



SAL **SALONE AGROALIMENTARE LIGURE**

FINALBORGO SV 13-14-15 MARZO 2026

venerdì 13 marzo ore 15.00/20.00 - sabato 14 e domenica 15 marzo ore 10.00/20.00



PROGRAMMA



SAL

SALONE AGROALIMENTARE LIGURE

VENERDI' 13 MARZO

**FINALBORGO SV
13-14-15 MARZO 2026**

Chiostri di Santa Caterina

Ore 16.00 Cerimonia di Inaugurazione della XXII edizione del SAL

Il tema del SAL 2026 è "Wellness, benessere come stile di vita"

A seguire

Vision Plaza AP Giannini - Auditorium Destefanis

CONVEGNO

RADICI DI QUALITA', PATRIMONIO DI GUSTO

La Liguria e la Dieta Mediterranea: un'eredità da tutelare e assaporare

La Cucina Italiana è stata iscritta alla Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO. Questo importante risultato per il nostro Paese, non celebra solo le ricette, ma la sapienza delle produzioni locali, la biodiversità e il benessere.

La XXII edizione del SAL – Salone Agroalimentare Ligure, sarà dedicata a questo importante risultato e al "Wellness, benessere come stile di vita".

In questo incontro esploreremo come la Liguria sia custode di questi valori. Dalla terra alla tavola, analizzeremo il legame indissolubile tra la Dieta Mediterranea e le eccellenze del nostro territorio. Scopriremo come riconoscere la vera qualità attraverso due prodotti simbolo: l'Olio Riviera Ligure DOP e le Olive Taggiasche.

Non solo teoria, ma strumenti pratici per identificare l'autenticità e smascherare i difetti, perché scegliere prodotti certificati significa difendere la nostra storia e la nostra salute. Scegliere come mangiamo oggi è, in definitiva, scegliere il mondo in cui desideriamo vivere domani.

INTRODUZIONE

Il Salone nel contesto della candidatura UNESCO

Luca Ponzi, Capo Redattore TG3 Liguria

Cristina Bolla, Direttore SAL - Salone Agroalimentare Ligure

Marcello Brignone, Presidente LILT Savonese

Già Direttore della struttura semplice Dipartimentale di Area Critica Medica dell'Ospedale S. Paolo di Savona

SALUTI ISTITUZIONALI

Alessandro Piana, Assessore all'Agricoltura - Regione Liguria

Angelo Berlangieri, Sindaco - Finale Ligure

Pierangelo Olivieri, Presidente - Provincia di Savona

Enrico Lupi, Presidente - Camera di Commercio Riviera di Liguria

PROGRAMMA



SAL **SALONE AGROALIMENTARE LIGURE**



VENERDI' 13 MARZO

CONVEGNO

Vision Plaza AP Giannini - Auditorium Destefanis

RADICI DI QUALITA', PATRIMONIO DI GUSTO

**La Liguria e la Dieta Mediterranea:
un'eredità da tutelare e assaporare**

MODERATORE

Luca Ponzi, Capo Redattore TG3 Liguria

INTERVENTI

La Liguria: scrigno di biodiversità e qualità

Le produzioni agroalimentari liguri: un territorio difficile ma generoso di biodiversità e di eccellenze. Il valore delle certificazioni (DOP, IGP) come tutela del paesaggio e del lavoro agricolo eroico.

Giovanni Minuto

PhD. Direttore Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola – CCIAA Riviera di Liguria

La Dieta Mediterranea parla Ligure

I pilastri della Dieta Mediterranea nella tradizione regionale. Il ruolo degli alimenti locali (ortaggi, aromatiche, pesce azzurro) nella piramide alimentare e nella prevenzione della salute.

Livia Pisciotta

Professore Ordinario scienza dell'alimentazione e delle tecniche dietetiche applicate
Università degli Studi di Genova

L'Oro della Riviera: L'Olio Extravergine Riviera Ligure DOP

Le caratteristiche organolettiche e l'etichetta: come riconoscere e apprezzare il nostro olio.

Giorgio Lazzaretti

Direttore Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Riviera Ligure DOP

Riconoscere i pregi e i difetti:

breve viaggio sensoriale per consumare consapevolmente.

