

COMUNICATO STAMPA

34^a Expo Fontanabuona Tigullio è alle porte, la manifestazione sarà inaugurata nel pomeriggio di giovedì 30 agosto presso il Parco Esposizioni di Calvari (San Colombano Certenoli) alle ore 16.00.

La rassegna si svolgerà dal 30 agosto al 2 settembre. Da giovedì a sabato con orario 15.00 – 23.30, domenica 2 settembre 10.30-23.00. Il ristorante sarà aperto tutte le sera e domenica anche all'ora di pranzo.

Lo slogan **Fatto a mano, con gusto** vuole porre l'accento sull'artigianalità, simbolo di unicità e tradizione di questo territorio; il gusto non è solo un riferimento ai prodotti gastronomici, trasformati ed agricoli ma sottolinea la qualità di tutti i prodotti in esposizione.

Nei **quattro giorni** di rassegna i visitatori troveranno in esposizione manufatti artigiani, dalla lavorazione del legno a quella dei tessuti e dei metalli, prodotti agricoli e trasformati, risparmio energetico e settore benessere. Si alterneranno degustazioni con esperti del settore, scuola di cucina, dimostrazioni di lavorazione artigiana, convegni tematici, eventi di cultura, sportivi e turistici che daranno il segno della vitalità della Valle e di tutto il comprensorio del Tigullio. Immaneabili i momenti dedicati ai più piccoli con laboratori, spettacoli e aree dedicate.

In evidenza le GIORNATE:

- ❖ **GIOVEDÌ EXPO SOPRA LE RIGHE:** I Comuni di San Colombano Certenoli, Orero e Cogorno protagonisti dell'iniziativa legata alla promozione turistica regionale con i loro prodotti gastronomici, culturali e gli itinerari di visita ai borghi; In collaborazione con Comitato Promotour Orero, Pro Loco di San Colombano Certenoli e Ristoratori San Colombano Certenoli.
- ❖ **VENERDÌ GIORNATA DEDICATA ALLA NOCCIOLA MISTO CHIAVARI:** Incontro tra produttori, aziende di trasformazione ed Enti per parlare dello sviluppo di una filiera agroalimentare sostenibile e le opportunità per il territorio anche attraverso il marchio di tutela; Con la partecipazione di Camera di Commercio, Cooperativa Agricola Rurale Isola di Borgonovo, Pasticceria Barbieri, Pasticceria Rossignotti.
- ❖ **SABATO GIORNATA DEDICATA ALL'ECCELLENZA ARTIGIANA:** Spacco ardesia, attività di falegnameria, impagliatura sedie, intreccio cesti, pittura su seta...Proiezione di immagini dedicate alle cave d'ardesia; Con la partecipazione della ditta ardesiaca Arata di Arata Giuseppe & C. snc, Ente Formazione Villaggio del Ragazzo, Ezio Garbarino artista, Roberta e Alessandra Bacigalupi impagliatrici, Bruno Repetto cestaio, Roberta Biggio Baiardi artista, Davide Solari fotografo.
- ❖ **DOMENICA GIORNATA DEDICATA ALLE ECCELLENZE AGRICOLE E GASTRONOMICHE:** prodotti ortofrutticoli, trasformati e gastronomia in collaborazione con Coldiretti, Az. Agricola Rue De Zerli, Barattini miele.

GLI INCONTRI TEMATICI:

- ❖ **GIOVEDÌ ore 17.30** Convegno "Rigenerazione urbana e recupero del territorio agricolo: applicabilità della normativa regionale ai comuni dell'entroterra". Il convegno sarà accreditato per architetti e geometri. Organizzato dall'Ordine degli Architetti, Pianificatori Paesaggisti e Conservatori di Genova (Spazio Polifunzionale - AREA 1).



