

MARECULTURA

"LA FESTA DEL **PORTO**, DEL TERRITORIO E
DELL'**ECCELLENZA ARTIGIANA**"

DIETA MEDITERRANEA
TRADIZIONE E **INNOVAZIONE**

15-16 luglio

Portovecchio, **Sanremo**



PROGRAMMA EVENTI



L'ASSOCIAZIONE DEGLI ARTIGIANI
E DELLE IMPRESE ITALIANE.

Imperia



COMUNE DI SANREMO



REGIONE LIGURIA



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA



Club per l'UNESCO di Sanremo



Sabato 15 luglio dalle 10.00 alle 22.00

Mattino

10.00/13.00 Santa Tecla convegno “Dieta Mediterranea: tradizione e innovazione”

12.00 “Alla scoperta delle Alpi del Mare”

proiezione del video realizzato dallo storico regista e documentarista sanremese Roberto Pecchinino, presenta Simone Caridi.

13.30 “Il Territorio nel bicchiere”

La Lavanda della Riviera protagonista dei cocktail del barman Antonio Mandica.

Pomeriggio

Conduce gli incontri la giornalista e divulgatrice alimentare Renata Cantamessa, la Fata Zucchini

16.00 Degustazione “La Coppa del Maestro”

*(Zabaione freddo, sorbetto di cioccolato fondente, sale nero di Cipro)
a cura di Gelateria Perlecò Alassio.*

16.30 “Il Chinotto di Savona: il gusto unico di una grande tradizione”:

*storia curiosità caratteristiche gusto e profumo di questo piccolo grande agrume, dal fiore al frutto, verde e poi maturo a cura di Marco Abaton.
A seguire degustazione olfattiva multisensoriale.*

17.00 “Chi mangia aglio, campa gli anni di Noè”.

*Incontro sulle caratteristiche dell’aglio di Vessalico con il dott. Claudio Battaglia (Presidente LILT – Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori), Flavio Manfredi (Segretario Consorzio Tutela e Valorizzazione Aglio Vessalico) e Gabriele Rotini (Coordinatore Nazionale CNA Agroalimentare).
Conduce il giornalista Roberto Pisani.*

18.00 “Cappuccetto Green: la favola dell’aglio di Vessalico”

*di Renata Cantamessa
presenta il giornalista Claudio Porchia.*

18.30 “La lavanda nella rete”:

Riso Carnaroli con Lavanda Imperia, limone e Gambero di Sanremo show cooking e degustazione a cura dello chef Roberto Verta e dell’Associazione Lavanda Riviera dei Fiori.

19.00 “L’uva nella rete:

SanSteva una cantina sul mare” incontro con il produttore Marco Riso.

21.00 “Un mare di risate” :

Spettacolo di cabaret con il cartoonist Tiziano Rivero, che realizzerà caricature in diretta coinvolgendo il pubblico.

Domenica 16 luglio dalle 10.00 alle 22.00

Mattino

10.00/13.00 Santa Tecla convegno “L’economia del mare, un modello insostituibile per la crescita sostenibile del territorio”.

10.45 Laboratorio “L’intreccio dell’Aglio di Vessalico...”

Come si fa una resta dell’aglio di Vessalico.

Dimostrazione pratica di come intrecciare l’aglio per avere una resa perfetta.

A seguire degustazione di una grande eccellenza del Ponente Ligure, l’Aglio di Vessalico nella preparazione dell’Aiè. A cura dell’Az. Agricola Martini Nino.

Pomeriggio

Conduce gli incontri il giornalista e Presidente dei Ristoranti della Tavolozza, Claudio Porchia

Dalle ore 16.00 “Un mare di note”

melodie con la cantante Marina Pannuzzo.

16.00 “La Lavanda e la storia del nostro territorio”:

quali interventi e sostegni per la conservazione e l’uso sostenibile delle risorse genetiche in agricoltura.

A cura di Cesare Bollani, coordinatore e ideatore del progetto Lavanda Riviera dei Fiori. Al termine degustazione della “Stroscetta di Pietrabrana” al profumo di lavanda.

A cura dell’Associazione Lavanda Riviera dei Fiori.

16.30 “Cucinare il pesce azzurro...e non solo”

show cooking all’insegna del riciclo e risparmio con degustazione a cura della chef Paola Chiolini, ristorante La Balena Bianca di Vallecrosia.

17.00 Presentazione “Il LuppOlio nella rete” –

La Liguria nel cuore - Storie di Agricoltura eroica”

incontro con il produttore Enrico Verzaro alla scoperta delle migliori varietà di Luppolo per soddisfare le fantasie dei mastri birrai più creativi. Conduce Diego Lupano.

18.00 Degustazione “L’aglio nell’aperitivo? Perché no!”

Gelato di Aglio nero di Vessalico in Vermouth Rebissu di Dolceacqua.

“Le imprese con CNA fanno rete” a cura di Gelateria Perlecò, Lavanda Riviera dei Fiori, Azienda Agricola Osvaldo Maffone e Azienda agricola Maixei.

18.30 “Lo stocco in rete - Sua Maestà lo Stoccafissu à Baücôgna”

show cooking e degustazione a cura de La Canestra di Badalucco.

Laboratori del Mare

Durante la manifestazione ci saranno anche laboratori e dimostrazioni pratiche:

“Le acciughe nella rete – La salatura delle acciughe” ed **“A scuola di nodi col pescatore”.**

Disegni e Vignette “Testa d’Aglio” e “Profumo di Lavanda”:

*caricature e disegni in diretta con il cartoonist **Tiziano Rivero** coinvolgendo il pubblico durante le giornate della manifestazione **“MareCultura”.***

Durante la manifestazione saranno consegnati i premi MareCultura 2023 a:

Paola Chiolini de **La Balena Bianca di Vallecrosia**

Isabella Piergiovanni **Furore IV del Porto Vecchio di Sanremo**

Ivo Orenco dell’**Osteria Cian De Bià di Badalucco**