
Taggia si prepara alla 12esima edizione di 'Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea' : tutto il programma degli eventi del 3 e del 4 maggio

Si avvicina **Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea** e con essa uno dei momenti più attesi della tradizionale manifestazione: il cooking show dell'ospite speciale.

Quest'anno a deliziare i palati del pubblico sarà Luca Pappagallo, "cuciniere" (come a lui piace farsi chiamare) e star del web con le sue ricette semplici e dai pochi ingredienti, ma molto gustose e facili da rifare a casa.

Per l'occasione preparerà un piatto dal suo ultimo libro "Luca Pappagallo – La nostra cucina di casa", un viaggio alla riscoperta degli antichi sapori della cucina italiana, attraverso una serie di ricette di famiglia raccolte anche grazie ai viaggi e all'incontro con i suoi fan.

Ovviamente saranno protagonisti l'olio extravergine d'oliva taggiasca e l'oliva taggiasca, e molti altri prodotti del territorio tra cui la salsiccia di Ceriana. Un piatto, quindi, che saprà rendere onore a Taggia e alle Valli Argentina e Armea.

L'appuntamento è in programma durante la prima giornata della manifestazione: sabato 3 maggio alle 16.00 in piazza Cavour a Taggia. Luca Pappagallo sarà anche presente all'inaugurazione

ufficiale della manifestazione che si terrà nella stessa giornata alle ore 12.00.

Durante tutto il weekend (3-4 maggio) saranno numerosi gli appuntamenti dedicati all'enogastronomia e all'intrattenimento. Nei prossimi giorni sarà pubblicato il programma completo. Come ormai da tradizione la 12esima edizione di Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea si prefigge l'obiettivo di festeggiare e dare risalto all'oliva taggiasca, all'olio Evo, al vino Moscatello di Taggia e a tutti gli altri prodotti della nostra terra.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Taggia; in collaborazione con la Camera di Commercio Riviera di Liguria e l'Azienda Speciale della Camera di Commercio; il patrocinio di Regione Liguria e Anci Liguria; la partecipazione operativa di Espansione Eventi di Paola Savella e l'aiuto delle associazioni taggesi Produttori Moscatello di Taggia e L'Oro di Taggia; dell'associazione Città dell'Olio; del CesVin-Centro Internazionale per lo Studio della Storia della Vite e del Vino; della Fondazione Maria Caterina Pizzio e Alberto Rovera e delle associazioni di categoria.

PROGRAMMA : [Taggia, sabato 3 maggio il cooking show della star del web Luca Pappagallo a Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea](#) (link esterno)

COMUNICATO:

Tutto pronto per la 12esima edizione di Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea, in programma sabato 3 e domenica 4 maggio nel centro storico di Taggia. L'evento, ormai tradizionale, nasce per valorizzare e promuovere l'oliva taggiasca, l'olio EVO, il vino Moscatello di Taggia e tutti i prodotti del territorio. La manifestazione si svilupperà, come nelle altre edizioni, tra piazza Cavour e via Soleri, cuore del centro storico annoverato tra i Borghi Più Belli d'Italia.

Sarà Luca Pappagallo, il "cuciniere" star del web, l'ospite speciale.

Con oltre 3 milioni di followers tra YouTube, Instagram, TikTok e Facebook, è tra i volti più noti del momento nel mondo dell'enogastronomia. Su Food Network ha un suo programma "In Cucina con Luca Pappagallo" dove presenta piatti semplici, ma gustosi, con pochissimi ingredienti, facili da riprodurre a casa. Al suo attivo la pubblicazione di decine di libri di cucina; ed è stato inoltre uno dei protagonisti più amati della trasmissione di Antonella Clerici "La prova del cuoco". E' possibile vedere le sue ricette sul sito www.casapappagallo.it.

Pappagallo sarà protagonista del cooking show in programma sabato 3 maggio alle 16.00 in piazza Cavour. Presenterà una ricetta dal suo ultimo libro "La nostra cucina di casa", un viaggio alla riscoperta degli antichi sapori della cucina italiana, attraverso una serie di ricette di famiglia raccolte anche grazie ai viaggi e all'incontro con i suoi fan.