- ❖ VENERDÌ ore 16.45 Incontro "La nocciola Misto Chiavari" lo sviluppo di una filiera agroalimentare sostenibile e le opportunità per il territorio in collaborazione con Camera di Commercio di Genova, Cooperativa Agricola Rurale Isola di Borgonovo, Pasticceria Barbieri di Chiavari e Pasticceria Rossignotti di Sestri Levante (Spazio Polifunzionale - AREA 1).
- ❖ SABATO ore 18 Presentazione lavori degli studenti della Facoltà di Architettura, allievi dei proff. Bobbio, Rosasco e Brancucci: Idee progetti e nuovi scenari per la Fontanabuona (Giardini del Lascito Cuneo - AREA 2)

DEGUSTAZIONI E SCUOLA DI CUCINA:

- ❖ GIOVEDÌ ore 21.00 Degustazione guidata di mieli a cura dell'Associazione Alpa Miele (Spazio Polifunzionale - AREA 1).
- ❖ VENERDÌ ore 18.00 Scuola di cucina "Dalla salsa di nocciole misto Chiavari alla tapenade francese - un viaggio tra antichi sapori" a cura di G.Marabotti - Condotta Rebora Slow Food di Genova (Spazio degustazioni - AREA 1).
- ❖ SABATO ore 17.30 Scuola di cucina con Alessandro Dentone Chef Executive Ad Food Experience e Bistrot di Basko "Triglia di scoglio del Levante su spuma di stracchino delle valli Genovesi al profumo di focaccia e Risotto alle rape rosse e acciughe di lampara sestrina" (Spazio degustazione - AREA 1).
- ❖ DOMENICA ore 17.30 Scuola di cucina "I canestrelli di Montebruno" a cura dell'Antico Forno a Legna "Da Carlo" (Spazio degustazione - AREA 1).

BABY EXPO:

Come oramai è tradizione tanti eventi e spazi per i più piccoli

- ❖ VENERDÌ ore 17.00 Dimostrazione "Manovre salvavita di disostruzione delle vie aeree in età pediatrica" con la presenza di un infermiera pediatrica dell'Ist. Giannina Gaslini" a cura della Croce Rossa Italiana - Comitato di Cicagna (AREA 2)
- ❖ VENERDÌ ore 21 "Il Mago Joe" Spettacolo serale per bambini (P.le San Lorenzo- AREA 2)
- ❖ SABATO Dalle 15 Realizzazione e decorazione giochi in legno a cura dell'artista Ezio Garbarino (Piazzale San Lorenzo - AREA 2)
- ❖ SABATO 16.30 Laboratorio di decorazione su stoffa a cura di Roberta Baiardi di "I colori della seta" (Spazio Polifunzionale - AREA 1)
- ❖ DOMENICA ore 18.00 Facciamo il formaggio" Laboratorio per bambini a cura dell'Az. Agrit. U PASTINE di Sopralacroce (AREA 1)

SERATE GASTRONOMICHE:

- ❖ GIOVEDÌ Serata gastronomica a cura della Pro Loco di Uscio Specialità Battolli al pesto con patate e Pansoti in salsa di noci.
- ❖ VENERDÌ Serata gastronomica a cura della Pro Loco di San Colombano. Specialità Minestrone fontanino e Arrosto in salsa di nocciole.



- ❖ SABATO Serata gastronomica a cura dei Comitati Riuniti di Coreglia Ligure Specialità Trofie di castagna al pesto e Lasagne al forno "au tuccu".
- ❖ DOMENICA Serata gastronomica a cura della Croce Rossa di Cicagna Specialità Ravioli e Cima genovese.

SPETTACOLI:

