SALONE dell'Agroalimentare LIGURE

Finalborgo

10-11-12 MARZO 2023

SALA LIGURIA

laboratori con degustazioni

PROGRAMMA

VENERDI' 10 MARZO

Ore 17.45 **FIRE AND SMOKE, Cocktail: Blue Blazer (fire)**

Bourbon whiskey al miele, acqua bollente, scorza d'arancia erbe e spezie in abbinamento a:
petto di anatra affumicato con salvia e rosmarino, laccato con miele del finalese su insalata di tre cereali e verdure croccanti
A cura dell'Istituto Alberghiero Migliorini di Finale Ligure

SABATO 11 MARZO

Ore 12.00 **IL MIELE LIGURE SPOSA LA CUCINA INCANTANDO CON ACCOSTAMENTI DOLCI E SALATI**
a cura di Elena Molinelli, Albo nazionale Assaggiatori miele

ALBO NAZIONALE DEGLI ESPERTI IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Ristorante Rosita Finale Ligure
Chef Dino Monesiglio
Cappon magro vegetariano con millefiori primaverile di Calizzano, Apiario Benedettino
Miele descritto da Giacomo Calcagno, Albo nazionale Assaggiatori miele

Hotel Village Resort Loano2
Chef Luigi Pezzano
Riso carnaroli, latte, radicchio brasato al rossese, miele estivo di Calizzano, Elena Molinelli.
Miele descritto da Elena Molinelli, Albo nazionale Assaggiatori miele

Trattoria Piemontese Calice Ligure
Chef Roberto Viola
Primo taglio fassona con cipolle caramellate, al miele melata di castagno, Laura Briano.
Miele descritto da Laura Briano

Osteria Tempo stretto Albenga
Chef Cinzia Chiappori
Cheescake ricotta artigianale con millefiori Alta Valle Arroscia, polline e fiori eduli.
Miele prodotto e descritto da Raffaella Grasso

Ristorante Bosio Bardino nuovo
Chef Maurizio Bosio
Tortino con farina di castagne garessine e miele di bosco, apicoltura Stella Biancardi
Miele descritto da Anna Orengo.

Ore 16.00 **FIRE AND SMOKE, Cocktail: Blue Blazer (fire)**

Bourbon whiskey al miele, acqua bollente, scorza d'arancia erbe e spezie in abbinamento a:
petto di anatra affumicato con salvia e rosmarino, laccato con miele del finalese su insalata di tre cereali e verdure croccanti
A cura dell'Istituto Alberghiero Migliorini di Finale Ligure

Ore 18.00 **Chinotto on the road. Un Viaggio alla scoperta del gusto, storia, arte e cultura del nostro territorio**
A cura del Comune di Savona

DOMENICA 12 MARZO

Ore 11.30 **IL GELATO ARTIGIANALE SENZA LIMITI - laboratorio sulla lavanda**
Presentazione del Festival della Lavanda Petrae e degustazione di prodotti
A cura di Cesare Bollani - coordinatore progetto Lavanda Riviera dei Fiori, Fabio Corradi - enologo azienda Maixei, Aldo De Michelis ed Emanuela Baudana - artigiani della gelateria Perlecò di Alassio

Ore 15.30 **I grandi rossi del Piemonte, nuove Doc ed antichi abbinamenti culinari**
Azienda Agricola Massano Aldo

I laboratori sono a numero chiuso e si possono prenotare direttemente presso l'infopoint della manifestazione dal 10 al 12 marzo.

Città di Finale Ligure · Provincia di Savona · Regione Liguria

OROARGENTO E ASS. #UNAMANONELCERCHIO TEL. 019.6898607 info@saloneagroalimentareligure.org