Il programma di Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea prevede inoltre numerosi incontri a tema, oltre a diversi momenti di spettacolo e iniziative dedicate ai bambini come il giro sul pony.

Tra questi momenti si segnala la tappa del tour del progetto "Filiera Locale: insieme per un futuro sostenibile", promosso dall'Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviera di Liguria nell'ambito del Gruppo di Azione Locale "Riviera dei Fiori" – Progetto 16.4.1.4.1. I protagonisti dell'intera filiera agroalimentare e i rappresentanti delle associazioni di categoria, nel corso della giornata inaugurale, sabato 3 maggio, avranno modo di raccontare le proprie esperienze e presentare le più significative iniziative in cantiere. Le interviste saranno realizzate direttamente

nell'area pedonale, dove sarà appositamente allestito un elegante salotto, anche a beneficio dei visitatori più curiosi e interessati, che potranno seguire gli interventi dal vivo e porre domande ai presenti.

Anche quest'anno saranno presenti tutti i comuni delle Valli Argentina e Armea: Badalucco, Bajardo, Ceriana, Molini di Triora, Montalto Carpasio, Taggia e Triora. A questi si aggiungono anche i comuni di Castellaro, Pompeiana e Terzorio.

Torna, inoltre, la collaborazione con la Fondazione Maria Caterina Pizzio e Alberto Rovera che sarà possibile visitare anche durante le visite guidate in programma nei due giorni della manifestazione. Tra le collaborazioni ormai consolidate vi è quella con il CesVin (Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino), protagonista di alcuni significativi momenti culturali.

Gli eventi in programma saranno arricchiti dall'esposizione e dal mercatino dei prodotti locali, in collaborazione con i produttori del territorio, che si svilupperà lungo via Soleri. A tirare le fila di queste due giornate sarà il presentatore e showman Gianni Rossi.

“Ormai da tempo – dichiara il Sindaco Mario Conio – l'oliva taggiasca ha saputo imporsi nel panorama internazionale della cucina gourmet. Il merito va soprattutto ai nostri produttori e alle aziende del territorio che, oltre alla qualità assoluta del prodotto, hanno saputo crescere e fare grandi passi in avanti. Un percorso che si sta verificando anche con il nostro vino Moscatello di Taggia. La nostra amministrazione crede fortemente che l'enogastronomia possa diventare un volano importante a livello economico, imprenditoriale e turistico. Per questa ragione è nostro intento supportare questa manifestazione e tutte le iniziative che vanno in questo senso.”

Enrico Lupi, presidente Camera di Commercio Riviera di Liguria: “Camera di Commercio Riviera di Liguria è da sempre impegnata nella promozione del territorio e, attraverso le sue imprese, sottolinea il valore di un evento che, già dal suo nome, esprime la filosofia e l'obiettivo: ossia la valorizzazione della cultivar taggiasca. Il comune di Taggia, negli anni, si è consolidato e affermato tra i motori trainanti della Regione Liguria per la promozione del nostro prestigioso olio extravergine.”

“Manifestazioni come Meditaggiasca – dichiara Alessandro Piana, vicepresidente della Regione Liguria e assessore all'Agricoltura – rappresentano un patrimonio fondamentale per la promozione dell'identità agricola ed enogastronomica della Liguria. L'oliva taggiasca, l'olio extravergine, il Moscatello di Taggia e i tanti prodotti delle Valli Argentina e Armea sono espressione autentica di qualità, tradizione e impegno dei nostri produttori. Il valore aggiunto di queste iniziative è la capacità di unire cultura, turismo e impresa, valorizzando l'entroterra e rafforzando il legame tra comunità e territorio. Sono stato recentemente a Roma, al Ministero, dove ho chiesto di accelerare il percorso per il riconoscimento dell'IGP per l'Oliva Taggiasca Ligure in Salamoia. Un traguardo che ci stiamo impegnando a perseguire perché porterebbe grandi benefici al nostro territorio e ai produttori, tutelando una tradizione secolare, garantendo maggior competitività sui mercati e contribuendo alla salvaguardia del paesaggio rurale ligure. Grazie al Comune di Taggia, alla Camera di Commercio Riviera di Liguria, alle associazioni locali, ai frantoiani, ai produttori e a tutti coloro che con impegno e dedizione rendono possibile questo evento.”