Giovanni Minuto

PhD. Direttore Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola – CCIAA Riviera di Liguria

Sara Familiari

Componente Commissione analisi sensoriale oli LABCAM s.r.l. e componente
dell'Organismo di Certificazione Made in Quality – CeRSAA

Sua Maestà, l'Oliva Taggiasca

Storia e caratteristiche della cultivar che ha modellato il paesaggio ligure. Le caratteristiche dell'Oliva Taggiasca Ligure IGP; come riconoscerle sul mercato.

Ilaria Ferrari

Tecnologia alimentare in forza all'Organismo di Certificazione Made in Quality – CeRSAA

Al termine Degustazione delle focaccette DeCo. del Comune di Quiliano

PROGRAMMA

SAL **SALONE AGROALIMENTARE LIGURE**

SABATO 14 MARZO

ORE 17.00

**BIRRA WORLD
VISION PLAZA**

Auditorium Destefanis

TEO- La terra nel bicchiere

Speech con Teo Musso fondatore della Birra Baladin

Seguirà degustazione di piatti a base di birra

a cura di Alessandro Dentone

Presidente, Unione Regionale Cuochi Liguri

DOMENICA 15 MARZO

ORE 15.00

TEO- La terra nel bicchiere

Proiezione del docufilm sulla nascita della Birra Baladin

Casa di produzione: MIRABILIA ENTERTAINMENT

Produttrici: Alessia Olivetti e Lara Leggero

Regista: Dominique Moore

DOP Davide Piazzolla

Interpreti:

**Teo Musso, Christian Meloni Delrio, Ferdinando Nando Musso, Claudio Conterno,
Paolo Massobrio, Don Armando Ferreri, Monica Massimino, Elma Casetta,
Alessio Franzoso, Pietro Musso e Paolo Fontana**

SAL

SALONE AGROALIMENTARE LIGURE

VISION PLAZA
WELLNESS&WALKING AREA
Auditorium Destefanis

SABATO 14 MARZO

PRESENTAZIONE DEL LIBRO



ORE 15.30

Il Cammino di Santiago
La Lunga Strada dei Miracoli
di Beba Slijepcevic
sceneggiatrice, autrice tv e scrittrice

SPEECH

ORE 17.00

TEO- La terra nel bicchiere
Speech con Teo Musso fondatore della Birra Baladin

Seguirà degustazione di piatti a base di birra
a cura di Alessandro Dentone
Presidente, Unione Regionale Cuochi Liguri



DOMENICA 15 MARZO

PROIEZIONI&PRESENTAZIONI

ORE 10.00

VIVI L'ALTA VIA DEI MONTI LIGURI

Introduzione e proiezione del lungometraggio sull'Alta Via

Saranno presenti:

Giorgio Faraldi, Silvio Gandolfo produttore, Aldo Gandolfo autore, Katia Fignini ultramaratoneta e Andrea Dessimoni #IBiker youtuber

ORE 11.30



Wild Expeditions - Liguria 2026. La spedizione più lenta della Terra

Un viaggio di 12 mesi alla scoperta della vera Liguria,
per riavvicinare le persone alla natura.

DOMENICA 15 MARZO

PRESENTAZIONE DEL LIBRO



ORE 17.00

Non chiamatemi Bubu
Incontro con Chicco Evani
Modera Rosanna Piturru, Giornalista

Alberico Evani, detto Chicco, è un allenatore di calcio ed ex calciatore italiano, di ruolo centrocampista.

Con la nazionale italiana è stato vicecampione del mondo nel 1994 come calciatore e campione d'Europa come vice-allenatore nel 2021



Rosanna Piturru

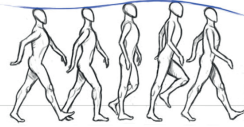
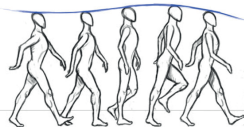
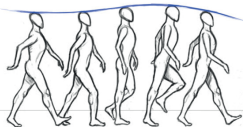
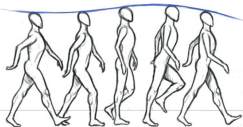
Negli anni '80 intraprende la carriera di fotomodella partecipando a Miss Italia, nel 1986 come Miss Liguria.

