



AREA INCONTRI PROGRAMMA

VENERDI 5 MAGGIO

ore 15.40 *“La distillazione della lavanda* e la lavanda officinalis Imperia come ingrediente”*, a cura dell’azienda agricola Biodiversamente, progetto Lavanda Riviera dei Fiori (*dimostrazione*)

ore 16.30 *“Le eccellenze di Sassello, tra tradizione e innovazione”*, a cura di Mulino di Sassello 1830 e Birrificio artigianale Elissor (*presentazione e degustazione*)

ore 17.30 *“L’olio evo nella cosmesi naturale e il caviar taggiasco”*, a cura di Albero Storto e Delizie del Cupin (*laboratorio e degustazione*)

ore 18.15 *“Rebissu, il nuovo vermouth bianco del ponente ligure”*, a cura di Maixei (*presentazione e degustazione*)

SABATO 6 MAGGIO

ore 9.30 *“Detox di primavera con le erbe selvatiche del territorio: riconoscerle, raccoglierle e utilizzarle per il nostro benessere”*, a cura di azienda agricola Castellarone (*laboratorio*)

ore 10.30 *“Un’aromatica prevenzione”*, con il prof. Claudio Battaglia, presidente provinciale Lilt (*conferenza*)

ore 11.30 *“Fiori nel bicchiere: l’aperitivo alla Begonia”*, a cura di Tastee Ravera Bio (*presentazione e degustazione*)

ore 12.00 *“Anteprima 30° Premio Vermentino”*, in collaborazione con le cantine Sansteva e Tenuta Maffone (*degustazione*)

ore 14.45 *“Le creme spalmabili Il Parodi Gourmet: valorizzazione del territorio e sostenibilità”*, con utilizzo della Nocciola Misto Chiavari*, a cura dell’azienda Parodi Nutra (*presentazione e degustazione*)

ore 15.30 *“Pur0, lo yogurt della Valle Arroscia: qualità e novità”*, a cura di azienda agricola Il Colle, Pieve di Teco (*presentazione e degustazione*)

ore 16.15 *“Dea Diana Gin, il nuovo London Dry Gin del Golfo Dianese”*, prodotto con le foglie essiccate di Vermentino (*presentazione, dimostrazione, degustazione*)

ore 18.15 *“Corochinato, il vero aperitivo genovese”*, a cura della ditta Allara di Genova Prà, in collaborazione con Enoteca Regionale, progetto Assaggia la Liguria (*presentazione e degustazione*)

DOMENICA 7 MAGGIO

ore 10.15 *“Agricoltura naturale e sostenibilità per il futuro del cibo”*, con la partecipazione di Paola Migliorini, prof.ssa di agronomia dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo *(tavola rotonda)*

ore 11.30 *“Le lumache del Colle di Nava”*, a cura dell’azienda agricola Chiocciolate Stellate *(presentazione e dimostrazione)*

ore 12.00 *“111 luoghi e la Stroschia* de.co. di Pietrabruna: un territorio da scoprire e gustare”*, con la partecipazione di Alessandra Chiappori, Stefano Ascheri e di Barbara Vatteone del laboratorio La Colombiera *(presentazione del libro e degustazione)*

ore 14.30 *“Erbe e aromi di Liguria nel bicchiere”*, l’amaro ufficiale di Aromatica e le specialità firmate Liquomar *(presentazione e degustazione)*

ore 15.15 *“C’è timo e timo: i consigli dell’esperto”*, a cura di Rb Plant *(laboratorio)*

ore 16.30 *“L’essenza del benessere: la distillazione, gli oli essenziali, gli idrolati”*, a cura dell’azienda agricola Davide Nervo *(laboratorio)*

ore 17.30 *“L’Ormeasco di Pornassio e le sue declinazioni”*, con la partecipazione della Confraternita dell’Ormeasco *(degustazione)*

** con l’utilizzo di prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)*