- ❖ GIOVEDÌ ore 21.30 Concerto musicale "Attenti a quei due" (Piazzale San Lorenzo – AREA 2)
- ❖ VENERDÌ ore 21.00 "Il Mago Joe" Spettacolo serale per bambini (P.le San Lorenzo– AREA 2)
- ❖ VENERDÌ ore 21.15 Gioacchino Costa e Armando Corsi in concerto (Spazio Polifunzionale - Area 1)
- ❖ SABATO ore 21.00 Concerto Musica Classica "SPIRITUALI DEL GONFALONE "Di pastoral Zampogna al suon festante" Affetti e imitazione della natura nel Barocco musicale. Direzione Marco Zambelli.
- ❖ SABATO ore 21.00 Serata "Spazio Benessere a cura di CNA". Estetica olistica: Massaggio Ayurveda e Integrazione fasciale con il sottofondo di campane tibetane a cura di Evelina di EVELINA PESCE (Ne); Show artistico dedicato agli indiani d'America e Acconciature di Marco Mangano e Mascia Fiore - Tentazioni AIR Accademy" Scuola accreditata da Regione Liguria. Possibilità per i visitatori di ricevere un massaggio o un taglio/acconciatura.
- ❖ DOMENICA ore 21.00 Commedia dialettale "Vuei savei chi l'a inventou u pestu?" di Marisa Persico zeneize liberamente tradotto dal regista Rinaldo Rocca a cura della Compagnia "I Rüsanti" (Piazzale San Lorenzo - AREA 2)
- ❖ DOMENICA ore 21.00 Valentina Nassano in concerto e Premiazione concorsi Miglior Torta alla nocciola. Miglior Stand e Miglior Cucina (Spazio Polifunzionale – AREA 1).

L'evento è realizzato grazie al **Contributo** di Regione Liguria e Camera di Commercio di Genova e dei Comuni di San Colombano Certenoli – che ha supportato l'organizzazione anche attraverso il proprio personale ed i servizi connessi, Rapallo, Moconesi, Neirone, Uscio, Avegno, Coreglia Ligure, Cogorno e Tribogna, Ascom, CNA, Confindustria e CISL.

La manifestazione si avvale del patrocinio della Città Metropolitana di Genova, della Diocesi di Chiavari, di ANCI Liguria, della Società Economica e di UNPLI Liguria.

Sponsor

ATP esercizio e Bim Entella.

Collaborazioni per organizzazione generale

Pro Loco San Colombano Certenoli – Croce Rossa di Cicagna – Pro Loco di Uscio – US Calvarese – ASD Carvai

Collaborazione per mostre ed eventi

Lascito Cuneo di Calvari, Ass. Dolphins di Chiavari, ASD Olimpia Club Levante, Facoltà di Architettura (allievi Prof. Bobbio e Prof. Brancucci), Associazione "Le arti si Incontrano", Villaggio del Ragazzo, Coldiretti, CNA, Camera di Commercio, Associazione Alpa Miele, Slow Food.

Agenzia di Sviluppo Gal Genovese s.r.l. - Sede Legale: Via Maragliano, 10/1 – 16121 GENOVA

C.C.I.A.A. Genova R.E.A. 367527 – N. Reg. Imprese 61822 – C.F./P.IVA 01094850995

Uffici: Moconesi, Via dei Caduti n. 4, CAP 16047 - Tel. (+39) 0185 1872419

Genova, Piazza Matteotti n. 9, CAP 16123 – Tel. (+39) 010 8683242 – (+39) 010 8683248 Fax (+39) 010 8683249

E-mail: info@appenninogenovese.it – Posta certificata: gal.genovese@cert.cna.it

Sito WEB: www.agenziadisviluppogalgenovese.com



34AEXPO

fontanabuonatigullio



Media partner

TwebNEWS – Telepace – Ass. Stella dell'Evangelizzazione – Il SecoloXIX – Radio Babboleo – Il Nuovo Levante – Corfole!

Grazie alla collaborazione con ATP Esercizio, sponsor della manifestazione, sono state aggiunte due corse serali (alle ore 22.30 ed alle 23.30) per permettere ai visitatori di fruire sino all'ora di chiusura della manifestazione. Gli autobus partiranno da Piazza Colombo antistante l'Area Expo.

Per informazioni:

Agenzia di Sviluppo GAL Genovese S.r.l.
Expo Fontanabuona Tigullio
Parco Esposizioni Fontanabuona
S. Colombano Certenoli, loc. Calvari
tel. 0185 1908251/2 – 0185 1872419
info@appenninogenovese.it
www.expofontanabuonatigullio.it
Pagina facebook Expo Fontanabuona Tigullio