



OLIVA MEDITAGGIASCA TERRANEA 2024

& Expo Valle Argentina - Armea
Via Soleri - Piazza Cavour - TAGGIA

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 Frisciò 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.



Con la partecipazione di Chef
ANDREA MAINARDI

Organizzato da:



Con la partecipazione dei Comuni di:





**OLIVA
MEDITAGGIASCA
TERRANEA** 2024
& Expo Valle Argentina - Armea
Via Soleri - Piazza Cavour - TAGGIA

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.

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 Meditaggiasca & 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.

