

"Quando ero giovane, non volevo mai lasciare il campo fino a che le cose non andavano in modo esattamente corretto. Il mio sogno era quello di diventare un professionista." LARRY BIRD

SALONE
dell'Agroalimentare
LIGURE
8-9-10 OTTOBRE
FINALBORGO SV
2021 venerdì 15.00-20.00 - sabato e domenica 10.00-20.00



Conferenza stampa di presentazione del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo Tema 2021: I giovani sono il nostro futuro.

5 ottobre 2021

Venerdì 8 ottobre sarà inaugurata la XVII edizione del Salone dell'Agroalimentare Ligure di Finalborgo.

Si può parlare di un'edizione della ripartenza vera e propria di una manifestazione che, in tanti anni di attività può vantare molti successi, sia in termini numerici, relativi agli espositori presenti sia in termini di contenuti dei molteplici eventi collaterali. Un sincero ringraziamento va ai partners istituzionali, Regione Liguria, Provincia di Savona, Comune di Finale Ligure che da tanti anni, fin dall'inizio dell'evento, hanno creduto nella manifestazione che, di solito di svolge a marzo, ma che nel mese di ottobre, da due anni ha ritrovato il suo grande pubblico. La Regione Liguria sarà presente con un grande stand promozionale gestito attraverso la presenza del progetto Assaggia La Liguria dei tre consorzi: di Tutela del Basilico Genovese DOP, dell'Olio EVO DOP Riviera Ligure, dell'Enoteca Regionale della Liguria e quello del Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio. Un plauso, va anche alle molte Associazioni presenti, agli Enti Locali che sostengono la manifestazione con la presenza attraverso l'animazione e l'allestimento di uno stand. Un ringraziamento va anche all'Ufficio Scolastico Regionale, che nel 2021 vede una presenza importante al Salone, presenza che spero rimanga anche nelle prossime edizioni, visto il grande lavoro dei diversi istituti nel settore specifico del Salone. Questo evento è nato per destagionalizzare il turismo e dare slancio ai prodotti dell'agroalimentare e dell'artigianato, progetto che si rivela ancora vincente dopo tanti anni, anche come rilancio dopo la pandemia da Covid-19. *Dice Cristina Bolla, Organizzatrice della manifestazione.*

Il Salone si svolgerà dall'8 al 10 ottobre 2021, seguendo le normative vigenti in materia di Covid-19. Il Salone dell'Agroalimentare Ligure, giunto alla diciassettesima edizione, è un evento enogastronomico consolidato e di carattere nazionale ed internazionale, molto attesa dal territorio e dal pubblico.

Il tema del 2021 è un inno alla ripartenza partendo proprio dai giovani: il tema sarà: **I giovani sono il nostro futuro** e la frase che quest'anno sarà il leit motiv è di Larry Bird, il famoso giocatore di basket americano, noto per molte frasi celebri tra le quali: **Quando ero giovane, non volevo mai lasciare il campo fino a che le cose non andavano in modo esattamente corretto. Il mio sogno era quello di diventare un professionista.** Un insegnamento per i giovani, per dar loro lo stimolo di non mollare mai.

"Eventi come questo – commenta il vice presidente e assessore all'Agricoltura di Regione Liguria Alessandro Piana – mostrano su un proscenio internazionale il valore delle eccellenze agroalimentari e di tutta la filiera, guardando alla ripartenza senza dimenticare però gli ingenti danni subiti dalle aziende agricole in questi giorni per il maltempo, a cui va il nostro sostegno. Le molteplici iniziative in calendario, su organizzazione di OroArgento, vedono la proficua sinergia di Regione Liguria con il Comune di Finale Ligure, Genova

Liguria Film Commission, l'Ufficio Scolastico Regionale della Liguria, Slow Food Liguria e la Provincia di Savona. Tra le principali novità ricordo soprattutto il potenziamento dell'area dedicata ad "Assaggia la Liguria", a dimostrazione del grande lavoro svolto in questi anni dei Consorzi di Tutela dell'Olio EVO DOP Riviera Ligure, del Basilico Genovese DOP e dell'Enoteca Regionale della Liguria. Altro importante portabandiera della Liguria nella splendida location di Finalborgo il Consorzio della Focaccia di Recco, per rinnovare una vera e propria classicissima del gusto".

La sede del Salone dell'Agroalimentare Ligure è, come ogni anno, il prestigioso Complesso Monumentale di Santa Caterina con l'Oratorio, i Chiostrini ed il Giardino Botanico, oltre ad alcune piazze del centro storico di Finalborgo, premiato nel 2008 "Borgo più bello d'Italia".

La rassegna espositiva comprende un'ampia area di spazi espositivi, in cui le imprese liguri potranno presentare i propri prodotti caratterizzati da elevati livelli di qualità e tipicità, con la presenza di aziende "ospiti" delle Regioni limitrofe alla nostra Liguria.

