

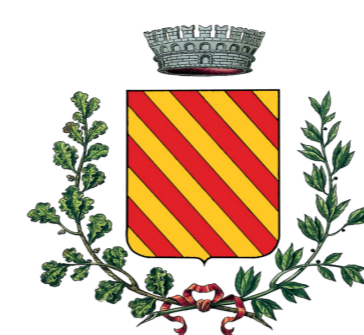
# SALONE dell'Agroalimentare LIGURE

## FINALBORGO

### 8-9-10 MARZO 2024

venerdì 15.00-20.00 - sabato e domenica 10.00-20.00

FINALE LIGURE  
*my perfect place*



Città di Finale Ligure



programma QR



## Street food

Nei Chiostri di Santa Caterina

✓ Durante le tre giornate di Salone si potrà degustare:

✓ **La focaccetta di patate quilianese** che ha ottenuto il riconoscimento De.Co.  
A cura del Comune di Quiliano e Società Cattolica San Giuseppe Valleggia APS,  
Società Cattolica Don Lorenzo Bazzano, Società Mutuo Soccorso Fratellanza  
Quilianese APS, Società Mutuo Soccorso Montagna.

✓ panini con i salumi di Sassello

In Piazza Aycardi

✓ farinata, focaccia classica genovese, focaccia con le cipolle,  
olive, formaggio, pizza, focaccini del Finale

In Piazza Porta Testa

✓ tira di Cairo Montenotte ricetta De.Co., panissa e spiedini  
di totani e di carne



## Chiostri di Santa Caterina

### VENERDI' 8 MARZO

ore 15.00 **LABORATORIO SUL SALE AROMATIZZATO**  
A cura dell'Az. Agr. Vivai Montina, Cisano sul Neva SV

Organizzazione **OROARGENTO**

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

## SALA LIGURIA

### SABATO 9 MARZO

ore 11.00 **LA NUOVA VITA DEL CACO E DEI DOLCI DELLA TRADIZIONE**  
A cura dell'Azienda Agricola U TUMEO, Vendone SV

### ore 15.30 **L'ORA DEL TE' AL MIELE**

Degustazioni e assaggi di mieli dei produttori Apiario Benedettino, Giacomo Calcagno, Giovanni Margarini,  
Raffaella Grasso, Elena Molinelli.

A seguire

### **CONOSCERE IL TE'**

Degustazioni di prodotti dell'erboristeria Fiordaliso di Pietra Ligure, dolci della Pasticceria Moggia di Martina  
Operto di Pietra Ligure e ristorante Rosita di Dino Monesiglio di Finale Ligure

A cura di Elena Molinelli

### ore 17.00 **BIRRE ATTRAVERSO I CEREALI E LUPPOLI A KM 0**

Degustazione di birre

A cura del Birrificio Artigianale Taverna del Vara, Maissana SP

### ore 18.00 **CARTOGRAFIA ENOGASTRONOMICA DELLA LIGURIA**

A cura di Stefano Pezzini e Giovanni Bazzano

### DOMENICA 10 MARZO

### ore 11.00 **I LIGURI NEL MONDO**

**I liguri che hanno fatto fortuna esportando i prodotti e i piatti della Liguria**

Interverranno

Mario Menini, Presidente Associazione Liguri nel mondo

Francesca Corso, Assessore al Marketing - Città di Genova

### ore 11.30 **I DIAN: COOKING SHOW CON I PRODOTTI DI AROMATICA**

**Il Comune di Diano Marina presenterà l'XI edizione della manifestazione Aromatica (3/5 maggio)**

Interverranno

Chef Luca Mercurio, ristorante Jasmin - Diano Marina



### ore 17.00 **GRAPPE AI PROFUMI DI LIGURIA**

Degustazione di grappa al miele e lavanda Imperia, la grappa al miele e aglio nero di Vessalico,  
la grappa al miele e more di montagna.

A cura di Az. Agr. Chamalou di Pagnini Lorenzo, Pigna IM



venerdì 8 marzo  
15.30-18.00  
sabato 9 marzo  
15.00/18.00  
domenica 10 marzo  
10.00/13.00 e 15.00/18.00

**Mostra Fotografica** Teatro Aycardi, Piazza Aycardi

## LA FORZA DELLE DONNE

Progetto a cura di Claudia Oliva, Francesca Cavallini e Francesco Bianchi

Centro per non subire violenza Martina Rossi



MUSEO  
ARCHEOLOGICO  
DEL FINALE