

# SALONE dell'Agroalimentare LIGURE



Claudia Otiva Photojournalist Still-life - Light Painting

COMUNICATO STAMPA 10 marzo

## Il 14 marzo si inaugura la ventunesima edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure – SAL

Dal 14 al 16 marzo sarà organizzata la XXI edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo. L'evento, che negli anni è diventato un appuntamento fisso per gli appassionati di enogastronomia, sarà allestito presso il Complesso Monumentale di Santa Caterina e nel Centro Storico di uno dei Borghi più Belli d'Italia. La collaborazione con gli Enti Partner: Regione Liguria, Comune di Finale Ligure, Camera di Commercio Riviera di Liguria e la Provincia di Savona ha fatto sì che si potesse organizzare un evento sempre più attrattivo per il pubblico e per le aziende del comparto agroalimentare.

*"Il Salone dell'Agroalimentare Ligure rappresenta un'eccellenza consolidata per la promozione delle produzioni tipiche e dell'identità del nostro territorio. Un evento che valorizza la filiera agroalimentare ligure, mettendo in connessione produttori, operatori del settore e visitatori attraverso degustazioni, incontri e momenti di approfondimento. L'agricoltura e l'enogastronomia sono elementi strategici per lo sviluppo economico e turistico della Liguria, e manifestazioni come questa ne amplificano la visibilità, favorendo la crescita delle imprese locali. Un ringraziamento a Cristina Bolla, al sindaco di Finale Ligure, Angelo Berlangieri e a tutti gli Enti e Partner che hanno contribuito alla realizzazione di questa manifestazione, lavorando in sinergia con Regione Liguria, presente con gli allestimenti floreali a cura del Distretto Florovivaistico della Liguria e Regione Liguria." **Alessandro Piana, Vicepresidente della Regione Liguria e Assessore all'Agricoltura.***

*"È sempre un piacere ed un orgoglio per la nostra città ospitare il Salone dell'Agroalimentare Ligure, uno dei grandi eventi di promozione delle produzioni tipiche della nostra regione.*

*Il settore agroalimentare rappresenta una componente importante non solo dell'offerta turistica del territorio, ma anche economica: le imprese agricole sono una delle ricchezze che connotano il paesaggio della Liguria e ci consentono di preservare e curare l'ambiente rurale mantenendolo vivo e integrato nel sistema produttivo.*

*Ad esse si affiancano produzioni artigianali di altissima qualità; aspetti che, coniugati tra di loro, costituiscono una ricchezza e un forte motivo di richiamo per la Liguria". **Angelo Berlangieri, Sindaco di Finale Ligure***

*"Quando si iniziò l'avventura del Salone dell'Agroalimentare Ligure - dice **Cristina Bolla** tra le ideatrici dell'evento e Direttore del Salone- fu un lavoro importante di marketing strategico, che univa la componente*

*agroalimentare alla componente turistica, in un mese, quello di marzo, che solitamente era considerato di bassa stagionalità. Il SAL diede subito i risultati attesi portando centinaia di espositori e migliaia di visitatori da fuori Liguria e dalle altre Province della Liguria, diventando un evento leader nel settore che, ancora oggi, si posiziona tra i principali in Italia. La location finalese non è solo vincente, ma determinante per il successo di un evento irrinunciabile per un territorio ed il comparto dell'agroalimentare regionale.*

**21 anni di Salone saranno festeggiati con un tripudio di eventi e la presenza di espositori che andranno ad animare il Complesso Monumentale di Santa Caterina nei suoi Chiostri, Oratorio de' Disciplinanti e Auditorium, Piazza Santa Caterina, Piazza Aycardi, Piazza Porta Testa e Piazza Garibaldi.**

*"Un evento ormai diventato appuntamento della tradizione savonese al quale la Camera di Commercio Riviera di Liguria - precisa il presidente Enrico Lupi - partecipa attivamente per promuovere i prodotti del territorio, con particolare attenzione alle eccellenze della piana di Albenga. All'interno del Salone ampio spazio verrà riservato alle erbe aromatiche, ai fiori eduli e al loro utilizzo nel comparto alimentare. Un'occasione importante anche per lanciare la dodicesima edizione di Aromatica, la tre giorni promossa dal comune di Diano Marina con il supporto dell'ente camerale Riviera di Liguria, che quest'anno si terrà dal 9 all'11 maggio. Il mio più sentito ringraziamento va alle aziende e a tutte le realtà coinvolte, alla loro professionalità, fondamentale per la promozione di uno dei settori trainanti dell'economia ligure. Il salone dell'Agroalimentare ligure è testimonianza concreta di quanto la condivisione, la linea comune e l'azione sinergica siano alla base della valorizzazione e quindi dell'indotto turistico-economico".*