"Il Salone dell'Agroalimentare Ligure è un evento che si pone l'obiettivo di valorizzare il territorio ligure attraverso le peculiarità enogastronomiche regionali e le sue produzioni di qualità. E' un appuntamento irrinunciabile per il nostro Comune, che ogni anno si arricchisce di partecipazione da parte di visitatori ed espositori. Il programma di eventi collaterali ci proietta sempre più verso un target internazionale che riconosce ed apprezza la connessione tra prodotti, tradizioni, ambiente e cultura. La tendenza di frequentazione del nostro territorio sta cambiando: da un turismo "mordi e fuggi" di un weekend, stiamo osservando una permanenza più lunga che supera la stagione balneare e che permette di vivere quest'area, tra cielo, mare e palestre di roccia, a 360 gradi. L'enogastronomia, così come le tradizioni artigianali diventano valori culturali e sociali fondamentali per riformare un concetto di secondo welfare, essenziale in questa fase post pandemica di ridefinizione delle comunità attraverso la coesione e la sostenibilità."

(Assessore Turismo e Cultura per il Comune di Finale Ligure CLAUDIO CASANOVA)

Il tema del 2021 è un inno alla ripartenza partendo proprio dai giovani: il tema sarà: **I giovani sono il nostro futuro** e la frase che quest'anno sarà il leit motiv è di Larry Bird, il famoso giocatore di basket americano, noto per molte frasi celebri tra le quali: **Quando ero giovane, non volevo mai lasciare il campo fino a che le cose non andavano in modo esattamente corretto. Il mio sogno era quello di diventare un professionista.** Un insegnamento per i giovani, per dar loro lo stimolo di non mollare mai.

Il 29 marzo si è svolta una prima giornata dedicata al Salone durante la quale, presso la Sala delle Udienze di Finalborgo, è stato presentato il concorso: Liguria da Gustare, un concorso di produzione video e di fotografia, organizzato da Genova Liguria Film Commission ed il Comune di Finale Ligure, con la collaborazione del Salone dell'Agroalimentare Ligure, l'Ufficio Scolastico Regionale della Liguria e Slow Food Liguria.



Questo progetto, che per l'edizione 2021 sostituisce il Premio Fassone che diventa biennale, nasce da una sinergia tra i soggetti organizzatori, che mirano a promuovere e valorizzare il territorio ed i suoi prodotti. I vincitori saranno premiati il 9 ottobre, alle ore 16.30 presso la Vision Plaza del Salone dell'Agroalimentare Ligure a Finalborgo.

Tutte le opere godranno inoltre, di una ampia diffusione attraverso i canali e gli eventi dei soggetti organizzatori e promotori.

NOTA stampa : Dirigente dell'ufficio II e III di USR Liguria, Alessandro Clavarino

L'USR sostiene l'iniziativa e ne promuove la diffusione fra le scuole della Liguria, apprezzando la compresenza di temi di grande attualità quali la valorizzazione dei prodotti tipici e più in generale del territorio quale scommessa da condividere con le giovani generazioni, accostando i saperi della tradizione con le nuove tecnologie della comunicazione, ponendo comunque grande attenzione alla promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale, che non è mai solo un elemento di contesto, ma il più forte ancoraggio per comprendere, scegliere e innovare.

Il programma

Il programma dell'evento è un tripudio di attività che vanno dagli incontri tematici agli spettacoli.

L'apertura degli spazi istituzionali è prevista dalle ore 15.00 alle ore 20.00 di venerdì e dalle ore 10.00 alle ore 20.00 sabato e domenica.

Gli spazi espositivi sono divisi per aree tematiche che vanno dal Carruggio del Pesto al Largo dell'Olio, dalla Piazza della Focaccia a quelle delle Bontà. Molti i prodotti da degustare e da acquistare in tutte le aree.

Gli eventi sono suddivisi tra le seguenti sale: L'Arena di Assaggia La Liguria, dove si susseguirà un programma fitto di eventi e degustazioni con la presenza del comico Andrea Di Marco, La Vision Plaza dedicata ai convegni e alle presentazioni, la Sala Liguria per tutte le degustazioni guidate, la Saletta della Provincia per incontri e mostra e l'Area incontri di Slow Food per le degustazioni e le presentazioni dei prodotti.

Venerdì 8 alle ore 16.30, si partirà con un incontro dedicato al tema dal titolo: I giovani sono il nostro futuro, i mestieri dall'Agricoltura in Liguria. Saranno presenti Alessandro Piana, Vice Presidente della Regione Liguria; Pierangelo Olivieri, Presidente della Provincia di Savona; Ugo Frascherelli, Sindaco del Comune di Finale Ligure; Alessandro Clavarino, Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale; Mario Anfossi, Presidente Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP, portavoce di Consorzio Olio DOP e Enoteca Regionale della Liguria e Cristina Bolla, organizzatrice del Salone dell'Agroalimentare Ligure. A condurre l'evento sarà Raffaella Griggi, giornalista di RAI 1.

Presso l'Arena eventi di Assaggia La Liguria ci saranno le degustazioni sul pesto, vini e focaccia di Recco IGP.

