

SALONE dell'Agroalimentare LIGURE FINALBORGO 8-9-10 MARZO 2024

venerdì 15.00-20.00 - sabato e domenica 10.00-20.00

Venerdì 8 marzo
*Inaugurazione
20 anni di Salone*

Teatro Aycardi, Piazza Aycardi
ore 15.30 Inaugurazione della mostra fotografica

LA FORZA DELLE DONNE

Progetto a cura di Claudia Oliva, Francesca Cavallini e Francesco Bianchi
Centro per non subire violenza Martina Rossi
Alla presenza del Questore di Savona, dott.ssa Alessandra Simone

Chiostrini di Santa Caterina, Piazza Santa Caterina
ore 16.30 Inaugurazione SALONE AGROALIMENTARE LIGURE

A cura delle Autorità

a seguire

VIAGGIO TRA I FIORI DEL FESTIVAL DI SANREMO

Sabina Di Mattia, Floral designer
Alessandro Lanteri, Direttore del Distretto Florovivaistico della Liguria

SHOWCOOKING CON LE ERBE AROMATICHE

Chef Alessandro Dentone, Presidente Unione Regionale Cuochi Liguri

Organizzazione  

WWW.SALONEAGROALIMENTARELIGURE.ORG

FINALE LIGURE
my perfect place



programma QR



AUDITORIUM VISION PLAZA

SABATO 9 MARZO

ore 11.00 LE API E IL CIBO. Gli apoidei e l'impollinazione, i prodotti dell'ape mellifera
Degustazione di mieli del territorio e prodotti dell'alveare con descrizione di Paolo Fontana,
entomologo, naturalista, apicoltore, divulgatore e Presidente di World Biodiversity Association Onlus
A cura dell'Azienda Agricola Ca' du Megu di Federica Delfino, Vezzi Portio SV

ore 15.30 BRINDISI DEL POETA ASTEMIO. I vini della vita di Gabriele D'Annunzio
A cura di Enrico Di Carlo e Luca Bonacini

ore 17.00 SHOWCOOKING

A cura dell'Unione Regionale Cuochi Liguri



Assaggia la Liguria

LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO

DOMENICA 10 MARZO La domenica con ASSAGGIA LA LIGURIA

Un progetto dei Consorzi di tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio Riviera Ligure DOP ed Enoteca Regionale della Liguria in collaborazione con Regione Liguria e Unione Regionale Cuochi Liguri realizzato dalla Compagnia Teatro del Piccione.

ore 10.30 LABORATORIO EMOZIONALE DI PESTO AL MORTAIO
con Basilico Genovese DOP, Aglio di Vessalico e Olio Riviera Ligure DOP

ore 12.00 LABORATORIO STORIA E DEGUSTAZIONE
con Olio Riviera Ligure DOP

ore 14.00 COOKING SHOW
RISOTTO AL BASILICO GENOVESE DOP, PRESCINSOA CON OLIO RIVIERA LIGURE DOP
con lo Chef Alessandro Dentone, Presidente Unione Regionale Cuochi Liguri

ore 15.30 LABORATORIO EMOZIONALE DI PESTO AL MORTAIO
con Basilico Genovese DOP, Aglio di Vessalico e Olio Riviera Ligure DOP

ore 17.00 COOKING SHOW
DALL'ISLANDA A PORTOBELLO, BACCALA' E I PROFUMI DI LIGURIA
con lo Chef Alessandro Dentone, Presidente Unione Regionale Cuochi Liguri

ore 18.30 SEGRETI E SAPORI DEI VINI LIGURI
Degustazione-laboratorio con il sommelier Ivano Brunengo di FISAR
A cura dell'Enoteca Regionale della Liguria



Conduttore del SAL 2024, il regista/attore/autore
Fabrizio Lopresti

Durante le tre giornate saranno proiettati gli 8 episodi della Web Serie "The Perfect Place" prodotta dal Comune di Finale Ligure, con la direzione creativa di Studiowiki, realizzata da Artescienza, con la regia di Samuele Wurtz

FINALE LIGURE
my perfect place