



AD AROMATICA 2023 VERE E PROPRIE ESPERIENZE CULTURALI ED EMOZIONALI SULLE ECCELLENZE REGIONALI CON “ASSAGGIA LA LIGURIA”

Al Aromatica 2023 si potenzia ancora la presenza dei prodotti tipici della Liguria con un taglio sempre più culturale ed emozionale delle attività svolte dal programma promozionale “Assaggia la Liguria” dedicato alle produzioni DOP **Basilico Genovese DOP**, **Olio DOP Riviera Ligure** e **vini liguri DOP/ IGP**, **autentico patrimonio per il territorio**, sotto il profilo sia intellettuale sia economico, insieme alle altre produzioni tradizionali liguri promosse in collaborazione con Regione Liguria.

Un palinsesto esperienziale, tra didattica e intrattenimento culturale con degustazioni guidate per scoprire il valore dell’origine per le eccellenze della Liguria. Assaggia la Liguria da quest’anno unisce la competenza degli esperti di settore a quella teatrale e di animazione della compagnia Teatro del Piccione per raccontare le eccellenze agroalimentari della Liguria “in tutti i sensi”.

Anche sul palco della cucina di Aromatica e nell’area incontri, i prodotti DOP saranno protagonisti, così come molti **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.) della Liguria** come: l’essenza di Lavanda, Amaro e Amaretto di Sassello, la Torta Stroschia, la Zucchina Trombetta, i gamberi del Mar Ligure di Sanremo, la Vacca Cabannina, il Preboggion e la Nocciola Misto Chiavari (marchio collettivo Camcom Genova).

Si segnala in particolare **l’evento** speciale, presentato in via eccezionale per questa edizione di Aromatica **“PESTO! Un racconto ligure”** che andrà in scena presso il ristorante **Mi e Ti**: uno spettacolo esperienziale e culturale, formativo ed emozionale che utilizza la liturgia del linguaggio teatrale e il rito del pesto al mortaio per scoprire e gustare in tutti i sensi le eccellenze della Liguria. Un racconto profondo portato “in punta di pestello” per andare alle origini del mito del pesto genovese, il simbolo per eccellenza della Liguria creato dall’incontro sapiente dei prodotti del suo territorio. In un piano sequenza di incontri poetici scopriremo il lavoro e i sapori della Liguria in un “racconto confidenziale” che si snocciola lungo storie, tradizioni e leggende di una terra e della sua cucina che deve tutto ai suoi eroici agricoltori, per un’esperienza dove i prodotti sono al centro della narrazione e autentici testimoni di cultura e patrimoni della comunità.

Programma delle attività

ASSAGGIA LA LIGURIA! ARENA ESPERIENZIALE in piazza Martiri della Libertà

BASILICO GENOVESE DOP, OLIO RIVIERA LIGURE DOP, VINI DOP-IGP E ALTRE ECCELLENZE LIGURI in uno spazio aperto e interattivo: scopriamone i segreti in prima persona con laboratori pratici e degustazioni guidate. *Un progetto dei Consorzi di tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio Riviera Ligure DOP ed Enoteca Regionale della Liguria in collaborazione con Regione Liguria realizzato dalla Compagnia Teatro del Piccione.*

Venerdì

ore 10,30 - 12 LABORATORIO EMOZIONALE DI PESTO AL MORTAIO: gli ingredienti DOP e tradizionali di un mito ligure con degustazioni a sorpresa

ore 14.30- 15.30 DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI RIVIERA LIGURE DOP

ore 17-18.30 LABORATORIO EMOZIONALE DI PESTO AL MORTAIO: gli ingredienti DOP e tradizionali di mito ligure con degustazioni a sorpresa

Sabato

ore 10.30 – 12 LABORATORIO EMOZIONALE DI PESTO AL MORTAIO: gli ingredienti DOP e tradizionali di un mito ligure con degustazioni a sorpresa

ore 15-16 Laboratorio SEGRETI E SAPORI DEI VINI LIGURI con Fisar

ore 16-17 **EVENTO SPECIALE “Pesto! Un racconto ligure” PRESSO RISTORANTE MI e TI** – spettacolo teatrale esperienziale con gustosissimo finale / su *prenotazione presso lo Stand max 25 posti*

ore 19 Laboratorio sulla Granaccia con Azienda Agricola Viarzo

ore 21-22 LABORATORIO EMOZIONALE DI PESTO AL MORTAIO: gli ingredienti DOP e tradizionali di un mito ligure, con degustazioni a sorpresa

Domenica

Ore 10.30 – 12 LABORATORIO EMOZIONALE DI PESTO AL MORTAIO: gli ingredienti DOP e tradizionali di un mito ligure con degustazioni a sorpresa

ore 12-13 DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI RIVIERA LIGURE DOP

ore 14.30 – 15.30 DEGUSTAZIONE GUIDATA OLI RIVIERA LIGURE DOP

ore 16-17 **EVENTO SPECIALE “Pesto! Un racconto ligure” PRESSO RISTORANTE MI e TI** – spettacolo teatrale esperienziale con gustosissimo finale / su *prenotazione presso lo Stand max 25 posti*

ore 18-19 LABORATORIO EMOZIONALE DI PESTO AL MORTAIO: gli ingredienti DOP e tradizionali di un mito ligure con degustazioni a sorpresa

CONTATTI: basilicogenovese.it * oliorivieraligure.it * enotecaregionaleliguria.it



Programma di sviluppo rurale 2014-2020.
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali.