TAGGIA - IMPERIA - 1-2 maggio 2026 Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea: scopri il programma

L’edizione 2026 si amplia con più produttori e artigiani, lo Street Food delle Pro Loco e due grandi ospiti speciali: Luca Pappagallo e Renata Briano



Scatta il conto alla rovescia per la 13ª edizione di **Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea**. Il tradizionale evento dedicato all'oliva taggiasca, al Moscatello di Taggia e alle eccellenze del territorio si svolgerà **venerdì 1 e sabato 2 maggio 2026**.

L'edizione di quest'anno si amplia sotto numerosi aspetti: l'area espositiva con produttori e artigiani locali, oltre a piazza Cavour e via Soleri, si espanderà includendo anche via Roma, via Mazzini, piazza Eroi Taggesi e piazza Garibaldi. Quest'ultima ospiterà una delle principali novità di quest'anno: lo **Street Food delle Pro Loco delle Valli**, un'area dedicata alla degustazione di alcuni piatti tipici del nostro territorio. Di seguito l'offerta che sarà data ai visitatori della manifestazione:

- **Proloco Taggia:** frisciöi de gé e de bacalà
- **Comitato Festeggiamenti per Ceriana:** salsiccia alla Cerianasca
- **Tersö Sêia e Ancöi APS:** Tortello di Terzorio
- **Proloco Molini di Triora:** lumache
- **Castellaro Ti vengo a cercare:** stroscia e torte liguri
- **Birra Artigianale**
- **E Altri Piatti della tradizione ligure:** ravioli di borragine; trofie con guazzetto di cozze, vongole, calamari e gamberi; focaccia alla birra, sardenaira, focaccia alle cipolle

Raddoppiati anche gli ospiti speciali che, per questa edizione, saranno due: **Luca Pappagallo** e **Renata Briano**.

Quello del “cuciniere” **Luca Pappagallo** è un atteso ritorno, dopo il successo dello show cooking dello scorso anno in piazza Cavour. Personaggio televisivo e star del web, con oltre 3 milioni di follower sui social, conduce il programma “In Cucina con Luca Pappagallo” su Food Network, dove propone piatti semplici e gustosi realizzati con pochi ingredienti. Autore di numerosi libri di cucina, è stato anche tra i volti più noti della trasmissione “La prova del cuoco” di Antonella Clerici. Le sue ricette sono disponibili anche sul seguitissimo sito www.casapappagallo.it (link esterno). **Sabato 2 maggio alle 16.30 tornerà in piazza Cavour** per cucinare, e far assaggiare ai presenti, la sua Pasta alla Pantesca con olio extravergine locale e le olive taggiasche.

Renata Briano, ex europarlamentare, è autrice del blog “La nostra Politica in Cucina” su GialloZafferano (https://blog.giallozafferano.it/renatabriano) link esterno e sui suoi canali social, dove conta circa 900 mila follower tra Instagram, Facebook e TikTok. Le sue ricette, in equilibrio tra tradizione e innovazione, valorizzano i prodotti tipici e i piatti della cucina ligure. In occasione della manifestazione presenterà il suo libro “Dai monti al mare”, **venerdì 1° maggio alle 18.00 in piazza Cavour**.

La manifestazione è organizzata **dal Comune di Taggia, dalla Camera di Commercio Riviere di Liguria e la sua Azienda Speciale**, in collaborazione con **Espansione Eventi di Paola Savella** e il patrocinio di **Regione Liguria** e **ANCI Liguria**. Collaborano inoltre le associazioni **Produttori Moscatello di Taggia** e **L’Oro di Taggia**, **l’Associazione Città dell’Olio**, **il CeSVin – Centro Internazionale per lo Studio della Storia della Vite e del Vino**, **l’Aibes, l’ente Parco Alpi Liguri, l’Istituto Alberghiero Ruffini-Aicardi, la Fondazione Maria Caterina Pizzio e Alberto Rovera e le associazioni di categoria**.