Sempre nel pomeriggio di venerdì si terrà un incontro a cura dell'Istituto Superiore d'Secondario Mazzini Da Vinci di Savona dal titolo: Mazzini Da Vinci: la scuola del futuro, la presentazione della mostra fotografica di Claudia Olivia con la presenza del giornalista Stefano Pezzini e la degustazione di prodotti a base di chinotto di Savona, a cura di Marco Abaton, Presidente dell'Associazione di Tutela del Chinotto-Presidio di Slow Food.

Presso la Sala della Provincia si terrà il tavolo tecnico viabilità – ecologia, a cura della Provincia di Savona.

Nella stessa saletta sarà inaugurata la mostra relativa ai pannelli sulla "Gestione della Rete Natura 2000, riserva naturale Adelasia. Salvaguardia della testuggine palustre Emys Orbicularis.

Sabato 9 ottobre dalle ore 10.00 si svolgerà l'incontro #facciamocomunicazione a cura dell'USR, alle 16.00 la premiazione del concorso Liguria da Gustare, la presentazione del

Presso l'Arena di Assaggia La Liguria ci saranno gli incontri di valorizzazione dei prodotti DOP del progetto oltre allo spettacolo delle ore 18.00 con Andrea Di Marco e Francesco Petacco dal titolo Attenti a quei DOP!, presso la sala Liguria ci saranno i laboratori dalle ore 11.30 alle ore 17.00 a cura dell'Istituto Marco Polo di Genova e dell'Istituto Giancardi – Galilei – Aicardi di Alassio, presso l'area Slow Food si susseguiranno i laboratori di degustazione dalle ore 11.00 alle ore 17.30 dei seguenti prodotti: Mitili della Spezia, Nocciola Misto Chiavari Valli del Tigullio, Sciroppo di rose e olive.

Presso la Saletta della Provincia si svolgerà la presentazione del libro Volevo salvare il mondo...ma poi ho salvato la "zucca" di Giampiero Meinero e Slow Food e a seguire la tavola rotonda sulla presentazione della Fondazione SAL – Salone dell'Agroalimentare Ligure.

Domenica 10 ottobre dalle ore 10.00 si svolgeranno attività in tutte le sale meeting. Presso l'Arena Eventi Assaggia La Liguria si svolgeranno dei veri e propri viaggi sensoriali, culturali sul legame profondo tra cibo – uomo e territorio delle DOP: Basilico Genovese, Olio Riviera Ligure e Vini liguri.

Presso la Sala Liguria ci saranno gli incontri-degustazioni con l'Azienda Agricola l'Essenziale di Orco Feglino sulle essenze ed oli essenziali, sulle erbe aromatiche con l'Istituto Alberghiero di Finale Ligure, a cura dell'Istituto Giancardi – Galilei – Aicardi di Alassio ci saranno i laboratori di degustazione sui prodotti del territorio, con la collaborazione di Cooperativa Olivicola di Arnasco, Vivai Montana, Fratelli Montana, Bruzzo Flavio, l'Az. Gambetta e la Rete d'Impresa Vite in Riviera.

Presso la sala della Provincia si terranno le presentazioni del libro relativo alla città di Quiliano e il laboratorio sul Mandillo a cura del progetto Sfuso Diffuso.

Presso l'Arena eventi si terranno gli incontri sull'alfabetizzazione all'audiovisivo dedicati ai giovani, Il Cinema fa scuola con la casa di produzione Solaria di Emanuele Nespeca che presenterà il film girato anche nel ponente savonese Glassboy che sarà proiettato a seguito dell'incontro.

Alle 18.00 sarà presentato il libro di Tiziana Voarino: Doppiaggio e Doppiaggi con la presenza di Pier Paolo Cervone.

NOTA sullo spettacolo Attenti a quei DOP:

In occasione del Salone dell'Agroalimentare Ligure di Finalborgo, il 9 ottobre alle ore 18.00, presso la l'Arena Assaggia La Liguria, si terrà lo spettacolo: ATTENTI A QUEI DOP!

Si tratta di una degustazione unica nel suo genere, anzi no è una lezione per scoprire i prodotti a marchio di origine della Liguria, anzi no è uno spettacolo gustoso dove si ride, si scopre qualcosa di nuovo sulle meraviglie della nostra terra, su come riconoscerne il valore culturale e assaporarle al meglio. Anzi no: è tutte queste cose messe insieme. Andrea Di Marco, comico e musicista, con i suoi famosi personaggi incontrerà sul palco Francesco Petacco, brillante divulgatore agronomico, in uno show istruttivo e divertente per scoprire quello che forse non tutti sanno su tesori che si chiamano Basilico Genovese DOP, Enoteca Regionale e vini liguri, Olio DOP Riviera Ligure e altro ancora. Si tratta di un evento a cura del programma "Assaggia la Liguria" dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio DOP Riviera Ligure e dell'Enoteca Regionale della Liguria.

In Allegato troverete il programma con tutti i dettagli.

Per materiale fotografico vi preghiamo di rivolgervi alla ns segreteria.

Con preghiera di diffusione/pubblicazione

Info: organizzazione OroArgento

Tel. 019.6898607

info@saloneagroalimentareligure.org

info@oatour.net

www.saloneagroalimentareligure.org