che rivela la storia e la cultura del territorio.

Programma a cura dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell’Olio DOP Riviera Ligure e dell’Enoteca Regionale della Liguria.

**STAND DIDATTICO - LEZIONI \* DEGUSTAZIONI \* ABBINAMENTI \* PESTO SHOW  
\* ANIMAZIONI \* RACCONTI**

Viaggi sensoriali, culturali, divertenti sul legame profondo cibo - uomo - territorio delle "nostre" DOP: Basilico Genovese, Olio Riviera Ligure e vini liguri.

### **PROGRAMMA EVENTI presso lo stand**

*Venerdì ore 18, Sabato e Domenica ore 11 e ore 18*

"DOP, CHE STORIA!" - racconti e assaggi di Liguria: il Basilico Genovese DOP, l'Olio DOP Riviera Ligure e i vini liguri DOP.

Assaggia La Liguria e Liguria Gourmet organizzano i menu a tema presso i ristoranti: Nazionale di Noli, Bar Sport di Cisano sul Neva e Piatti Spaiati di Loano.

Sala Liguria

Il Laboratorio di Sala Liguria saranno guidati dall'enogastronomo Virgilio Pronzati sotto il marchio Pesto e dintorni. Durante le giornate si parlerà di birra con il birrifico artigianale di Savona, BedreamER, di granaccia di Quiliano con il Sommelier AIS Augusto Manfredi, della giuncata di Quiliano con l'Azienda agricola La Magnolia e di piatti della tradizione con il ristorante di Sassello che fa parte di Liguria Gourmet, Pian del Sole. Il programma completo di orari è visionabile sul sito [www.saloneagroalimentareligure.org](http://www.saloneagroalimentareligure.org)

Presso lo stand del Comune di Cisano sul Neva, ci saranno diversi incontri che parleranno di territorio, di manifestazioni e di prodotti tipici.

Per la tre giorni del Salone, presso lo Stand del comune di Cisano sul Neva saranno offerte degustazioni del Caffè Pasqualini della F.lli Pasqualini di Cisano sul Neva e dei vini prodotti dall'azienda agrituristica "Cordorso" di Nicola Ruffino di Cisano sul Neva.

*Venerdì 2 ottobre alle ore 16.30*

Presentazione dei tanti progetti realizzati e da realizzare tra cui quello di promozione e sviluppo del settore outdoor con la creazione della Cittadella dello sport nell'ex Polveriera a cura del comune di Cisano sul Neva. Interverrà il sindaco Massimo Niero

Con degustazione offerta dal "Bar Ristorante Sport"

*Sabato 3 ottobre alle ore 10.30*

Auditorium Santa Caterina, presso lo stand del Comune

"Tavola pomologica e degli antichi frutti" e Fattoria didattica

A cura dei Vivai Montana

Azienda vivaistica specializzata nella produzione di alberi da frutto dal 1936

Alle ore 16.30, presentazione del trekking con possibilità di pranzo al sacco tra gli ulivi "Dal vivaio al Poggio di Cisano". Percorso storico, agricolo, naturalistico, profumato, curioso e ...gustoso

Con degustazione del miele prodotto dall'azienda agrituristica "Il Poggio del nonno Piero"

Alle ore 17.30, Protagonista il mondo dell'outdoor, settore trainante della Val Neva e

Pennavaire. Intervento di Davide Ramoino CPR Sport negozio di abbigliamento sportivo outdoor, istruttore nazionale di arrampicata libera e direttore della Scuola di arrampicata libera e alpinismo "Alpi Marittime" del Cai di Imperia e del campione di arrampicata Matteo Gambaro, fondatore di "Postodiblocco Climbing Village", tracciatore di 3° livello, istruttore e allenatore.

*Nella giornata di domenica 4 ottobre alle ore 11*

Auditorium Santa Caterina ,presso lo stand del Comune

Intervento registrato video su "Storia dell'olio", "Tecniche di lavorazione", "Le varietà di olivi in Liguria" di Cesare Pozzo del Frantoio "Fratelli Pozzo" dal 1850 a Conscente.

Alle ore 16, Luisa Maurizio, presidente dell'Associazione "La Ronzante Gorgogliatrice", collaboratrice del comune di Cisano sul Neva per l'organizzazione di eventi, farà un primo resoconto del successo dalle manifestazioni organizzate tra cui la 1° edizione di "Musica in piazza" che si è svolta di primi di agosto a metà settembre, voluta e finanziata dal Comune di Cisano sul Neva a sostegno delle attività produttive e per la promozione del paese .

Durante l'evento ci sarà la mostra di Claudia Oliva dedicata allo Still life. La sua "melanzana" rappresenta quest'anno la nuova linea grafica dell'evento.

In merito alla sua mostra la Oliva afferma: "Quanta bellezza è presente nel mondo.

Oggi, però, c'è il rischio di non saperla scovare, viste le infinite distrazioni a cui siamo sottoposti.

È necessario, quindi, immergersi nella natura e porre attenzione a ciò che diamo per scontato: un albero, una foglia, un frutto. Non c'è gioia più grande di cogliere un frutto maturo, poterlo annusare, palpare e osservare anche nelle sue imperfezioni. Perché, come sostenne Ellis, l'assenza di difetti nella bellezza è di per sé un difetto.

Nel progetto fotografico, ho messo a confronto verdura considerata "bella" dal punto di vista estetico e quella, invece, più matura, considerata "brutta". Ho giocato con un sapiente uso della luce e ho così conferito dignità a ciò che generalmente viene considerato meno gradevole.

Le immagini vogliono farci riflettere sulla relatività di quelle categorie che in una società siamo sempre pronti ad accettare perché imposte da essa.

Durante le giornate del Salone il Museo Archeologico del Finale organizzerà aperture straordinarie e laboratori dedicati.