



COMUNICATO STAMPA

N. 17 DEL 23/09/2016

OLIO, BASILICO E FIORI DELLA RIVIERA LIGURE DI PONENTE PROTAGONISTI AL SALONE DEL GUSTO DI TORINO

**Da sabato 24 a lunedì 26 settembre al Parco del Valentino
una serie di appuntamenti curati dalla CCIAA Riviera di Liguria**

L'eccellenza dell'agroalimentare ligure è in vetrina alla trentesima edizione del Salone del Gusto-Terra Madre, che giovedì ha aperto i battenti a Torino.

Dopo le prime due giornate dedicate ai vini della Liguria e all'universo del pesce, sabato 24 settembre sarà protagonista la tradizione olivicola ligure, con la presenza dell'Oleoteca Regionale e in collaborazione con il Consorzio di tutela dell'Olio Dop Riviera Ligure; domenica 25 settembre sarà la volta del basilico genovese dop con il Consorzio del Basilico Genovese DOP e lunedì il Distretto Florovivaistico del Ponente ligure svelerà i segreti dei fiori e delle piante aromatiche a tavola.

Da domani, sabato 24 settembre, a lunedì, 26 settembre, nello stand della Regione Liguria, sito nel Parco del Valentino, la Camera di commercio Riviera di Liguria – Imperia La Spezia Savona propone una serie di appuntamenti con degustazioni, animazioni didattiche, laboratori, dibattiti e incontri tematici.

Oltre a presentare i prodotti di eccellenza tutelati dal sistema di controllo delle dop gestito dalle Camere di commercio, ad ingolosire il pubblico ci saranno i ristoranti che hanno aderito al progetto regionale "Liguria Gourmet", che proporranno alcune ricette a base di prodotti tipici liguri, e gli artigiani del comparto della panificazione e della gelateria che si fregiano del marchio regionale "Artigiani in Liguria".

"Abbiamo colto con entusiasmo la proposta della Regione di prendere parte a una delle più rilevanti rassegne enogastronomiche internazionalmente riconosciute che si svolgono in Italia – sottolinea il Presidente della Camera di commercio Riviera di Liguria, Luciano Pasquale – in modo da presentare al meglio le eccellenze della produzione agroalimentare ed enogastronomica dei nostri territori, anche grazie al coinvolgimento dei consorzi di tutela e di aziende che rappresentano il fiore all'occhiello del settore".

Ecco il calendario completo delle giornate coordinate dalla CCIAA Riviera di Liguria – Imperia La Spezia Savona.

L'oro della Liguria: 50 sfumature di.....giallo. La tradizione olivicola ligure, colori, profumi

a cura di **Oleoteca Regionale Ligure** in collaborazione con il **Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure**, **C.C.I.A.A. Genova** e **C.C.I.A.A. Riviere di Liguria – Imperia La Spezia Savona**

10:00

Apertura stand

10:15 - 11:00

Piacere di conoscerci: presentazione Oleoteca Regionale e Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure
Come difendere e tutelare la qualità di un prodotto d'eccellenza: incontro informativo sull' Oleoteca e sul Consorzio di Tutela.

Dibattito ad ingresso libero a cura di Oleoteca Regionale e Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure

11:00 - 12:00

Olio DOP Riviera Ligure: il paesaggio in un'ampolla. Assaggi di olio ligure DOP delle tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera del Levante, sotto la guida degli assaggiatori del panel ONA OO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio D'Oliva Panel ONA OO
Degustazione su prenotazione (max 20 posti) a cura del Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure

12:00 - 13:00

La scuola di Cucina di Liguria Gourmet : dolce olio.

Utilizziamo l'olio extra vergine di oliva nei dolci ma non solo: crostatina integrale all'olio riviera ligure DOP con crema al basilico Genovese DOP e fichi e ricette ed assaggi degli Antichi ortaggi del Tigullio
Ristorante Soul Kitchen - Genova

Show cooking su prenotazione (max 20 posti).

13:00 - 14:00

La focaccia genovese dei Maestri Artigiani in Liguria

Gustiamo tutti insieme le varie tipologie della mitica focaccia genovese Maestri Artigiani Panificatori di Liguria. Evento libero e gratuito

13:00 - 14:00

Un agrume prezioso: il chinotto di Savona nelle sue innumerevoli versioni

Nuovi interessanti ed intriganti abbinamenti fra prodotti di eccellenza del territorio ligure di ponente.