L'inaugurazione di Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea, a cui parteciperà anche l'ospite Luca Pappagallo, si terrà sabato 3 maggio alle ore 12.00 in piazza Cavour nel bellissimo centro storico di Taggia.

La manifestazione è organizzata dal Comune di Taggia; in collaborazione con la Camera di

Commercio Riviera di Liguria e l'Azienda Speciale della Camera di Commercio; il patrocinio di Regione Liguria e Anci Liguria; l'aiuto delle associazioni taggesi Produttori Moscatello di Taggia e L'Oro di Taggia; dell'associazione Città dell'Olio; del CesVin-Centro Internazionale per lo Studio della Storia della Vite e del Vino; della Fondazione Maria C. Pizzio e A. Rovera, delle associazioni di categoria, e la partecipazione operativa di Espansione Eventi di Paola Savella.

Luca Lombardi, assessore regionale al Turismo afferma: "Giunta alla dodicesima edizione Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea è ormai diventato un appuntamento fisso e una vetrina di promozione per tutto il territorio. Regione Liguria patrocina l'evento con grande entusiasmo e certezza del fatto che anche quest'anno, visto il ricchissimo programma per la due giorni, sarà un successo in termini di partecipazione."

"Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea è ormai una grande classica tra le manifestazioni di primavera – dichiara l'assessore regionale Marco Scajola-. Parliamo di una vetrina importante, giunta alla sua dodicesima edizione, che valorizza le tipicità del nostro territorio, le sue eccellenze enogastronomiche e paesaggistiche. Grazie a un importante lavoro svolto dall'amministrazione comunale di Taggia questo evento è cresciuto anno dopo anno arrivando a diventare significativo non solo per il ponente, ma per tutta la Liguria. Come ente regionale sosteniamo convintamente questo tipo di manifestazioni. Sottolineo come da anni l'assessorato che rappresento abbia messo in campo politiche di rigenerazione urbana, insieme ai Comuni, per offrire a residenti e turisti borghi sempre più belli e curati rendendoli pronti per questi grandi appuntamenti."

Chiara Cerri, consigliere comunale con delega a Commercio e Cultura, e consigliere regionale che si è occupata in prima persona della manifestazione, conclude dichiarando: "Vi aspettiamo numerosi per questa dodicesima edizione che si preannuncia un evento coinvolgente e ricco. Un plauso agli organizzatori e all'ottima collaborazione che si è instaurata, alle associazioni, agli espositori che parteciperanno e ai nostri frantoiani e produttori di olio e olive, che ci aiutano a promuovere e rendere unica la manifestazione."

?? ?????????? ??????????: [programma Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea](#) file pdf 340 kb

12°
EDIZIONE

OLIVA MEDITERRANEA GGIASCA TERRANEAE

2025

& Expo Valle Argentina - Armea

📍 Via Soleri - Piazza Cavour - **TAGGIA**

SABATO 3 e

DOMENICA 4 MAGGIO

dalle 10:00 alle 19:00

Prodotti tipici della Valle
Incontri a tema, teatro, libri
Laboratori e attività per bambini
Visite guidate e trekking urbano
Degustazioni e animazione

COOKING SHOW

Con la partecipazione dello chef

LUCA PAPPAGALLO



PROGRAMMA

Sabato 3 maggio

ore 10,00 Apertura stand prodotti tipici ed artigianato

ore 10,30 **Salotto Social** con **Renata Cantamessa**. Stand Progetto e B2C con le aziende partecipanti (Stand Istituzionale Az Spec Riviera di Liguria e Comune di Taggia)

ore 10,30 **Tour con guida cicloturistica e-bike**. Percorso Taggia – Castellaro (2 ore circa)
Partecipazione gratuita con propria bike - Possibilità di noleggio bike in loco.
Prenotazioni Local Hub 3335438022

ore 11,00 **Visita Guidata** Fondazione Maria C. Pizzio e A. Rovera (Via Soleri 11)

