

SALONE dell'Agroalimentare LIGURE

XXI Edizione

14-15-16 MARZO 2025
FINALBORGO SV

venerdì 15.00-20.00 - sabato e domenica 10.00-20.00

Street food

Chiostri Zemino di ceci, lasagne alla genovese, risotto al pernambuco, torte di verdura, canestrelli e torta di Janira
A cura del Nuovo Polo Scolastico di Finale Ligure

La focaccetta di patate di Quiliano De.Co.
salumi, formaggi, birre, vini, panino innamorato con le acciughe

ORATORIO DE' DISCIPLINANTI

Mostra fotografica

SGUARDI

Animali liberi e in cattività



Espongono Claudia Oliva e Roberto Zanleone

Piazza Santa Caterina

Pesci fritti, panissa, frittelle di baccalà, arancini

Piazza Aycardi

Focaccini del Finale e frittelle

Piazza Porta Testa

Spiedini di totani e di carne, panissa, tira di Cairo
Montenotte De.Co.



Città di Finale Ligure



REGIONE
LIGURIA



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

“Il futuro appartiene a coloro che credono nella bellezza dei propri sogni.” Eleanor Anna Roosevelt

LUNEDI' 10 MARZO

CONFERENZA STAMPA

Sala Trasparenza
Piazza De Ferrari
Regione Liguria, Genova

INTERVENTI

Alessandro Piana, Vice Presidente - Regione Liguria
Pierangelo Olivieri, Presidente - Provincia di Savona
Angelo Berlangieri, Sindaco - Comune di Finale Ligure
Osvaldo Geddo, Consigliere Camerale- Camera di Commercio Riviere di Liguria
Cristina Bolla, Direttore - SAL, Salone Agroalimentare Ligure

VENERDI' 14 MARZO

INAUGURAZIONE

Chiostri di Santa Caterina

ore 16.00

AUDITORIUM DESTEFANIS
VISION PLAZA



PREMIO FASSONE



Chiosstro



ore 17.00

SALA LIGURIA

ALASSIO
4-6 APRILE 2025

flauer

FIORI, ERBE, GUSTO
& SOSTENIBILITÀ

Salone Agroalimentare Ligure
Performance "Degusta la Liguria"

Inaugurazione del Palco Fiorito

A cura del Distretto Florovivaistico della Liguria e Regione Liguria

Premio Fassone

Si tratta del tradizionale premio consegnato alle aziende agricole del SAL, che si sono distinte nel comparto agroalimentare
I premi 2025 saranno consegnati a:

Azienda Agricola Damiano di Chiusavecchia (IM)
Azienda Agricola Ca' du Megu di Vezzi Portio (SV)
Zafferano dei Giovi di Mignanego (GE)

Show Cooking a cura dell'Unione Regionale Cuochi Liguri

Inaugurazione dell'Aiuola di Aromatica

A cura della Camera di Commercio Riviere di Liguria e Comune di Diano Marina

Degustazione delle focaccette De.Co. del Comune di Quiliano

Masterclass di FLAUER ALASSIO 2025

A cura di Silvia Parodi, Tastee.it e Emanuela Baudana di Perleco'

Fiori eduli: la begonia, dal gin al sorbetto

Presenta Rinaldo Agostini, Presidente Marina di Alassio, Ente Organizzatore FLAUER



Direzione Territoriale Liguria
Ufficio Affari Generali

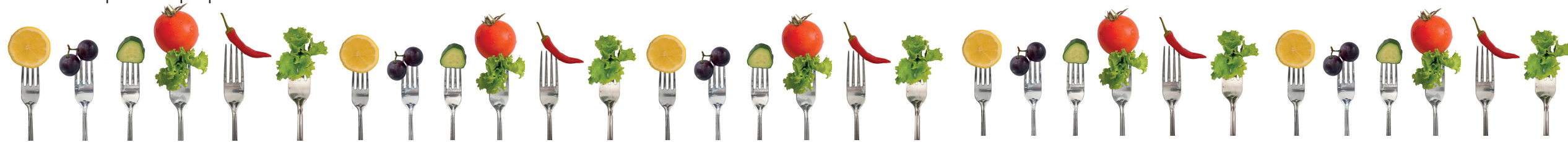
Piazza Garibaldi
SPAZIO ESPOSITIVO

L'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM) partecipa al Salone dell'Agroalimentare Ligure con un duplice obiettivo: promuovere la qualità e la sicurezza nel settore alimentare, presentare le elevate competenze analitiche dei propri laboratori chimici, oltre ai controlli istituzionali, volti a garantire il rispetto delle normative a contrastare le frodi, ADM offre a titolo oneroso servizi analitici specializzati su svariate matrici, tra cui: test sensoriali sugli oli extra vergine di oliva (panel test) e controlli sul caffè crudo in grani (D.P.R. n.470/73).

Le nostre attività di laboratorio supportano le aziende e i produttori con soluzioni analitiche accurate e affidabili, contribuiscono a tutelare i consumatori certificando che i prodotti di eccellenza rispondano ad elevati standard di qualità e sicurezza. Durante l'evento, i nostri chimici e biologi saranno a disposizione per presentare i servizi di analisi e discutere le ultime novità normative e tecniche del settore.

