



CITTÀ DI LAVAGNA



PROGRAMMA

# Pesto e dintorni

RASSEGNA &  
ESPOSIZIONE  
DI PESTO  
E...DINTORNI



**7-8-9 OTTOBRE 2011**

**LAVAGNA (GE) • CENTRO STORICO**

VENERDÌ 7: ore 15.00 - 20.00

SABATO 8 E DOMENICA 9: ore 10.00 - 20.00

INGRESSO LIBERO

IN COLLABORAZIONE CON



[pestoedintorni.org](http://pestoedintorni.org)

# Pesto e dintorni

VENERDÌ 7 OTTOBRE 2011

## WORKSHOP

Sala del Consiglio - Palazzo Comunale - Piazza della Libertà

ore 15.00

**1° WORKSHOP per operatori professionali dedicato a**

- **BASILICO GENOVESE D.O.P.**
- **PESTO GENOVESE**
- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE**

*INGRESSO SU INVITO PER OPERATORI*

## AUDITORIUM DEL PESTO E DEGLI CHEF

Auditorium G.B. Campodonico - Via Cavour

ore 16.30

### PREMIO PESTO E DINTORNI

**Cerimonia di inaugurazione e consegna del Premio Pesto e dintorni 2011.**

Dal 2008 una commissione costituita da Regione Liguria, Unioncamere Liguria, Camera di Commercio di Genova, Provincia di Genova, Comune di Lavagna, CIA, Coldiretti e Confagricoltura, Consorzi del Basilico Genovese D.O.P., del Pesto Genovese, dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure ha istituito il Premio Pesto e dintorni al fine di dare un riconoscimento alle persone ed alle realtà che si sono distinte per la promozione e la valorizzazione del pesto, dell'enogastronomia ligure e del Made in Liguria in Italia e nel mondo.

**IL PREMIO PREVEDE 6 SEZIONI: PREMIO SPECIALE - PRODUTTORE DI BASILICO D.O.P. - INNOVAZIONE E RICERCA - TARGA AMBASCIATORI DEL PESTO NEL MONDO - BOTTEGHE DEL BASILICO - GIORNALISTA**

## CASA CARBONE

Via Riboli - ore 18.00

*Pesto Party*  
*su invito*

A cura di Aqua di Lavagna

## PESTO CORNER - Piazza V. Veneto

LABORATORIO TEORICO - PRATICO a ciclo continuo

**IMPARIAMO A CUCINARE IL PESTO**

A cura della Confraternita del Pesto

ore 16.00

**IL VERO PESTO GENOVESE**

A cura del Consorzio del Pesto Genovese

## BANCO D'ASSAGGIO - SALA LIGURIA

Piazza V. Veneto

ore 16.30

**DALL'ANTIPASTO AL DOLCE A BASE DI BASILICO.**

**DEGUSTAZIONE**

A cura della Scuola Alberghiera Città di Lavagna

APERTURA SPAZI ESPOSITIVI: ore 15.00 - 20.00

**SABATO 8 OTTOBRE 2011**

**AUDITORIUM DEL PESTO E DEGLI CHEF**

Auditorium G.B. Campodonico - Via Cavour

ore 10.00 • **CORSO DI CUCINA**

**PREPARAZIONE DEL PREBUGIUN DI NE**

A cura dello Chef Franca Circella - Ristorante La Brinca di Ne

ore 16.00 • **CORSO DI CUCINA**

**LA SFILETTATURA DEL PESCE E LE RICETTE A BASE DI PESCE**

A cura di Aqua Lavagna e dello Chef Alessandro Dentone

ore 18.30

**PROIEZIONE DEL FILMATO**

**Voci d'acqua, voci di pietra - Regia di Guia Croce**

Il paesaggio ligure tra memoria e futuro

**PESTO CORNER - Piazza V. Veneto**

LABORATORIO TEORICO - PRATICO a ciclo continuo

**IMPARIAMO A CUCINARE IL PESTO.** A cura della Confraternita del Pesto e dell'enogastronomo Virgilio Pronzati

**BANCO D'ASSAGGIO - SALA LIGURIA**

Piazza V. Veneto

**L' AIS (Associazione Italiana Sommelier) proporrà una degustazione di vini liguri in abbinamento a prodotti proposti dagli espositori di Pesto e dintorni.**

Bicchiere con sacca e 1 degustazione comprensiva € 5,00

Cupon comprendente 3 degustazioni € 5,00

ore 10.00

**I VINI DELLA PROVINCIA DI IMPERIA**

ore 15.00

**I VINI DELLA PROVINCIA DI GENOVA**

ore 17.00

**DEGUSTAZIONE DI CONFETTURA DI CIPOLLA DI ZERLI**

**Marchio collettivo geografico antichi ortaggi del Tigullio**

A cura dell'Az. Rue De Zerli di Damico Franca e della Camera di Commercio di Genova



**ECO MOBILITY ON TOUR**

**SABATO 8 OTTOBRE**

**Piazza Marconi • ore 10.00 - 16.00**

**PROPOSTA DI MOBILITÀ SOSTENIBILE.**

**L'auto elettrica per scoprire cosa possiamo ancora fare per difendere il nostro clima e l'ambiente in cui viviamo**

A cura di: Comune di Lavagna, Purple & Noise, Provincia di Genova, CNA, Confartigianato, Fondazione Muvita

**APERTURA SPAZI ESPOSITIVI: ore 10.00 - 20.00**

# Pesto e dintorni

**DOMENICA 9 OTTOBRE 2011**

## **AUDITORIUM DEL PESTO E DEGLI CHEF**

Auditorium G.B. Campodonico - Via Cavour

ore 10.30 • **CORSO DI CUCINA**

### **INSALATA DI STOCCAFISSO**

A cura dello Chef Gianpaolo Belloni in arte "Zeffirino"

Ristorante La Cucina di Gian Paolo di Pieve Alta

*Curiosità: lo Chef Belloni, tra le altre cose, è ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia in Italia*

ore 15.30

### **LE CARATTERISTICHE DELL'OLIO DI OLIVA**

A cura della Camera di Commercio di Savona

ore 17.00 • **CORSO DI CUCINA**

### **CANNOLI DI PASTA MATTA CON PRESCINSEUA E PESTO**

A cura dello Chef Dario De Spirito del Ristorante Manuelina di Recco

## **PESTO CORNER - Piazza V. Veneto**

LABORATORIO TEORICO - PRATICO a ciclo continuo

**IMPARIAMO A CUCINARE IL PESTO.** A cura della Confraternita del Pesto e dell'enogastronomo Virgilio Pronzati

ore 16.00

**IL VERO PESTO GENOVESE.** A cura del Consorzio del Pesto Genovese

## **BANCO D'ASSAGGIO - SALA LIGURIA**

Piazza V. Veneto

**L' AIS (Associazione Italiana Sommelier) proporrà una degustazione di vini liguri in abbinamento a prodotti proposti dagli espositori di Pesto e dintorni.**

Bicchiere con sacca e 1 degustazione comprensiva € 5,00

Cupon comprendente 3 degustazioni € 5,00

ore 10.00 • **I VINI DELLA PROVINCIA DELLA SPEZIA**

ore 15.00 • **I VINI DELLA PROVINCIA DI SAVONA**

A cura dell' AIS e della Camera di Commercio di Savona

ore 17.00 • **DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CHINOTTO**

A cura della Camera di Commercio di Savona

NELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI DEL CENTRO STORICO DI LAVAGNA



## **VETRINE A TEMA**

## **PESTO E DINTORNI**

sarà presente

una piantina di basilico

e una ricetta tipica scritta su carta matta

A CURA DEL CONSORZIO CENTRO STORICO DI LAVAGNA

APERTURA SPAZI ESPOSITIVI: ore 10.00 - 20.00



## CASA CARBONE Via Riboli

### UN "TUFFO" NELL'ATMOSFERA FIN-DE-SIÈCLE DI CASA CARBONE

Sabato 8 Ottobre 2011



Guide in costume vi accoglieranno per illustrarvi tutte le bellezze di questa affascinante casa-museo. Dimostrazione di preparazione del pesto genovese al mortaio secondo l'antica ricetta. Al termine è previsto un assaggio per tutti.

ORARIO: DALLE 10.00, OGNI ORA, VISITA, DIMOSTRAZIONE E DEGUSTAZIONE DI PESTO  
INGRESSO: ADULTI € 7,00 - BAMBINI (4-12 ANNI) € 4,00  
ISCRITTI FAI: ADULTI € 4,00 - BAMBINI (4-12 ANNI) € 3,00  
PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Per prenotazioni e ulteriori informazioni sulla manifestazione:  
Cooperativa TerraMare: Tel. 0185.41023 • [visitefai@terra-mare.it](mailto:visitefai@terra-mare.it)



### EQUO PER TUTTI mostre e stand equi e solidali

Domenica 9 Ottobre 2011 - TUTTO IL GIORNO - INGRESSO LIBERO

ore 9.30 - 12.00

Invito a colazione con offerta di the,  
caffè, biscotti e tanto altro

ore 15.30

Proiezione del video "Ugo Dighero show"

ore 15.30 - 17.00

Laboratori per bambini su semi,  
profumi, spezie

A cura del Comune di Lavagna, di Zuccherò Amaro di Chiavari  
e LabTer Tigullio - per informazioni 3287093151



### PESTO CON GLI ARTISTI...

A cura del Consorzio Centro Storico di Lavagna  
in collaborazione con il Comune di Lavagna

Apericena itinerante per la vie del centro



Sabato 8 Ottobre • ore 18.00

PROPOSTE ENOGASTRONOMICHE CON PIATTI E APERITIVI  
A BASE DI PESTO ACCOMPAGNATE DA ARTISTI DI STRADA



7-8-9 Ottobre • Porticato Brignardello

STAND ESPOSITIVO E PRESENTAZIONE DEL LIBRO DI CUCINA  
"ANTICHE RICETTE DELLA NOSTRA TERRA"

Domenica 9 Ottobre • Piazza Marconi - ore 16.30

DEGUSTAZIONE DI TESTAIEU AL PESTO

## le mostre di pesto e dintorni

PORTICATO BRIGNARDELLO

### IL VIAGGIO E LA SUA IMMAGINE

L'industria turistica nel Tigullio tra arte  
e comunicazione pubblicitaria

A cura di Ermanno Di Mitri, Luigi Frugone, Ildo Girotti,  
Getto Viarengo - Società Economica di Chiavari

### AURELIA & LE ALTRE

da Ventimiglia a Sarzana,  
dalla Riviera ligure di Ponente a quella di Levante

A cura del Dipartimento Pianificazione Territoriale, Urbanistica  
Assessorato alla pianificazione Territoriale, Urbanistica  
Regione Liguria

IN COLLABORAZIONE CON



LIGURIA

www.turismoiliguria.it



ESPOSIZIONE DI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI LIGURI  
NOVITÀ AUDITORIUM DEL PESTO E DEGLI CHEF - INCONTRI TEMATICI -  
MOSTRE - CORSI DI CUCINA - DEGUSTAZIONI  
LA VIA DEL PESTO - PESTO CORNER - PREMIO PESTO E DINTORNI

TORNA A LAVAGNA L'OTTAVA EDIZIONE DELLA RASSEGNA PESTO E DINTORNI ORGANIZZATA DA REGIONE LIGURIA, UNIONCAMERE LIGURIA, PROVINCIA DI GENOVA, CAMERA DI COMMERCIO DI GENOVA E COMUNE DI LAVAGNA, IN COLLABORAZIONE CON LE ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI DI SETTORE (C.I.A., COLDIRETTI E CONFAGRICOLTURA) E CON I CONSORZI DEL BASILICO GENOVESE D.O.P., DEL PESTO GENOVESE E DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE. OBIETTIVO DELLA MANIFESTAZIONE È QUALIFICARE IL PESTO, IL BASILICO D.O.P. E L'OLIO D.O.P. E SOTTOLINEARE LA VERSATILITÀ DELLA FAMOSA SALSA LIGURE.

LA MANIFESTAZIONE VUOLE ALTRESÌ PROMUOVERE TUTTI I PRODOTTI AGROALIMENTARI LIGURI, COMPRESI QUELLI ITTICI, PARTENDO DAL TERRITORIO, DIVENTANDO UN APPUNTAMENTO DA NON PERDERE PER UN PUBBLICO CHE CONDIVIDE LA FILOSOFIA DI CONOSCENZA DEL TERRITORIO ATTRAVERSO I SUOI PRODOTTI DI QUALITÀ.

PESTO E DINTORNI FA PARTE DEL CALENDARIO DI EVENTI LEGATI ALLA VALORIZZAZIONE DELL'ENOGASTRONOMIA LIGURE PROMOSSI DAGLI ASSESSORATI REGIONALI ALL'AGRICOLTURA E AL TURISMO E ORGANIZZATI NELLE QUATTRO PROVINCE LIGURI: IL SALONE DELL'AGROALIMENTARE LIGURE IN PROVINCIA DI SAVONA, LIGURIA DA BERE IN PROVINCIA DELLA SPEZIA E OLIOIVA IN PROVINCIA DI IMPERIA.



## PLANIMETRIA AREE ESPOSITIVE



Segreteria organizzativa: OroArgento Group - Via Lancellotto 15 - 17024 Finale Ligure (SV)

Tel. 019.6898607 • Fax 019.5293112 • info@pestoedintorni.org

pestoedintorni.org