ore 12,00 **Inaugurazione** con Autorità. Ospite **Luca Pappagallo**

ore 13,00 **Premiazione** 4° edizione del *Torneo Internazionale di Pallacanestro "Canestrello"*
ad 8 squadre cat. esordienti italiane ed europee a cura dell'asd **Olimpia Basket**

ore 14,00 Partenza **Trekking urbano** *"Bastioni e fortificazioni, dalle mura al Castello"*
Dalla difesa dai pirati, alla fortezza e lungo le mura del quartiere benedettino
Guida Prof. **Raffaella Asdente**. Partenza da Piazza Cavour

ore 15,00 **"La valle delle Streghe"** Un viaggio nel tempo (teatro itinerante)
A cura di **LiberArte FamKorè** con Consuelo Benedetti, Mirella Fazzolari, Mauro Gambino,
Giacomo Lantrua, Enrico Manfredini e Graziella Tufo

ore 15,30 **Visita Guidata** Fondazione Maria C. Pizzio e A. Rovera (Via Soleri 11)

ore 16,00 **Cooking Show** con **Luca Pappagallo**

ore 17,00 **Concerto** de La **Compagnia Sacco** di Ceriana

ore 17,30 **Alessandro Carassale** Presidente CeSVin *"Mercanti d'olio. Circuiti commerciali dalla Liguria all'Atlantico (1709-1815)* Carocci editore e **Fabrizio Vignolini**
"Le varietà d'olivo e la produzione olearia nel Ponente Ligure"
Antea Edizioni Presenta **Beatrice Palmero** (Direttrice Intemelion e membro CeSVin)

ore 18,30 **"Moscatello di Taggia e oliva Taggiasca: divisi nella storia, oggi uniti sulla tavola"**
A cura di **Alessandro Carassale** (storico) e **Eros Mammoliti** (Presidente Ass. Produttori Moscatello di Taggia) Segue degustazione del Moscatello di Taggia (versione a secco per aperitivo) in abbinamento ad olive e olio da olive varietà Taggiasca presso Enoturismo Terre del Moscatello

ore 19,00 **Intrattenimento musicale** con **Gianni Rossi**

Domenica 4 maggio

- ore 10,00 Stand prodotti tipici ed artigianato
- ore 10,00 Partenza **Trekking urbano** "*Lo sviluppo barocco di Taggia e il santuario diocesano della Madonna Miracolosa*" Guida Prof. **Raffaella Asdente**.
Partenza da Piazza Cavour
- ore 10,00 **Proiezione** "*Meravigliosa Valle Argentina*" a cura di **Claudio Cecchi e Davide Avena**
(Stand Istituzionale Az Spec Riviera di Liguria e Comune di Taggia)
- ore 10,30 **Visita Guidata** Fondazione Maria C. Pizzio e A. Rovera (Via Soleri 11)
- ore 10,30 **Tour con guida cicloturistica e-bike**. Percorso Taggia – Castellaro (2 ore circa)
Partecipazione gratuita con propria bike - Possibilità di noleggio bike in loco.
Prenotazioni Local Hub 3335438022
- ore 11,00 **Workshop** "*La Valle in tavola... dal produttore al ristorante*" Incontro con
degustazione dei prodotti della Valle preparati dai ristoratori per lo sviluppo di una filiera
corta a km 0. a cura di **FIPE Imperia**.
- ore 15,00 Spettacolo di **teatro per bambini** "*E vissero felici e contenti ! o quasi ... le fiabe
come non ve le hanno mai raccontate* Animazione con i protagonisti delle più famose favole!
I matti per gioco. Regia Consuelo Benedetti. Testi Maura Polito. In replica itinerante alle 17,30
- ore 15,15 **Visita Guidata** Fondazione Maria C. Pizzio e A. Rovera (Via Soleri 11)
- ore 15,30 "*Profumo di Liguria: il basilico*" **workshop sul vero pesto ligure**
(Stand Istituzionale Az Spec Riviera di Liguria e Comune di Taggia)
- ore 15,30 **Renata Briano** "*La Liguria in cucina*" Erga edizioni
- ore 16,30 "*I bambini delle scuole testimonial dei prodotti del territorio*". Progetto di
educazione alimentare con preparazione di una merenda, senza fornelli, con i prodotti
del territorio a cura **Antiche vie del Sale** In collaborazione con
Istituto Albeghiero Ruffini-Aicardi e Istituto Comprensivo Taggia - Valle Argentina.
- ore 17,30 Musica ed **intrattenimento** con **Gianni Rossi**
- ore 17,30 **Spettacolo itinerante per bambini** con i *Matti per Gioco*



