



COMUNE di TAGGIA

Provincia di Imperia



## Meditagliasca & Expo Valle Argentina – Armea

10<sup>a</sup> edizione -Taggia

13 e 14 Maggio 2023

Programma

Presentatore “Gianni Rossi”

\*\*\*\*\*

### Sabato 13 Maggio 2023

#### Via Soleri

**Ore 10:00** Esposizione di prodotti enogastronomici e dell’artigianato tipico delle nostre Valli

#### Piazza Cavour – Tensostruttura

**Ore 11:30** Inaugurazione con lo Chef Simone Rugiati e visita agli stand

#### Fondazione Pizzio - Rovera, Via Soleri 11

**Ore 14:45** Presentazione del Libro “Belsito e la sua scuola, OSSIA cenni su Beuzi” frazione di Taggia, scritto dal Sacerdote Luigi Lupi (insegnante) a cura di Antea Edizioni – Relatore: Mauro Olivieri

#### Piazza Cavour – Tensostruttura

**Ore 16:00** Convegno a cura dell’Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviera di Liguria dal titolo “Alle Radici dell’Olio”. Relatori: Enrico Lupi Presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria; Chiara Cerri consigliere comunale di Taggia; i giornalisti editorialisti Carlo Cambi e Carlo Bencivenga; e Mauro Mariotti Docente UNIGE e Direttore Giardini Hanbury.

#### Via Soleri

**Ore 16:00/17:00** Laboratorio per bambini nel gazebo di Martina “CreaMart”. Spazio creativo dedicato ai più piccoli: “Il piacere di scoprire i profumi e i sapori dei prodotti del nostro territorio”

#### Fondazione Pizzio-Rovera, Via Soleri 11

**Ore 18:00** Convegno a cura di Confartigianato Imperia sui prodotti enogastronomici a base di vino Moscatello di Taggia. Interverranno Sonia Parodi dell’Enoturismo “Terre del Moscatello” e gli imprenditori Roberto Fiumara e Simone Gasparini.



## Domenica 14 Maggio 2023

### **Via Soleri**

**Ore 10:00/19:00** Esposizione di prodotti enogastronomici e dell'artigianato tipico delle nostre Valli

### **Piazza Cavour – Tensostruttura**

**Dalle ore 11:00** Gianni Rossi presenta: "Gli espositori si raccontano... i protagonisti di Meditaggiasca 2023".

**A seguire** Tavola Rotonda organizzata da Confartigianato Imperia – Presentazione e confronto sul progetto "i-VAV innovazione nella valorizzazione delle acque di vegetazione" realizzato nell'ambito del GAL Riviere dei Fiori –PSR 2014/2020.

### **Fondazione Pizzio-Rovera, Via Soleri 11**

**Ore 11:00** Convegno a cura di CIA – Agricoltori Italiani: "Presentazione e tutela dei Parmureli della Riviera", tradizione iniziata nel 1586 che oggi continua grazie all'Azienda di Errico Grazia

### **Via Soleri**

**Ore 11:00/12:00** Laboratorio per bambini nel gazebo di Martina "CreaMart". Spazio creativo dedicato ai più piccoli: "Il piacere di scoprire i profumi e i sapori dei prodotti del nostro territorio"

### **Piazza Cavour - Tensostruttura**

**Ore 14:00** Incontro a cura dell'Associazione L'Oro di Taggia dal titolo "L'Olio Extravergine Cultivar Taggiasca - Abbinamento e introduzione all'assaggio"

### ***Introduzione Cooking Show***

### **Piazza Cavour – Tensostruttura**

**Ore 15:00/18:00** Chef Simone Rugiati e Gianni Rossi presentano i cooking show degli Chef Samuele Maio, Livio Revello e Manuel Marchetta, ex allievi dell'istituto Alberghiero Ruffini-Aicardi di Taggia che hanno portato il loro talento in giro per il mondo.

### **Via Soleri**

**Ore 16:00/17:00** Laboratorio per bambini nel gazebo di Martina "CreaMart". Spazio creativo dedicato ai più piccoli: "Il piacere di scoprire i profumi e i sapori dei prodotti del nostro territorio"

### **Piazza Cavour – Tensostruttura**

**Ore 18:30** Chiusura della manifestazione e saluti dall'Amministrazione Comunale