Abbandonata la carriera di fotomodella, nel 1990 diventa giornalista a Primocanale, emittente di Genova, e collabora con l'allora Fininvest per i servizi sportivi. Laureata in lettere moderne, giornalista professionista, nel 1994 viene assunta nella redazione sportiva di Mediaset.

Nel 1995 passa alla cronaca e seguirà per i Tg Mediaset l'omicidio di Vincenzo Spagnolo, l'incidente aereo di Genova, il G8 di Genova del 2001, e i principali fatti di cronaca della Liguria.

Nel 2010 passa alla testata News Mediaset come capo servizio. Dal novembre 2011 è una delle conduttrici di TGcom24, senza trascurare il ruolo di corrispondente dalla Liguria e realizzando, come inviata, reportage su i più importanti casi di cronaca e attualità in Italia e all'estero soprattutto nel nord Europa.





SAL SALONE AGROALIMENTARE LIGURE

SCUOLA ITALIANA DEL
CAMMINO

**NATURAL
WALKING®**



CAMMINATA
BIODINAMICA

ORATORIO DE' DISCIPLINANTI

Wellness&Walking Area

Sabato 14 marzo

ore 10.30 NATURAL WALKING® e CAMMINATA BIODINAMICA®

**Masterclass
SESSIONE INDOOR**

**Sala W&W
Oratorio
De' Disciplinanti**

Sempre più persone scelgono di camminare come loro attività fisica principale perché, tra le discipline salutistiche e sportive, è quella più immediata, che quasi tutti possono svolgere quotidianamente e senza particolari difficoltà. Per assicurarsi che camminare abbia reali e duraturi benefici, è necessario imparare a farlo bene. La filosofia del Natural Walking® – marchio registrato della Scuola Italiana del Cammino e metodologia portante su cui si struttura l'intero sistema della Camminata Biodinamica – va oltre l'aspetto tecnico: è un approccio integrato che unisce movimento consapevole, benessere psico-fisico e connessione con sé stessi e la natura. Il Natural Walking® - marchio registrato della Scuola Italiana del Cammino – è una metodologia che può essere così definita: "educazione ed esercizio al cammino in ogni ambiente naturale per ottimizzare questo schema motorio ontogenetico di base e consentire così di percorrere anche lunghi percorsi a piedi - su ogni tipo di terreno e con uno zaino sulla schiena - nel modo più efficace ed ergonomico possibile".

**SESSIONE OUTDOOR
con partenza
dall'infopoint della
manifestazione**

ore 15.00 LA CAMMINATA SPORTIVA BIODINAMICA

È l'evoluzione del "semplice" cammino a passo svelto o veloce, trasformandolo in un vero e proprio allenamento sportivo. Non prevede l'uso di strumenti esterni, solo l'ascolto del proprio corpo.

Tecnica Specificità:

Postura/equilibrio: mantenimento di un allineamento corporeo corretto (schiena dritta, spalle rilassate, core attivo) per massimizzare l'efficienza e prevenire sovraccarichi.

Movimento del bacino e rollata del piede: un'attenzione meticolosa al corretto movimento del bacino e alla corretta sequenza tallone-pianta-punta, essenziale per un movimento benefico fluido e armonico.

Movimento delle braccia: coordinato e dinamico, non solo per bilanciare il corpo ma anche per contribuire alla dinamicità del movimento e attivare la muscolatura del tronco e degli arti superiori.

Coinvolgimento muscolare: richiede una consapevole attivazione di muscoli chiave come glutei, bicipite femorale, quadricipiti, addominali e dorsali, trasformando il cammino in un allenamento total body.

Domenica 15 marzo

**SESSIONE OUTDOOR
con partenza
dall'infopoint della
manifestazione**

ore 10.00 LA CAMMINATA NORDICA BIODINAMICA

È l'evoluzione della classica camminata nordica, arricchita dalla filosofia del Natural Walking® e dall'uso di bastoncini specifici.

Bastoncini Ergocurve: l'elemento distintivo è l'utilizzo di bastoncini progettati ergonomicamente (Ergocurve) che facilitano una spinta più efficace e naturale, supportando il movimento e coinvolgendo maggiormente la parte superiore del corpo. Questi bastoncini non sono solo un appoggio, ma un prolungamento delle braccia per generare propulsione.

Coinvolgimento total body: grazie ai bastoncini Ergocurve, l'attivazione muscolare si estende in modo più pronunciato anche alla parte superiore del corpo (spalle, schiena, braccia, pettorali), rendendola un allenamento più completo rispetto alla camminata sportiva senza bastoncini.

ore 15.00 CAMMINO E RESPIRO PER LA MENTE E IL CORPO

Respirare è allo stesso tempo il gesto più naturale e più potente che compiamo ogni giorno. Come un filo invisibile, il respiro lega indissolubilmente la nostra mente e il nostro corpo ed è in grado di influenzare profondamente l'una e l'altro. La respirazione, se unita a un'attività fisica naturale e primigenia, come per esempio il cammino, è in grado di liberare capacità latenti, eliminare lo stress e l'ansia e renderci più reattivi e più sani. Abituare e allenare la respirazione con una serie di esercizi, significa migliorare complessivamente il movimento del cammino e di conseguenza il proprio stato fisico.

Camminare nel modo giusto, vuol dire anche reimparare a respirare correttamente.

Le tecniche di respirazione sono state messe a punto dalla Scuola Italiana del Cammino per essere praticate seduti sia su una sedia sia camminando.

ore 16.00 PRESENTAZIONE DEL LIBRO "CORSA E COSCIENZA: UN INCONTRO NEL CUORE"
di Roberto Riccio

**Incontro con l'autore intervistato da Diego Targhetta Dur,
Runner e Direttore Polo Universitario Officina H - Ivrea**



SAL

SALONE AGROALIMENTARE LIGURE

SALA LIGURIA

LABORATORI DI DEGUSTAZIONE

Oratorio de' Disciplinanti

SABATO 14 MARZO

ORE 10.30 IL LABORATORIO CHIMICO LIGURE DI ADM:

LA SCIENZA NELL'ANALISI SENSORIALE A TUTELA DELL'ECCELLENZA ALIMENTARE
INTERVENGONO:

ANNA LUISA PANZERI, DIRETTRICE DEL LABORATORIO CHIMICO ADM DI GENOVA E SAVONA
RAFFAELLA MANES, RESPONSABILE DEL SETTORE OLI PRESSO IL LABORATORIO CHIMICO ADM DI GENOVA
MARIA GRAZIA GHIO, FUNZIONARIA RESPONSABILE DEL COMITATO DI ASSAGGIO (PANEL TEST)
PRESSO IL LABORATORIO CHIMICO ADM DI GENOVA

ORE 11.30 AGRO E SPIRIT. DEGUSTAZIONE DI ACETO DI MELE E ACETO DI MIELE, LIQUORANCIO AL MIELE, LIMONCELLO AL MIELE, GRAPPA AL MIELE E IDROMELE
A CURA DI AZ. AGR. GIUSEPPE MORTARA DI OZZANO MONFERRATO (AL)

ORE 15.30 CARAMELLE E DINTORNI



DEGUSTAZIONE DI CONFETTI (MANDORLA CUNESE, LAVANDA E SEMI DI FINOCCHIO DELLA TISANERIA VALVERBE), SELEZIONE DI DRAGEE E PRODOTTI A BASE DI ZUCCHERO
A CURA DI CARAMELLE CONFETTERIA DI VALLE DI FRASSINO (CN)

ORE 16.30 QUANDO E COME LO ZUCCHERO HA CONQUISTATO IL MONDO

LO ZUCCHERO IRROMPE NELL'ECONOMIA E NELLA CULTURA ALIMENTARE EUROPEA A PARTIRE DAL QUATTROCENTO (I GENOVESI SONO TRA I PRIMI PRODUTTORI/ESPORTATORI)
A CURA DELL'AZIENDA M'AGRADO DI PIETRAPORZIO (CN) E FLAVIA CELLERINO, STORICA E RICERCATRICE

ORE 17.30 ALEGHE, UNA BIRRA DI MONTAGNA

DEGUSTAZIONE DI BIRRE

A CURA DEL BIRRIFICIO ALEGHE DI GIAVENO (TO)