*Enrico Lupi, Presidente Camera di Commercio Riviera di Liguria*

**L'inaugurazione del Salone sarà venerdì 14 marzo, alle ore 16.00 presso i Chiostri di Santa Caterina, dove sarà allestita la Performance "Degusta la Liguria", una serie di incontri, laboratori e degustazioni che daranno il via alla kermesse.**

**In questa occasione sarà inaugurato il Palco Fiorito a cura di Regione Liguria e del Distretto Florovivaistico della Liguria. In merito alle crescenti collaborazioni con gli altri eventi patrocinati dalla Camera di Commercio Riviera di Liguria, si andrà ad inaugurare l'aiuola di erbe aromatiche allestita per la promozione dell'evento Aromatica del Comune di Diano Marina e si svolgerà il laboratorio a cura del Comune di Alassio e della manifestazione FLAUER ALASSIO 2025 organizzato dalla Marina di Alassio.**

**Sempre nella giornata inaugurale si svolgerà il Premio Fassone, durante il quale saranno consegnate tre targa ad Aziende Agricole e professionisti che si sono distinti per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari liguri. Per il 2025 saranno consegnate alle aziende agricole: Damiano di Chiusavecchia Imperia, Ca' du Megu di Vezzi Portio (SV) e Zafferano dei Giovi di Mignanego (GE). Le motivazioni saranno lette in occasione delle premiazioni. Il premio Fassone è dedicato al produttore di pesto Franco Fassone, un imprenditore genovese che, prima di tutti, ha saputo valorizzare la famosa salsa al mortaio ligure e che ha insegnato la vera ricetta per la preparazione del vero pesto genovese.**

**L'Unione Regionale Cuochi Liguri, presieduta dallo Chef Alessandro Dentone, sarà presente, oltre all'inaugurazione, durante le tre giornate con la preparazione dei piatti della tradizione.**

**Una curiosità saranno gli eventi dal tema: Terre di Confine. Tra i quali la "Disfida tra Pesto e Bagna Cauda" si parlerà dell'uso dell'aglio nelle ricette tra Liguria e Piemonte. Per l'occasione sarà presente Sergio Miravalle, giornalista direttore rivista "Astigiani" e ideatore Bagna Cauda Day e Virgilio Pronzati, enogastronomo, che insieme alla OroArgento, gestisce il Pesto Corner dal 2004. Dove sono stati lanciati i "Magnifici 7" gli ingredienti per cucinare il nostro magnifico Pesto.**

### **Il programma del Salone prevede un ricco calendario di eventi:**

- presso la Sala Liguria si svolgeranno i laboratori di degustazione a cura delle aziende agricole presenti al Salone ed i professionisti del comparto enogastronomico ligure;
- presso la Vision Plaza saranno organizzati gli Showcooking a cura della Federazione Cuochi Liguri, gli incontri tematici ed i convegni tecnici e sarà allestita la mostra con i fiori di Sanremo grazie al contributo di Regione Liguria, Assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria;
- presso la Piazzetta delle Aromatiche sarà allestita una aiuola dedicata alle erbe aromatiche della Liguria e alla manifestazione Aromatica del Comune di Diano Marina e della Camera di Commercio Riviera di Liguria,
- all'interno dell'Auditorium Destefanis si svolgerà il premio Fassone, gli incontri tematici e le proiezioni.

Per il secondo anno, 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 e 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.

### **Il programma completo sarà visionabile**

dal 10 marzo sul sito [www.saloneagroalimentareligure.org](http://www.saloneagroalimentareligure.org)

**Note logistiche:** per il pubblico ci sarà un'ampia area di parcheggi a disposizione del pubblico, oltre ai servizi pullman TPL dalla Stazione Ferroviaria di Finale Ligure Marina a Finalborgo.

Manifestazione ed eventi sono ad ingresso libero.

Si invia in allegato la locandina, l'invito e una presentazione.

**Con cortese preghiera di pubblicazione/diffusione**

**Per info e immagini: tel. 019.6898607**

[info@saloneagroalimentareligure.org](mailto:info@saloneagroalimentareligure.org)