APPUNTAMENTI FISSI DALLE 10.00 ALLE 19.00 **DI SABATO 3 E DOMENICA 4 MAGGIO**

- **Laboratorio creativo** per bambini a cura di **Robirò Small Lab e ASD Delfi** (Via Soleri): *"Marionette in allegria"* il 3 maggio, *"Fiorelloni di primavera"* il 4 maggio
- **Battesimo della sella** con i pony *Patti e Pegasus* a cura del **Jec Ranch** (Sopra Piazza Cavour)
- **"Artè in Taggia"** esposizione fotografica "Corteo Storico, Fulgari e paesaggi della Valle" a cura di **LiberArte FamKorè** autori: Carmine Salvatore Mafodda, Gianfranco Granone, Edward Gazzano, Erika Gazzano, Franco Reichstein (Via Soleri)
- **Local Hub** Esperienze artigiane e creative per scoprire, vivere e raccontare il territorio. Laboratori, percorsi e incontri per connettere persone, natura e cultura locale. (Via Soleri)

Organizzato in collaborazione con:



Con la partecipazione dei Comuni di:



????????????? ????? (????? ??:?? ???? ??:??) - ?????? ? ? ?????????? ? ???????

- Laboratorio creativo per bambini

a cura di Robirò Small Lab e ASD Delfi (Via Soleri)

o Sabato 3 maggio: "Marionette in allegria"

o Domenica 4 maggio: "Fiorelloni di primavera"

- Battesimo della sella con i pony Patti e Pegasus

a cura del Jec Ranch (Sopra Piazza Cavour)

- "Artè in Taggia"

Esposizione fotografica di Corteo Storico, Fulgari e paesaggi della Valle e del mare,

a cura di LiberArte FamKorè con Marco Bruno, Edward Gazzano, Erika Gazzano, Carmine Salvatore Mafodda e Franco Reichstein (Via Soleri)

- Local Hub

Esperienze artigiane e creative per scoprire, vivere e raccontare il territorio.

Laboratori, percorsi e incontri per connettere persone, natura e cultura locale. (Via Soleri)

??????? ? ???????

- Ore 10:00 — Apertura stand prodotti tipici ed artigianato

• Ore 10:15 — BEN.ESSERE di Raffaella: Laboratorio Campane Tibetane e applicazioni di Oli essenziali (Stand Local Hub)

- Ore 10:30 — Salotto Social con Renata Cantamessa.

Stand Progetto e B2C con le aziende partecipanti (Stand Istituzionale Az. Spec. Riviera di Liguria e Comune di Taggia)

• Ore 10:30 — Tour con guida cicloturistica e-bike (Percorso Taggia–Castellaro, durata circa 2 ore). Partecipazione gratuita con propria bike. Possibilità di noleggio in loco.

Prenotazioni: Local Hub 3335438022

- Ore 11:00 — Visita guidata Fondazione Maria C. Pizzio e A. Rovera (Via Soleri 11)

- Ore 12:00 — Inaugurazione con Autorità.

Ospite: Luca Pappagallo

• Ore 13:00 — Premiazione 4ª edizione Torneo Internazionale di Pallacanestro "Canestrello" (categoria esordienti italiane ed europee)

A cura di ASD Olimpia Basket

- Ore 14:00 — Partenza Trekking urbano:

"Bastioni e fortificazioni, dalle mura al Castello"

Guida: Prof. Raffaella Asdente (Partenza da Piazza Cavour)

- Ore 15:00 — "La valle delle Streghe", teatro itinerante

A cura di LiberArte FamKorè con Consuelo Benedetti, Mirella Fazzolari, Mauro Gambino, Giacomo Lantrua, Enrico Manfredini e Graziella Tufo

- Ore 15:15 — Laboratorio Realizza il tuo Kokedama

A cura di The Good Event (Stand Local Hub)

