



IL PROGRAMMA COMPLETO

Sabato 11 maggio

9.30-19.00 - Via Soleri

- Esposizione e vendita prodotti enogastronomici delle nostre valli.
- Mostra fotografica sotto i portici a cura di 'Digit Art in Foto'.
- Laboratori per bambini durante il corso della giornata a cura dell'Ass. Talea Sanremo.

9.30-18.00 – Santa Teresa (Via De Fornari 6)

- “I Territori della vite e del vino” convegno internazionale a cura del Cesvin (Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino).

10.30 - Fondazione Pizzio Rovera (Via Soleri 11)

- “Food Design e Architettura nel Piatto” seminario a cura di Mauro Olivieri.

12.30 - Piazza Cavour

- Inaugurazione con l'ospite speciale Chef Andrea Mainardi.

14.30 - Piazza Cavour

- 1° Contest Culinario Expo Valle Argentina Armea a cura dell'Istituto Alberghiero Ruffini-Aicardi di Taggia e con la partecipazione dei Comuni di Meditaggiasca & Expo Valle Argentina Armea.

17.00 - Piazza Cavour

- Esibizione canora della Compagnia Sacco di Ceriana.

17.30 - Piazza Cavour

- “I Frisciöi del Ponente ligure” cooking show a cura dell'Ass. Produttori di Moscatello.

18.30

-

Piazza

Cavour

- Degustazione vini e prodotti locali in collaborazione con l'Enoturismo Terre di Moscatello e l'intrattenimento musicale di DJ Gianni Rossi.

Domenica 12 maggio

9.30-19.00 - Via Soleri

- Esposizione e vendita prodotti enogastronomici delle nostre valli.
- Mostra fotografica sotto i portici a cura di 'Digit Art in Foto'.
- Laboratori per bambini durante il corso della giornata a cura dell'Ass. Talea Sanremo.

9.30 - Piazza Cavour

- VISITA GUIDATA GRATUITA DEL BORGO: “Lo sviluppo Barocco di Taggia e il santuario della Madonna Miracolosa” con la guida Raffaella Asdente. Ritrovo allo stand istituzionale del Comune di Taggia. Durata: circa 2 ore.



COMUNE di TAGGIA

Provincia di Imperia



10.00 - Piazza Cavour

- “Architettura della tavola - Costruire lo spazio della Convivialità” seminario a cura dell’Arch. Alessia Cipolla.

11.00 - Fondazione Pizzio Rovera (Via Soleri 11)

- “Molto più di un condimento” masterclass sull’olio EVO a cura di Alessandro Boeri.

11.30 - Piazza Cavour

- “Pasta allo zafferano, una gustosa e fantasiosa alternativa” cooking show con la partecipazione dei produttori locali di zafferano.

14.00 - Piazza Cavour

- “Pillole di cultura sull’olio EVO” a cura di Luigi Caricato, scrittore, oleologo, giornalista ed editore. Con il progetto “Olio Officina” si propone di sviluppare un laboratorio di idee sui grandi temi del pensiero alimentare, gastronomico e rurale.

15.00 - Piazza Cavour

- “Cooking show con chef Andrea Mainardi” un pomeriggio tra i fornelli insieme all’ospite speciale di Meditagiasca & Expo Valle Argentina Armea. Con lui anche gli Chef Roberto Ferro e Federico Pinasco. In collaborazione con lo showman Gianni Rossi.

18.30 - Piazza Cavour

- Arrivederci al prossimo anno. Il saluto dell’Amministrazione Comunale e degli organizzatori della manifestazione.