

# Programma Expo Valle Arroscia 2023

## Area espositiva e commerciale

Stand di produttori, aziende, artigiani e attività commerciali – piazza Cavour e corso Ponzoni

VENERDÌ 1: dalle ore 15.30 alle 22.30

SABATO 2: dalle ore 9.30 alle 23.00

DOMENICA 3: dalle ore 9.30 alle 20.30

## Appuntamenti istituzionali

### VENERDÌ 1

ore 17.30: cerimonia di inaugurazione – Piazza Cavour con la Fanfara Sez.le A.N.A. Imperia “Colle di Nava”

ore 18.30: Firma del “Patto di Amicizia” tra i Comuni di Pieve di Teco e Ceva – Sala Consiglio Comune di Pieve di Teco

### SABATO 2

ore 10.30: “L’Europa che valorizza i Territori: cooperazione transfrontaliera e sostegno finanziario ai piccoli Enti territoriali” in attesa di titolo definitivo, a cura del Parco Naturale Regionale delle Alpi Liguri, Camera di Commercio Riviera di Liguria, Regione Liguria, Comune di Pieve di Teco e Banco Azzoaglio – Teatro Salvini.

## Area Incontri – piazza Cavour

laboratori, cooking show, degustazioni, presentazioni

### VENERDÌ 1

ore 16:30: cooking show dello giovane chef pievese Daniel Bonanato

ore 18.30: degustazione vini I Brut della Valle Arroscia (Fisar)

ore 19.15: Assaggia la Liguria, laboratorio emozionale di pesto al mortaio: Basilico Genovese Dop e Olio Riviera Ligure Dop, gli ingredienti tradizionali di un mito ligure, con il Teatro del Piccione, a cura dei Consorzi di tutela

### SABATO 2

ore 10.30: Assaggia la Liguria, laboratorio emozionale di pesto al mortaio: Basilico Genovese Dop e Olio Riviera Ligure Dop, gli ingredienti tradizionali di un mito ligure, con il Teatro del Piccione, a cura dei Consorzi di tutela

ore 11.15: presentazione del libro "Mercanti d'olio". Circuiti commerciali dalla Liguria all'Atlantico (1709-1815)", con l'autore Alessandro Carassale (Carocci editore)

ore 12.15: cooking show con gli chef della sezione ligure della Fed. Italiana Cuochi, in collaborazione con Assaggia la Liguria

-ore 15.00: Assaggia la Liguria, laboratorio degustazione vini liguri, a cura di Enoteca Regionale della Liguria, in collaborazione con Ais

-ore 16.00: presentazione del libro "A tavola con Renzo e Lucia. Ricette e Menu dal mondo dei Promessi Sposi" di Luisa Vassallo (Ancora edizioni)

-ore 16.45: cooking show dello chef cebano Paolo Pavarino e presentazione 62a Mostra del Fungo di Ceva, a cura del Gruppo Micologico Ceva

-ore 18: presentazione del libro "Colle di Nava, Pornassio: immagini, colori, profumi" e di immagini della Valle Arroscia, con l'autore Massimiliano Parodi (De Ferrari Editore, 2011)

-ore 18.45: Assaggia la Liguria, laboratorio degustazione vini del ponente ligure, a cura di Enoteca Regionale della Liguria, con la collaborazione di Ais

### DOMENICA 3

-ore 10.30: Le cantine dei Parchi e delle aree protette, degustazione dell'Ormeasco dell'Azienda Gualtieri di Rezzo, premiata a Festambiente 2023

-ore 11.00: cooking show dello chef Renato Grasso, a cura dell'azienda Fratelli Porro del Colle di Nava (Pornassio)

-ore 12: Assaggia la Liguria, doppio laboratorio di pesto al mortaio con Basilico Genovese Dop e di degustazione Olio Riviera Ligure Dop, con Teatro del Piccione e Consorzi di tutela

-ore 15.15: Assaggia la Liguria, laboratorio di storia e degustazione Olio Riviera Ligure Dop, a cura del Consorzio di tutela

-ore 16.00: degustazione Yogurt Puro, a cura azienda agricola Il Colle di Rezzo

-ore 16.30: presentazione di Bagnols en Foret, Comune gemellato con Pieve di Teco, località del comprensorio Pays de Fayence

-ore 17.00: cooking show dello giovane chef Matteo Cacciò, originario di Armo, con la partecipazione dell'Ass. Antiche Vie del Sale (progetto food experience), in collaborazione con Comune e Pro Loco di Armo

-ore 18.15: Le cantine dei Parchi e delle aree protette, degustazione dell'Ormeasco di Pornassio dell'azienda Gualtieri, premiata a Festambiente, e del Vermentino dell'azienda G. Dell'Erba, 3° class. Al Premio Vementino, entrambe cantine di Rezzo. Gualtieri, premiata a Festambiente, e del Vermentino dell'azienda G. Dell'Erba, 3° class. Al Premio Vermentino, entrambe cantine di Rezzo.