- Ore 15:30 — Visita guidata Fondazione Maria C. Pizzio e A. Rovera (Via Soleri 11)

- Ore 16:00 — Cooking Show con Luca Pappagallo

- Ore 17:00 — Concerto de La Compagnia Sacco di Ceriana

- Ore 17:30 — Incontro culturale:

o Alessandro Carassale (Presidente CeSVin) — "Mercanti d'olio. Circuiti commerciali dalla Liguria all'Atlantico (1709-1815)" (Carocci editore)

o Fabrizio Vignolini — "Le varietà d'olivo e la produzione olearia nel Ponente Ligure" (Antea Edizioni)

Presenta: Beatrice Palmero (Direttrice Intemelion e membro CeSVim)

- Ore 18:30 — Conferenza:

"Moscatello di Taggia e oliva Taggiasca: divisi nella storia, oggi uniti sulla tavola"

A cura di Alessandro Carassale (storico) ed Eros Mammoliti (Presidente Ass. Produttori Moscatello di Taggia)

Segue degustazione del Moscatello di Taggia (versione a secco per aperitivo) con olive e olio di varietà Taggiasca presso Enoturismo Terre del Moscatello

- Ore 19:00 — Intrattenimento musicale con Gianni Rossi

???????? ? ??????

- Ore 10:00 — Apertura stand prodotti tipici ed artigianato

- Ore 10:00 — Partenza Trekking urbano:

"Lo sviluppo barocco di Taggia e il santuario diocesano della Madonna Miracolosa"

Guida: Prof. Raffaella Asdente (Partenza da Piazza Cavour)

- Ore 10:00 — Proiezione "Meravigliosa Valle Argentina"

A cura di Claudio Cecchi e Davide Avena (Stand Istituzionale Az. Spec. Riviera di Liguria e Comune di Taggia)

- Ore 10:15 — Laboratorio Produci la tua carta

Recupero di parti botaniche con Emanuela Polidori (Stand Local Hub)

- Ore 10:30 — Visita guidata Fondazione Maria C. Pizzio e A. Rovera (Via Soleri 11)

- Ore 10:30 — Tour con guida cicloturistica e-bike (Percorso Taggia–Castellaro, durata circa 2 ore).

Partecipazione gratuita con propria bike. Possibilità di noleggio in loco.

Prenotazioni: Local Hub 3335438022

- Ore 11:00 — Workshop "La Valle in tavola... dal produttore al ristorante"

Degustazione di prodotti della Valle preparati dai ristoratori per la creazione di una filiera corta a km 0 (a cura di FIPE Imperia)

- Ore 11:15 — Laboratorio Rilegatura giapponese

Creazione di quaderni artigianali con i fogli realizzati da Emanuela, a cura di Calvini Design (Stand Local Hub)

- Ore 15:00 — Teatro per bambini:

"E vissero felici e contenti! O quasi..."

Animazione con i protagonisti delle fiabe, regia Consuelo Benedetti, testi Maura Polito

(Replica itinerante ore 17:30)

- Ore 15:00 — Laboratorio Talismano dei fiori

A cura di Lisandra (Stand Local Hub)

- Ore 15:15 — Visita guidata Fondazione Maria C. Pizzio e A. Rovera (Via Soleri 11)

- Ore 15:30 — Presentazione libro:

"La Liguria in cucina" di Renata Briano (Erga Edizioni)

- Ore 15:45 — Workshop "Profumo di Liguria: il basilico"

Laboratorio pratico sul vero pesto ligure (Stand Istituzionale Az. Spec. Riviera di Liguria e Comune di Taggia)

- Ore 16:30 — Progetto educativo:

"I bambini delle scuole testimonial dei prodotti del territorio"

Preparazione di una merenda sana con i prodotti locali, a cura di Antiche Vie del Sale, Istituto

Alberghiero Ruffini-Aicardi e Istituto Comprensivo Taggia-Valle Argentina

- Ore 17:30 — Spettacolo itinerante per bambini con I Matti per Gioco

- Ore 17:30 — Musica ed intrattenimento con Gianni Rossi

Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Lun 28 Apr, 2025

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Average: 4 (1 vote)

Aliquota