Come da tradizione parteciperanno anche i Comuni di **Badalucco, Bajardo, Castellaro, Ceriana, Molini di Triora, Montalto Carpasio, Pompeiana, Terzorio e Triora**.

Oltre agli appuntamenti con gli ospiti speciali, il programma di Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea propone numerosi incontri tematici, momenti di spettacolo e tante iniziative dedicate ai più piccoli.

Grande attesa per il ritorno degli showcooking, tra cui quello curato dagli studenti dell’**Istituto Alberghiero Ruffini Aicardi**, eccellenza del territorio, in collaborazione con **l’agri-enoturismo Terre di Moscatello**. I giovani chef saranno protagonisti **venerdì 2 maggio alle ore 17.00, in piazza Cavour, con la preparazione del “Raviolo bicolore branda e moscatello”**.

L’appuntamento sarà preceduto, alle 16.30, dall’incontro promosso **dall’Associazione Oro di Taggia dal titolo “L’Olio Extravergine di oliva taggiasca e il suo abbinamento in cucina”**. La prima giornata si concluderà alle 18.45 con l’intervento di **AIBES Nazionale**, che presenterà **il cocktail “Martini Noir” con l’oliva taggiasca**.

Sabato 3 maggio si aprirà con il workshop dedicato al vero pesto ligure, “Profumo di Liguria: il basilico”, in programma alle ore 11.30: un viaggio alla scoperta dei segreti del celebre condimento che ha conquistato il mondo. Alle 15.00 torneranno protagonisti gli studenti, con i ragazzi dell’Istituto Ruffini di Imperia che guideranno una **degustazione guidata di olio extravergine di oliva biologico, da loro prodotto**.

Non mancheranno appuntamenti culturali, quali l’esposizione fotografica **“Artè in Taggia”**, le piece teatrali ***"Taggia e i suoi uomini più illustri*** - ***Da San Benedetto a Giovanni Ruffini"*** e l’appuntamento “Biodiversità in Valle Argentina” a cura di Wildlife in Valle Argentina. E ancora:

presentazioni di libri; l'incontro **"Identità. Storie di Imprese "coltivate" dalla Cucina"** a cura di Renata Cantamessa; e la presentazione del Centro Interdipartimentale di studi per la Storia dell'alimentazione (CISA) Convenzione CeSVin e Accademia di Agricoltura di Torino.

Saranno poi numerose le attività pensate per i bambini e le famiglie. Nel corso delle due giornate sarà possibile partecipare al **"Battesimo della sella", a cura del Jec Ranch**, con i pony Patti e Pegasus, mentre il **Club dell'Artiglio** animerà l'evento con combattimenti e rievocazioni medievali.

In programma anche due **trekking urbani**, a cura della guida **Raffaella Asdente**, per scoprire il borgo di Taggia: venerdì 1° maggio alle ore 14.00 e sabato 2 maggio alle ore 10.30, con partenza da piazza Cavour.

Le due giornate si concluderanno con il concerto della **Compagnia Sacco di Ceriana**, in programma sabato 3 maggio alle ore 18.00.

A tirare le fila di queste due giornate sarà il presentatore **Maurilio Giordana**.

"Sarà un programma ricco, variegato e pensato per soddisfare tutti i gusti," commenta il **consigliere comunale con delega a Commercio e Cultura, Chiara Cerri**. "Anche quest'anno abbiamo scelto di ampliare ulteriormente l'offerta, con l'obiettivo di far vivere due giornate primaverili di festa e condivisione sia ai nostri cittadini sia ai tanti visitatori che raggiungeranno Taggia in occasione del ponte del 1° maggio."

"L'edizione di quest'anno assume un significato ancora più rilevante: lo scorso autunno, infatti, l'oliva taggiasca ha ottenuto la certificazione IGP – Indicazione Geografica Protetta dall'Unione Europea. Questi eventi rappresentano un'importante occasione per valorizzare e far conoscere la nostra oliva, un'eccellenza del territorio, che oggi è protagonista sulle tavole dei migliori chef internazionali, insieme a tutti i prodotti tipici e alle bellezze delle nostre valli. Negli ultimi anni è stato intrapreso un percorso di crescita significativo, reso possibile soprattutto grazie all'impegno degli imprenditori locali, con i quali si è sviluppata una sinergia solida e virtuosa. Un lavoro che sta portando risultati concreti e sempre più evidenti."

