

# SALONE dell'Agroalimentare LIGURE



Claudia Oliva Photojournalist Still-life - Light Painting

COMUNICATO STAMPA 1° MARZO 2024

## **L'8 marzo si inaugura la ventesima edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure – SAL con la madrina Tessa Gelisio**

Dall'8 al 10 marzo sarà organizzata la XX edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo. L'evento, che negli anni è diventato un appuntamento fisso per gli appassionati di enogastronomia, sarà allestito presso il Complesso Monumentale di Santa Caterina e nel Centro Storico di uno dei Borghi più Belli d'Italia. La collaborazione con gli Enti Partner: Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio Riviera di Liguria e la Provincia di Savona ha fatto sì che si potesse organizzare un evento sempre più attrattivo per il pubblico.

*“Quando si iniziò l'avventura del Salone dell'Agroalimentare Ligure - dice Cristina Bolla tra le ideatrici dell'evento e Direttore del Salone- fu un lavoro importante di marketing strategico, che univa la componente agroalimentare alla componente turistica, in un mese, quello di marzo, che solitamente era considerato di bassa stagionalità. Il SAL diede subito i risultati attesi portando centinaia di espositori e migliaia di visitatori da fuori Liguria e dalle altre Province della Liguria, diventando un evento leader nel settore che, ancora oggi, si posiziona tra i principali in Italia. La location finalese non solo vincente, ma determinante per il successo di un evento irrinunciabile per un territorio ed il comparto dell'agroalimentare regionale.*

**20 anni di Salone saranno festeggiati con un tripudio di eventi e la presenza di espositori che andranno ad animare il Complesso Monumentale di Santa Caterina nei suoi chiostri, Oratorio de' Disciplinanti e Auditorium, Piazza Santa Caterina, Piazza Aycardi, Piazza Porta Testa ed il teatro Aycardi che ospiterà una mostra fotografica di Claudia Oliva, Francesca Cavallini, Francesco Bianchi dedicata alla “Forza delle Donne” e curata dal Centro per non subire violenza Martina Rossi.**

**L'inaugurazione del Salone, venerdì 8 marzo, coincide con la Festa delle Donne, occasione che vedrà una madrina d'eccezione “Tessa Gelisio”, la conduttrice di Cotto e Mangiato - Il Menu, in onda su Italia 1.**

Conduttrice e autrice televisiva, scrittrice, nel 2019 vince il Premio “Top Italian Green Influencer” nella categoria LifeStyle come esperta di problematiche ambientali e di sostenibilità.

Dal 2015 è imprenditrice vinicola avendo avviato Tenuta La Sabbiosa a Calasetta, in Sardegna, sua terra d'origine.

*“Il Salone dell’Agroalimentare Ligure festeggia i suoi primi 20 anni – dice il Vice Presidente della Regione Liguria con delega all’Agricoltura e al Marketing Territoriale Alessandro Piana – celebrando i prodotti simbolo del territorio e portando avanti una continua ricerca sul fronte della sostenibilità ambientale. Si punta a superare il traguardo dello scorso anno, forte di oltre 60mila visitatori, con un calendario ancor più ricco di eventi, laboratori, showcooking ed esposizioni. Mi congratulo con Cristina Bolla e con tutti gli Enti e i Partner che hanno lavorato a stretto contatto con Regione Liguria, presente anche con Assaggia la Liguria oltre che con l’Assessorato all’Agricoltura e al Marketing Territoriale, contribuendo a rinnovare la manifestazione. Quest’anno in particolare il Salone ha il grande merito di tenere insieme la valorizzazione imprenditoriale ligure con tematiche di sensibilizzazione e attualità, come quelle dedicate alla Festa della Donna”.*

*"Siamo giunti alla xx edizione di questo splendido Salone dell'Agroalimentare Ligure. Rappresenta una vetrina importante. Costituisce il primo evento di notevole rilievo della stagione 2024. Si potranno apprezzare le bellezze, gli odori e i sapori della nostra Liguria, in una location straordinaria.*

*Ogni anno l'evento porta centinaia di espositori e migliaia di visitatori nella nostra Città ". Ugo Frascherelli, Sindaco, Comune di Finale Ligure.*

### **Il programma del Salone prevede un ricco calendario di eventi:**

- presso la Sala Liguria si svolgeranno i laboratori di degustazione a cura delle aziende agricole presenti al Salone, l'Istituto Alberghiero di Finale Ligure ed i professionisti del comparto enogastronomico ligure;
- presso la Vision Plaza saranno organizzati gli Showcooking a cura dell'Unione Regionale Cuochi di Liguria, gli incontri tematici ed i convegni tecnici e sarà allestita la mostra con i fiori di Sanremo grazie al contributo di Regione Liguria, Assessorato all'Agricoltura e al Marketing territoriale. La mostra sarà curata dal Distretto Florovivaistico della Liguria;
- presso la Piazzetta delle Aromatiche sarà allestita una aiuola dedicata alle erbe aromatiche della Liguria e alla manifestazione Aromatica del Comune di Diano Marina e della Camera di Commercio Riviere di Liguria,
- presso la saletta multimediale saranno proiettati i video dei prodotti di Liguria e di Finale Ligure My Perfect Place;
- presso il Teatro Aycardi sarà allestita la mostra “La Forza delle Donne”;
- all'interno dell'Auditorium nella giornata di domenica 10 marzo, si svolgeranno le attività promozionali di Assaggia La Liguria che vedrà la presenza dello Chef Alessandro Dentone, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Liguria.

*“La Camera di Commercio Riviere di Liguria, nell’ambito delle attività di promozione del territorio e delle tipicità dell’enogastronomia, partecipa alla realizzazione del Salone*

dell'Agroalimentare Ligure che, giunto alla ventesima edizione, si terrà a Finalborgo dall'8 al 10 marzo.

*“Una manifestazione – commenta il presidente della Camera di Commercio, **Enrico Lupi** – entrata nella tradizione savonese alla quale, da sempre, garantiamo supporto per valorizzare i prodotti dell'agricoltura locale con particolare riferimento alle peculiarità della Piana di Albenga. Quest'anno – prosegue il presidente – all'interno del Salone proporremo un focus sulle erbe aromatiche, prodotto bandiera del territorio molto apprezzato anche dai turisti: la vetrina del Salone sarà quindi l'occasione per lanciare l'undicesima edizione di Aromatica, la rassegna di maggio che, d'intesa con il Comune di Diano Marina, come ente sosteniamo da sempre con convinzione”.*

*Lo stand della Camera di Commercio al Salone, con la sua ampia sezione dedicata alla promozione di Aromatica, sarà allestito all'interno dell'Auditorium di Santa Caterina. In programma anche incontri alla scoperta delle erbe aromatiche e delle loro preziose proprietà.*

*Con la presenza al Salone dell'Agroalimentare Ligure e con, a seguire, l'impegno per Aromatica, la Camera di Commercio rafforza la propria azione di sostegno al settore agroalimentare, “strategico e dalle grandi potenzialità”, ricorda Lupi. “Un ringraziamento – conclude il presidente - alle aziende e a tutte le realtà coinvolte certi del riscontro più che positivo che la manifestazione avrà grazie alla qualità delle nostre eccellenze”.*

Inoltre, saranno presentate le focaccine De.Co. del Comune di Quiliano con un laboratorio di degustazione dedicato.

**La focaccetta di patate quilianese ha ottenuto il riconoscimento De.Co. anche a livello regionale.** A ottobre 2023 il Comune di Quiliano era entrato a far parte del Registro Regionale dei Comuni con prodotti De.Co. con il numero 002 (Quiliano è il secondo Comune in Liguria ad avere De.Co. riconosciute a livello regionale). Contestualmente alla registrazione del Comune sono stati iscritti nell'elenco della Regione Liguria, due prodotti De.Co.: il cavolo broccolo di Valleggia ed il cavolo cappuccio di Valleggia, grazie anche alla collaborazione con il CeRSAA di Albenga e il coinvolgimento dell'azienda locale Belfiore che ancora oggi coltiva i due cavoli e che sono da loro acquistabili.

Ora si aggiunge all'elenco delle De.Co. di Quiliano, riconosciute a livello regionale, anche la Focaccetta di patate quilianese il numero 002.003, approvata dalla Regione Liguria con decreto dirigenziale n. 322/2024.

### **Il regista e autore Fabrizio Lopresti sarà il conduttore degli eventi del Salone.**

Fabrizio Lopresti, regista, autore e giornalista, nasce a Genova e inizia la sua carriera in Teatro dopo aver concluso gli studi al Centro di Pontedera e all' Atelier della Costa Ovest, dove inizia a dirigere spettacoli teatrali. Lavora con il Teatro della Tosse, il Nazionale di Genova, il Teatro dell' Archivolto, il Teatro Carlo Felice e la compagnia dei giovani del Teatro Eliseo di Roma.

Dopo i corsi di cinema di Paolo Virzì e Francesco Bruni inizia a girare i suoi primi documentari e cortometraggi, tra i quali il docufilm “STATALE 45. IO, GIORGIO CAPRONI” girato tra Genova e la Val Trebbia.

Inizia la sua collaborazione, che dura tutt'oggi, con Mediaset nel 2006. Scrive e dirige come regista programmi come "MELAVERDE" - Canale 5, "A CUCCIA DI CUORI" - La5, "I VIAGGI DEL CUORE" - Canale 5, "TI RACCONTO UN LIBRO" e "IL LIBRO SUL COMODINO" - Iris.

E' nel cast fisso nella sitcom "SENSUALITÀ A CORTE" in onda nei programmi della Gialappa's Band.

Nel 2020 gira il documentario partecipato "LA PRIMA ONDA – MILANO E IL COVID".

E' assistente alla regia in studio dei programmi "GRAND HOTEL CHIAMBRETTI" - Italia 1 e "PIANETA MARE" – Rete4.

Per Focus scrive il soggetto e dirige il docufilm "ACQUARIO: EMOZIONI A GENOVA" e partecipa a "IL FUTURO DI TUTTI NOI" docufilm sulle energie rinnovabili ambientato in Sicilia.

In studio, ha diretto i programmi "NEMICO INVISIBILE" con Toni Capuozzo in onda su Focus e "ANNUNTIO VOBIS" con Alessandro Banfi, in onda su Iris.

E' autore dei programmi "DALLA PARTE DEGLI ANIMALI" per Rete4 e "BELL'ITALIA IN VIAGGIO" per La7.

Attualmente sta lavorando al documentario "LE PAROLE COME LUCE – IL CINEMA CIVILE DI RULLI E PETRAGLIA". Il racconto dei drammi italiani dal dopoguerra ad oggi attraverso il cinema dei due grandi sceneggiatori.

Lavora con Publitalia agli spot commerciali e corporate aziendali in onda sulle reti Mediaset.

Fa parte di "AIR3 - ASSOCIAZIONE ITALIANA REGISTI" ed è membro di "DOC.IT" l'Associazione Italiana Documentaristi.

Progetta e tiene corsi di cinema, di format televisivi e sceneggiatura con ospiti di professionalità internazionale.

## **Il programma completo sarà visionabile**

**dal 2 marzo sul sito [www.saloneagroalimentareligure.org](http://www.saloneagroalimentareligure.org)**

**Note logistiche:** per il pubblico ci sarà un'ampia area di parcheggi a disposizione del pubblico, oltre ai servizi pullman TPL dalla Stazione Ferroviaria di Finale Ligure Marina a Finalborgo.

Manifestazione ed eventi sono ad ingresso libero.

Si invia in allegato la locandina, l'invito e una presentazione.

**Con cortese preghiera di pubblicazione/diffusione**

**Per info e immagini: tel. 019.6898607**

**[info@saloneagroalimentareligure.org](mailto:info@saloneagroalimentareligure.org)**