Show cooking su prenotazione (max 20 posti) a cura dell'Associazione produttori Tutela Chinotto di Savona - Presidio Slow Food

14:00 - 15:00

Le olive taggiasche: dalla pianta alla salamoia

Guida alla degustazione e consigli utili per distinguere la "vera" Taggiasca dalle altre cultivar

Laboratorio su prenotazione (max 20 posti) a cura di Roberto De Andreis, membro del Comitato Oleícola Internazionale

15:00 - 16:00

Olio DOP Riviera Ligure: il paesaggio in un'ampolla

Assaggi di olio ligure DOP

delle tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera del Levante,
Degustazione su prenotazione (max 20 posti) a cura di Roberto De Andreis, membro del Comitato Oleícola Internazionale

16:00 - 17:00

A merenda in agriturismo

La ricetta tradizionale dell'antica torta Stroschia all'olio di oliva DOP

Show cooking e degustazione su prenotazione (max 20 posti) a cura dell'Azienda agrituristica Borgoameno - Casanova Lerrone (SV)

17:00 - 18:00

Le meraviglie del chinotto di Savona: non solo food

Tutte le possibili trasformazioni alimentari e gli utilizzi cosmetici del Chinotto di Savona

Degustazione e suggerimenti cosmetici su prenotazione (max 20 posti) a cura della Rete di Impresa "Il chinotto nella Rete" - Savona

18:00 - 19:00

Olio DOP Riviera Ligure: il paesaggio in un'ampolla

Assaggi di olio ligure DOP delle tre menzioni geografiche: Riviera dei Fiori, Riviera del Ponente Savonese e Riviera del Levante

Degustazione su prenotazione (max 20 posti) a cura di Roberto De Andreis, membro del Comitato Oleícola Internazionale

19:00

Chiusura stand

DOMENICA 25 SETTEMBRE 2016

Verde abbondanza: sua maestà il basilico. Dall'Ocimum basilicum al pesto, il trionfo della tradizione ligure.

A cura di **Consorzio del Basilico Genovese DOP** e **C.C.I.A.A. Riviere di Liguria**

10:00

Apertura stand

11:00 - 12:00

Il basilico della Liguria: unico ed inimitabile

Alla scoperta delle tecniche di coltivazione, della storia e delle caratteristiche del prodotto simbolo della Liguria.

Dibattito a ingresso libero a cura del Consorzio del Basilico Genovese DOP

12:00 - 13:00

La scuola di Cucina di Liguria Gourmet: Palamita marinata al basilico e olio Dop

Un pesce povero del nostro mare abbinato a due prodotti simbolo della terra ligure

Show cooking e degustazione su prenotazione (max 20 posti) a cura del Ristorante Piatti Spaiati, Loano (SV)

13:00 - 13:30

La focaccia genovese dei Maestri Artigiani in Liguria

Gustiamo tutti insieme le varie tipologie della mitica focaccia genovese

Evento libero e gratuito a cura dei Maestri Artigiani Panificatori di Liguria

13:00 - 14:00

Il mistero del pesto - una storia di gusto e business

Presentazione del libro del giornalista, scrittore e Direttore di Telenord Paolo Lingua

14:00 - 15:00

Una sfida tra marmo e pestello: Il campionato mondiale di pesto al mortaio

Presentazione della prossima edizione dell'attesa disfida a cura dell'Associazione Palatifini- Genova

15:00 - 16:00

Un rinfrescante connubio : il sorbetto al limone con basilico genovese Dop

Degustazione di una nuova ed intrigante versione del più classico dei sorbetti.

Show cooking e degustazione su prenotazione (max 20 posti) a cura della Gelateria I giardini di marzo di Varazze (SV)

16:00 - 17:00

A merenda in agriturismo crema di capperi liguri con basilico genovese DOP su crostini di pane casareccio

Show cooking e degustazione su prenotazione (max 20 posti) a cura dell'Azienda agrituristica Ca'di Gregorio - Borgo Verezzi (SV)

17:00 - 18:00

I magnifici sette Dimostrazione pratica della realizzazione del pesto la mortaio

Show cooking su prenotazione (max 20 posti) a cura del Consorzio del pesto Genovese DOP

19:00

Chiusura stand

LUNEDI' 26 SETTEMBRE 2016

Profumata Liguria: fiori eduli e piante aromatiche, scopriamole insieme nel loro utilizzo non solo ornamentale. I segreti dei fiori e delle piante a tavola

A cura di **Distretto Florovivaistico della Liguria e C.C.I.A.A. Riviera di Liguria**

Con l'accompagnamento dell'arpa celtica di Claudia Murachelli

10:00

Apertura stand

10:15 - 11:00

Aromi e fiori della Riviera: l'orto verticale

L'Orto "salva spazio" sul terrazzo. Nostalgia delle vacanze in Liguria e dei suoi sapori? Portali a casa con "L'Orto verticale" a Km 0 da coltivare sul tuo terrazzo e rendi più verde e profumata la tua città.