Enrico Lupi, presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, aggiunge: "Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea rappresenta uno dei tanti esempi virtuosi di collaborazione tra pubblico e privato, una sinergia concreta che dimostra come la valorizzazione del territorio possa diventare un vero motore di sviluppo. Attraverso stand e degustazioni, l'evento riesce a esprimere pienamente il valore, la competenza e il ruolo delle nostre imprese, insieme all'eccellenza dei prodotti locali. In questo contesto, l'olio extravergine di oliva da cultivar taggiasca si conferma il collante indiscusso: simbolo identitario, elemento distintivo e filo conduttore capace di unire tradizione, qualità e promozione. La filosofia dell'ente camerale è proprio questa: sostenere e rafforzare tutte quelle iniziative in cui la collaborazione tra istituzioni e imprese mette al centro la valorizzazione autentica del territorio."

Alessandro Piana, assessore all'Agricoltura Regione Liguria: "L'ottenimento dell'IGP per l'oliva taggiasca rappresenta un risultato storico per la Liguria e per tutto il comparto agricolo regionale. È il traguardo di un percorso lungo e condiviso, costruito con determinazione insieme ai produttori, ai frantoiani e alle realtà del territorio, che hanno creduto fino in fondo nel valore identitario di questa eccellenza. Oggi possiamo finalmente contare su uno strumento concreto di tutela e valorizzazione, capace di rafforzare la competitività sui mercati e garantire qualità e tracciabilità ai consumatori. Manifestazioni come Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea sono fondamentali

perché danno voce a questo successo, raccontando una filiera che è fatta di tradizione, innovazione e lavoro quotidiano. Continueremo a sostenere con convinzione questo percorso, affinché l'oliva taggiasca IGP diventi sempre più un simbolo riconosciuto della nostra agricoltura nel mondo."

Luca Lombardi, **assessore regionale al Turismo afferma**: "Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea, giunta già alla tredicesima edizione con un'area espositiva ancora più ampia rispetto al passato e che vede coinvolte altre vie e piazze di Taggia, è un evento ormai diventato imperdibile e che Regione Liguria patrocina con grande entusiasmo. Faccio quindi i complimenti agli organizzatori, alle amministrazioni coinvolte e alla Camera di Commercio per l'impegno e l'entusiasmo profuso per questa nuova edizione ricchissima di eventi collaterali interessantissimi e naturalmente gustosissimi. Sono certo che anche quest'anno attirerà moltissimi turisti così come avvenuto lo scorso quando nella due giorni della manifestazione Taggia è stata invasa da migliaia di visitatori che hanno potuto ammirare le bellezze di questo territorio e soddisfare il palato con le prelibatezze proposte negli stand gastronomici."

"Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea è ormai diventata un grande classico delle manifestazioni del ponente ligure. Una vetrina per le eccellenze del territorio, giunta alla sua tredicesima edizione, con una costante crescita di contenuti e di pubblico – spiega **l'assessore regionale all'Urbanistica e alla Tutela del paesaggio Marco Scajola** -. Regione Liguria sostiene convintamente questo tipo di eventi credendo che, la loro unione con le tante opere in corso sul territorio, tra le quali quelle strategiche di rigenerazione urbana, rappresenti la strada vincente per lo sviluppo e la valorizzazione dei nostri borghi. Complimenti al Comune di Taggia e alla Camera di Commercio Riviere di Liguria per l'organizzazione, sono certo che anche quest'anno avremo un evento di assoluto valore e successo."

PROGRAMMA COMPLETO MEDITAGGIASCA 2026 (link esterno)

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Sab 02 Mag, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota