

A close-up photograph of a wooden rolling pin and a stack of fresh, uncooked pasta on a surface dusted with flour. The rolling pin is made of light-colored wood and has a smooth, rounded handle. The pasta is a long, thin, ribbon-like shape, stacked neatly. The background is dark, making the light-colored wood and flour stand out.

**SAL**

**SALONE  
AGROALIMENTARE  
LIGURE**

The background of the image is a close-up, top-down view of several nests of yellow, ribbon-shaped pasta, likely farfalle or similar. The pasta is piled together, creating a dense, textured surface. The lighting is warm, highlighting the golden-yellow color of the pasta. A soft gradient is applied over the image, transitioning from a purple hue on the left side to a bright orange on the right side.

**Finalborgo, 12/13/14 marzo 2027**

**SAL**

**SALONE  
AGROALIMENTARE  
LIGURE**



# SAL

**SALONE  
AGROALIMENTARE  
LIGURE**

*23 anni di prodotti dell'agroalimentare ligure*

Nel 2027 il Salone dell'Agroalimentare Ligure compie 23 anni di attività a Finalborgo, uno dei Borghi più Belli d'Italia.

Il successo del Salone e la sua longevità sono dati dal grande apprezzamento del pubblico e dalla presenza delle aziende del settore agroalimentare della Liguria e delle regioni ospiti, che ogni anno espongono prodotti di qualità;

L'evento è nato dal Progetto Liguria Qualità, di Regione Liguria, proprio per evidenziare come le imprese selezionate ed invitate al Salone rappresentino uno spaccato dei migliori prodotti del territorio e portino avanti una continua ricerca nei confronti della sostenibilità ambientale.

La Location è un altro punto di forza che conferisce un fascino particolare all'evento tra passato e futuro, molto gradito da un pubblico internazionale.

The background of the slide features a dynamic, artistic shot of yellow pasta shells, likely farfalle, falling through the air. A fine, white powder, possibly flour or salt, is captured mid-air, creating a misty, ethereal atmosphere around the pasta. The lighting is soft and focused, highlighting the texture of the pasta and the dust particles against a dark, blurred background.

Tema 2027

## Radici future: Giovani, Innovazione e nuove visioni


Come nella scorsa edizione si vuole dare un ampio spazio alla Cucina Italiana Patrimonio dell'Umanità, a riprova che la cultura enogastronomica italiana rappresenta un forte legame con le nostre radici ed il territorio.

Il Salone dell'Agroalimentare Ligure ha, in questi 23 anni, posto le sue basi sull'importanza dell'identità dei territori attraverso le produzioni enogastronomiche e sui piatti della tradizione. Questo importante riconoscimento raggiunto dal nostro Paese rappresenta un ulteriore volano per le aziende e le realtà presenti al Salone, al fine di valorizzare il grande lavoro svolto dagli operatori del settore per la tutela dei prodotti e piatti della tradizione italiana.




# Il tema 2027:

## Radici future: Giovani, Innovazione e Nuove Visioni

 Il ricambio generazionale e la digitalizzazione dell'agricoltura.

I Giovani agricoltori reinventano le tradizioni.

**Si parlerà di Startup agroalimentari, incontri sui Fondi europei per i giovani, show-cooking di chef "Under 30".**

 Le Startup agroalimentari in Liguria sono un ecosistema affascinante e unico.

Fare innovazione in questo settore in Liguria significa quasi sempre confrontarsi con le peculiarità del Territorio: il mare, la scarsità di pianure, la pendenza e l'agricoltura "eroica" (si vedano i muretti a secco).

**Negli ultimi anni le Startup liguri si sono concentrate su due fronti principali:**

l'AgriTech (tecnologia applicata ai campi per superare i limiti geografici e climatici) e il Foodtech (innovazione nella trasformazione e valorizzazione dei prodotti simbolo della Regione).



# SALONE dell'Agroalimentare LIGURE

## I partners

- Comune di Finale Ligure
- Regione Liguria
- Provincia di Savona
- Camera di Commercio Riviera di Liguria
- Centro Studi A.P. Giannini





# **SALONE** dell'Agroalimentare **LIGURE**

## **La Vision Plaza**

L'Auditorium dei Sapori è stato dedicato al filantropo di origini liguri che fondò la Bank Of America, Amadeo Peter Giannini.

Si tratta del contenitore utilizzato per i convegni, le presentazioni e le premiazioni.

Il nome Vision Plaza è dedicato a chi ha avuto la visione del futuro, credendo nel lavoro dell'uomo e che prestava soldi a chi mostrava i calli delle mani, a garanzia del duro lavoro. Ciò accade con i nostri agricoltori, che, con impegno e dedizione, portano avanti un lavoro impegnativo, ma estremamente utile per lo sviluppo economico territoriale.

**In questa occasione sarà consegnato il Premio Amadeo Peter Giannini per l'Agricoltura.**

# La Sala Liguria

rappresenta il contenitore dedicato alle degustazioni guidate. È allestita all'interno del prestigioso complesso monumentale di Santa Caterina, Oratorio de' Disciplinanti, che, 23 anni fa, ha cominciato ad ospitare i prodotti agroalimentari affiancati a mostre d'arte, nobilitando le nostre produzioni; Si tratta di un'area attrezzata per laboratori di degustazione, show cooking e incontri tematici.

**SALONE**  
dell'Agroalimentare  
**LIGURE**



# **SALONE** dell'Agroalimentare **LIGURE**

## **IL PREMIO FRANCO FASSONE**

Si tratta di un Premio conferito a persone/impresе/associazioni, che si sono distinte nell' ambito della sostenibilità e dell'impegno sociale;

Si suddivide in tre categorie: media, giovani e azienda Agricola;

Il Premio è dedicato al produttore di Pesto, Franco Fassone, che ha investito nella valorizzazione e produzione del Pesto come volano per tutto il territorio ligure.

## La presenza degli Istituti Alberghieri liguri

---

- Sono state avviate le procedure per coinvolgere gli Istituti Alberghieri liguri in attività di show cooking e animazione.

**SALONE**  
**dell'Agroalimentare**  
**LIGURE**

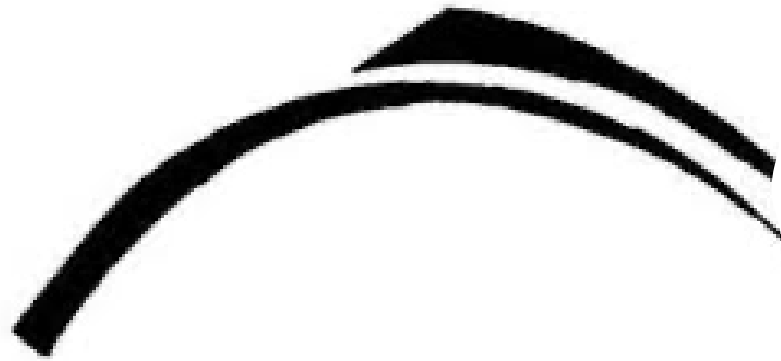






# **SALONE** dell'Agroalimentare **LIGURE**

- Ogni anno la collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Liguri cresce e sviluppa nuovi progetti in occasione del Salone dell'Agroalimentare Ligure





## I numeri del Salone

- 150 espositori;
- 30 eventi collaterali;
- 60.000 visitatori in due giornate e mezzo



## Non solo basilico

- Come ogni anno il Salone pone l'accento sulle produzioni liguri di erbe aromatiche, valorizzando non solo le più note, ma insegnando, attraverso i laboratori di degustazione ad usare la grande varietà prodotta, in particolare dal Ponente Ligure. Lo spazio dedicato alle erbe aromatiche è stato allestito con la collaborazione della Camera di Commercio Riviere di Liguria

**SALONE**  
dell'Agroalimentare  
**LIGURE**

14-15-16 MARZO 2023 - TRIESTE  
[WWW.SALONEAGROALIMENTARELIGURE.IT](http://WWW.SALONEAGROALIMENTARELIGURE.IT)





## IL SAL

ha una collaborazione attiva  
con il Distretto  
Florovivaistico della Liguria

**DISTRETTO**  
florovivaistico della liguria

# **SALONE** **del'Agroalimentare** **LIGURE**

## **TIMING**

### **12 marzo**

Apertura al pubblico: 15.00/20.00

Inaugurazione e taglio del nastro: ore 16.00

Eventi collaterali all'esposizione dalle ore 16.00 alle ore 18.30

### **13-14 marzo**

Apertura al pubblico: 10.00/20.00

Eventi collaterali all'esposizione dalle ore 10.30 alle ore 19.30



**SALONE**  
**AGROALIMENTARE**  
**LIGURE**

venerdì 15.00-20.00 - sabato e domenica 10.00-20.00

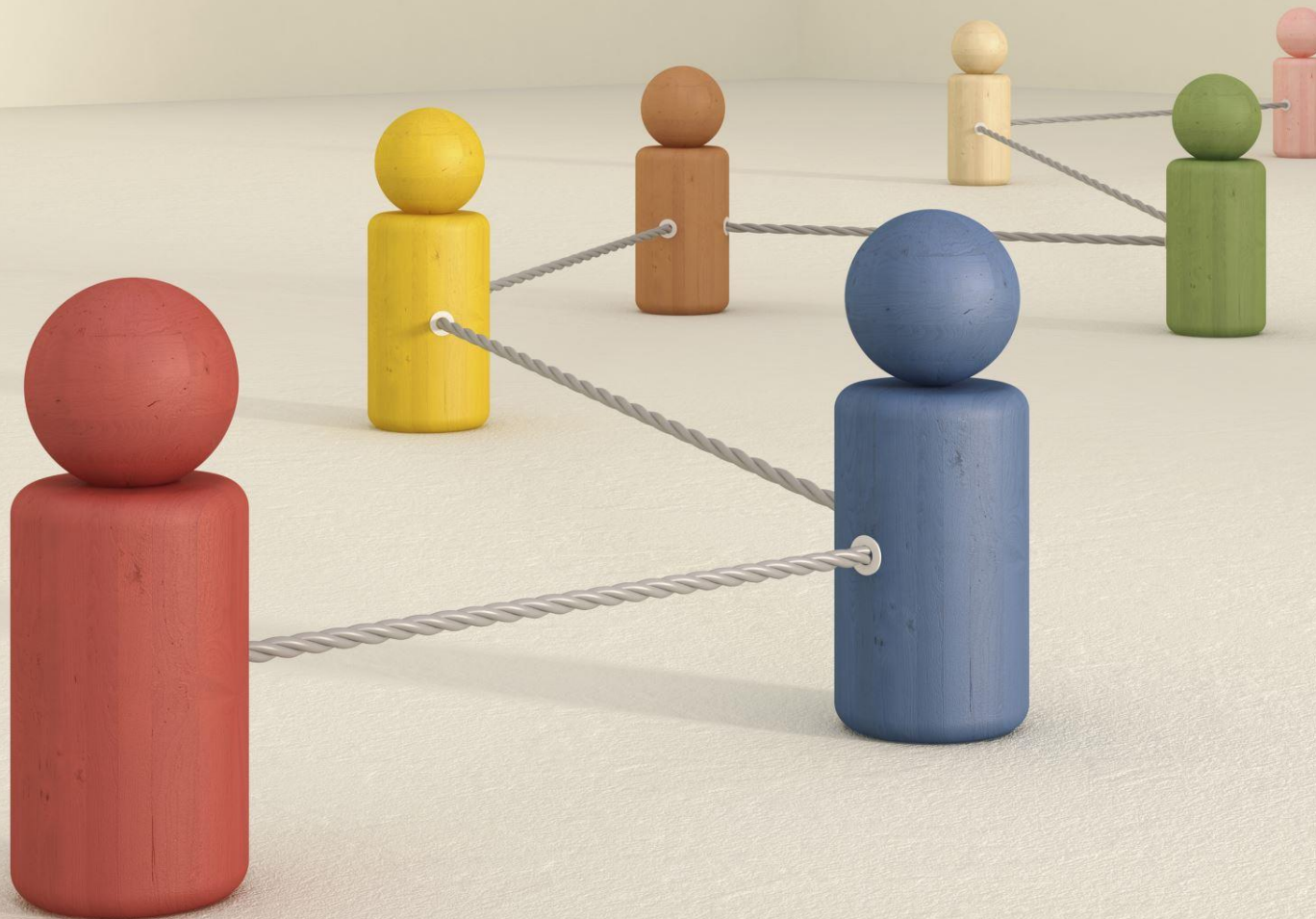
**12-13-14 MARZO 2027**  
**FINALBORGO SV**

[WWW.SALONEAGROALIMENTARELIGURE.ORG](http://WWW.SALONEAGROALIMENTARELIGURE.ORG)

ORGANIZZAZIONE: ORORAGENTO - TEL. 019.6096697 [info@orator.net](mailto:info@orator.net)



# SALONE del'Agroalimentare LIGURE



ORGANIZZAZIONE



Centro Studi Amadeo Peter Giannini  
Piazza della Vittoria 7/14  
Genova



Segreteria organizzativa

TEL.019.6898607

[DIREZIONE@OROARGENTO.NET](mailto:DIREZIONE@OROARGENTO.NET)

[INFO@OATOUR.NET](mailto:INFO@OATOUR.NET)

[INFO@SALONEAGROALIMENTARELIGURE.ORG](mailto:INFO@SALONEAGROALIMENTARELIGURE.ORG)