Laboratorio su prenotazione (max 20 posti) a cura di Cooperativa L'Ortofrutticola d'Albenga (SV)

11:00 - 12:00

Aromi e fiori della Riviera : bouquet di aromi, fiori ed ortaggi

Bouquet belli e... buoni! Chi l'ha detto che i bouquet si fanno solo con i fiori? Aromi, profumi e sapori della Liguria per abbellire le nostre tavole e case con un design unico grazie alla collaborazione tra L'Ortofrutticola e l'Istituto Alberghiero di Alassio.

Laboratorio su prenotazione (max 20 posti) a cura di Cooperativa L'Ortofrutticola d'Albenga (SV) e Istituto Giancardi Galilei Aicardi - Alassio (SV)

12:00 - 13:00

La scuola di Cucina di Liguria Gourmet: i corzetti del Levante con pesto di pinoli ed erbe aromatiche

I corzetti, una specialità bella, buona e gustosa! Pasta fresca di grano duro dalla caratteristica forma tonda sui quali vengono impressi dei disegni con tradizionali timbri di legno.

Show cooking su prenotazione (max 20 posti) a cura dell'Antica Osteria Pacetti 1885 – Genova

13:00 - 13:30

La focaccia genovese dei Maestri Artigiani in Liguria

Gustiamo tutti insieme le varie tipologie della mitica focaccia genovese.

Evento libero gratuito a cura dei Maestri Artigiani Panificatori di Liguria

13:00 - 14:00

Profumo dal sottosuolo : Tartufi di Liguria

Scopriamo curiosità ed usi del pregiato tartufo di Liguria.

Evento gratuito su prenotazione (max 20 posti) a cura dell'Associazione Tartufai Liguri - Millesimo (SV)

14:00 - 15:00

Fiori eduli ed aromatiche: ricette vegane Liguria buona e sana: i fiori che si mangiano!

La Liguria è una regione dove anche i fiori si possono mangiare, una sana abitudine assolutamente vegan e cruelty free.

Show cooking su prenotazione (max 20 posti) a cura di Ristorante da Gin Castelbianco (SV) e Azienda Agrituristica Il Colletto Campochiesa di Albenga (SV)

15:00 - 16:00

Meravigliosamente aromatiche: storie e usi delle piante aromatiche liguri

Arte, passione e scienza possono convivere: conosciamo le erbe aromatiche spontanee di Liguria guidata dal fotografo botanico Alfredo Moreschi e dalla dottoressa Barbara Ruffoni

Evento a ingresso libero a cura di Alfredo Moreschi – fotografo, Marco Nigro e Barbara Ruffoni - Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria - Floricoltura e Specie Ornamentali (CREA /FSO) - San Remo (IM)

16:00 - 16:45

A merenda in agriturismo: rose di Liguria: profumi e sapori antichi. Preparazione dello sciroppo di rose.

La rosa, fiore romantico per eccellenza, in Liguria sviluppa tutte le sue qualità organolettiche grazie al Presidio Slow Food Rose della Valle Scrivia ed i suoi prodotti a base di petali di rose come: sciroppi e marmellate.

Dimostrazione e degustazione su prenotazione (max 20 posti) a cura dell'Azienda agrituristica La Sereta Valle Scrivia

16:45 - 17:30

Fiori d'arancio amaro: profumi di Ponente

Quando l'alchimia è una tradizione di famiglia: una straordinaria esperienza olfattiva alla scoperta dell'olio e dell'acqua di fiori d'arancio amaro (Presidio Slow Food). Quando l'alchimia è una tradizione di famiglia.

Esperienza sensoriale su prenotazione (max 20 posti) a cura dell'Azienda agricola La Vecchia distilleria - Vallebona (IM)

19:00

Chiusura stand