ORE 18.30 GIN LIGURE

DEGUSTAZIONE DI GIN CON AROMATICHE LIGURI

A CURA DI UNALOME LIGURIAN GIN DI CERIALE (SV)



DOMENICA 15 MARZO

ORE 11.00 LIGURIA SULLA PELLE: I BENEFICI DELLE VINACCE E LA DOLCEZZA DELLE ALBICOCCHIE
A CURA DI MATTEO BONELLO E FRANCESCA CARMONA



ORE 15.30 IL CAFFÈ OGGI

FILIERA, COMPETENZE E CULTURA TRA CRISI, RICERCA E NUOVE RESPONSABILITÀ

DALLO STATO DELL'ARTE DEL CAFFÈ IN ITALIA AL RUOLO EVOLUTO DI BARISTI E TORREFATTORI

A CURA DI FRANCESCO E LORENZO GIOVANNACCI

MODERATRICE: ROSANNA PITURRU, GIORNALISTA



ORE 16.30 BIRRA BALADIN E CUCINA LIGURE

A CURA DI TEO MUSSO

CON LA COLLABORAZIONE DEGLI ALLIEVI DEL TEAM JUNIOR LIGURIA - UNIONE REGIONALE CUOCHI LIGURI



ORE 17.30 PRESENTAZIONE DEL LIBRO: "IL PROFUMO È NELL'ARIA" DI ENZO FERRARI

INCONTRO CON L'AUTORE E GUIDO VARALDO, REFERENTE DEL PROGETTO "ESSENZA DI RIVIERA"



I LABORATORI DI SALA LIGURIA SONO A NUMERO CHIUSO E PRENOTABILI PRESSO L'INFOPOINT DELLA SEGRETERIA DEL SAL DURANTE LE GIORNATE DI MANIFESTAZIONE.

SAL



13-14-15 marzo 2026

CHIOSTRI DI SANTA CATERINA



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



SHOW COOKING con

L'UNIONE REGIONALE CUOCHI LIGURI - TEAM LIGURIA

Cappella Olivieri

Sabato 14 marzo 2026



Strategie di Marketing per l'agroalimentare - Progetto SMAQ

Silvio Barbero, Vice Presidente UNISG

Luciano Pasquale, Presidente Fondazione De Mari

Enrico Lupi, Presidente CCIAA Riviera di Liguria

Vincenzo La Forgia, UniSG

Giovanni Minuto, Federico Tinivella, Ludovico Tortonesi e Matteo Cafaro



ISTITUTO ALBERGHIERO MIGLIORINI - FINALE LIGURE

**BURIDDA DI SEPPIE, ZIMINO DI CECI, RISOTTO AL PERNAMBUCCO, TORTINI DI VERDURE,
TORTA MENTACIOK E BISCOTTI ASSORTITI**



ADM

AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI

Direzione Territoriale Liguria
Ufficio Affari Generali

**Piazza Garibaldi
LABORATORIO MOBILE**

"Agenzia delle Dogane e dei Monopoli partecipa al Salone dell'Agroalimentare Ligure con un proprio stand per promuovere la cultura della qualità e della sicurezza alimentare a tutela dell'eccellenza dei prodotti agroalimentari italiani. In Piazza Garibaldi, presso il Laboratorio Chimico Mobile esperti chimici e biologi, oltre che funzionari di ADM, illustreranno i servizi analitici specialistici su prodotti simbolici del patrimonio alimentare quali olio, riso e caffè, offrendo supporto tecnico certificato a produttori e aziende del settore.

Durante l'evento sarà possibile approfondire le metodologie dell'analisi sensoriale sull'olio extra vergine di oliva e scoprire la numerosità ed affidabilità dei controlli demandati."

SPAZIO EVENTI - SALA ARCHI

Oratorio de' Disciplinanti

I 4 Pilastri dell'Epigenetica per una Vita Lunga e Sana
Scopri come mente, alimentazione, movimento e integrazione possono influenzare l'espressione dei tuoi geni e aiutarti a vivere una vita più lunga e sana.
Con Francisca Pegna esperta Nutraceutica Avanzata e Emanuela Verrina Mental Coach e Trainer

www.saloneagroalimentareligure.org