Segreteria Organizzativa: OROARGENTO TEL. 019.6898607 info@eatour.net

WWW.SALONEAGROALIMENTARELIGURE.ORG



PROGRAMMA

Tema 2025: Il futuro



FINALBORGO SV

AUDITORIUM DESTEFANIS VISION PLAZA

Complesso Monumentale di Santa Caterina

Terre di Confine

L'edizione del SAL 2025 vedrà un nuovo punto di vista. L'aglio ed i prodotti utilizzati nella cucina tra Liguria e Piemonte si incontreranno attraverso la presenza di produttori e relatori provenienti dalle due regioni confinanti.

DOMENICA 16 MARZO

Terre di Confine

ore 10.00/13.00 **PIATTI TRA LIGURIA E PIEMONTE**
ore 14.00/18.00 **Unione Regionale Cuochi Liguri – Team Liguria**



Città di Finale Ligure



REGIONE
LIGURIA



Provincia di
savona



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

PROGRAMMA

SABATO 15 MARZO

Terre di Confine

ore 16.00 **DISFIDA TRA PESTO E BAGNACAUDA**

A cura di **Sergio Miravalle**
Giornalista, direttore rivista "Astigiani" e ideatore Bagna Cauda Day



Virgilio Pronzati

Enogastronomo – curatore del Pesto Corner dal 2004
Cooperativa A Resta - Aglio di Vessalico

L'Unione Regionale Cuochi Liguri – Team Liguria
preparerà

Tartare di Ricciola marinata, salsa sardenaira, bagna cauda leggera e olive Riviera Ligure D.O.P.

DOMENICA 16 MARZO

ore 10.00/13.00 **PROMUOVIAMO IL TERRITORIO**

ore 14.00/18.00 **Attraverso l'audiovisivo
CASTING CALL** per persone tra i 18 e gli 80 anni
Casting per una serie tv che si girerà tra Finale Ligure, Borgio Verezzi, Pietra Ligure, Giustenice e Loano

WWW.SALONEAGROALIMENTARELIGURE.ORG



SALA LIGURIA

Oratorio de' Disciplinanti
Complesso Monumentale di Santa Caterina

I laboratori della Sala Liguria sono a numero chiuso. Ci si deve accreditare presso la segreteria del SAL durante gli orari di apertura del Salone.

SALONE dell'Agroalimentare LIGURE

venerdì 15.00-20.00 - sabato e domenica 10.00-20.00

Segreteria Organizzativa: OROARGENTO TEL. 019.6898607 info@oatour.net

SABATO 15 MARZO

ore 11.00 **11° Edizione PREMIO GALLESIO**

Conferimento del premio a cura del Circolo degli Inquieti a **PAOLO ERASMO MANGIANTE**
Converseranno con lui Alessandro Bartoli Jacopo Marchisio e Nella Mazzoni

Paolo Erasmo Mangiante, medico, romanziere, critico d'arte si è occupato di studiare e tramandare l'eredità storica orticola e botanica del conte Giorgio Gallesio, autore della Pomona Italiana, essendo proprietario e attento custode della Villa Gallesio Piuma Sanguineti di Finale Ligure



SABATO 15 MARZO Terre di Confine

ore 11.00 **UN BRINDISI TRA LIGURIA E PIEMONTE**

Lumassina, Asti Secco DOCG, formaggi e miele del Piemonte

Presentazione e degustazione dei prodotti di:
Cantina Casanova di Finale Ligure (SV)
Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle - Sessame
Apicoltura Mortara di Ozzano Monferrato (AL)
Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP di Vicoforte (CN)

ore 15.30 **MIELI LIGURI. UN ASSAGGIO DEL TERRITORIO**

Laboratorio di degustazione mieli
A cura di APILIGURIA

ore 17.00 **LA NUOVA VITA DEL CACHO E DEI DOLCI DELLA TRADIZIONE**

Cachi essiccati, fior di cachi (biscotti con cachi essiccati e cornflakes), Pandolce d'Utumeo (panettone genovese con i cachi), Terra duTumeo (crumble di cachi, nocciole e timo), Dolcetti di Angela (biscotti con farina di castagne e cioccolato, fagottini di marmellata)

A cura di Azienda Agricola U Tumeo di Vendone (SV)

ore 18.00 **QUILIANO IN TAVOLA: SAPORI E PRODOTTI DEL TERRITORIO**

Raccontiamo le DE.CO. e degustiamo insieme
A cura di Comune di Quiliano e Pro Loco Quiliano APS
con la collaborazione di:
Frantoio CATI e dell'Azienda Agricola Belfiore Rosa Bianca

DOMENICA 16 MARZO

ore 11.00 **GLI OLI ESSENZIALI, LA MEDICINA NATURALE:**

Alla scoperta dell'aromaterapia scientifica e della sua efficacia
A cura di Filippo Dattola, Azienda Agricola L'Essenza di Orco Feglino (SV)

ore 15.30 **INTRODUZIONE ALL'APICOLTURA IN LIGURIA**

Curiosità, tradizione e sostenibilità
A cura di APILIGURIA

ore 17.00 **NON SOLO TAGGIASCA**

Degustazione di olio evo taggiasco, pignola e merlina, le olive taggiasche in salamoia e il battuto di olive taggiasche
A cura di Frantoio Bronda Renzo di Bronda Andrea di Vendone (SV)

ore 18.00 **DALLA TERRA ALLA TAVOLA**

Degustazione di: carciofi sott'olio, trombette sott'olio, confetture
A cura di Azienda Agricola Il Bombo di Ceriale (SV)