Segreteria Organizzativa di:

AGRICOLTURA IN PIAZZA

LIGURIA MERCATO DI TERRA E DI MARE

silvia.benatti@regione.liguria.it
Tel. 010 548 8648
Fax 010 548 4909

In collaborazione con:

Consulta il sito:
www.mercatoditerraedimare.it

Programma aggiornato al 3 settembre 2012

REGIONE LIGURIA
Assessorato Agricoltura, Forestazione, Pesca e Acquacoltura

Comune di Genova

COMUNE DI GENOVA

AGRICOLTURA IN PIAZZA

LIGURIA
MERCATO DI TERRA E DI MARE

21 - 22 - 23 settembre • dalle 11.00 alle 23.00
Genova Porto Antico • Ingresso libero

UNA KERMESSE DI GUSTO

L'agricoltura regionale si mette in mostra al Porto Antico di Genova. Passeggiando fra gli stand, è possibile conoscere i prodotti agricoli certificati, le produzioni biologiche, ittiche, zootecniche e florovivaistiche liguri, scoprire gli itinerari regionali di valorizzazione, gli agriturismi e le fattorie didattiche e conoscere il Progetto Marakanda, il tutto assaporando i deliziosi piatti proposti dagli Chef di Genova Gourmet, preparati esclusivamente con gli ingredienti della terra e del mare di Liguria.

The regional agriculture is on stage at the Porto Antico of Genoa. Walking around you can learn about the certified agricultural products and the local organic, fish, livestock and flower growing production, discover the regional food development routes, the tourist farms, the educational farms and the Marakanda project, enjoying the delicious dishes proposed by Genova Gourmet's Chefs, prepared exclusively with the ingredients of the land and sea of Liguria.

PROGRAMMA

Ogni giorno la manifestazione seguirà i seguenti orari:

- **Ore 11.00**
  Apertura degli stand.
- **Dalle ore 11.00 alle 15.00 e dalle ore 19.00 alle 21.00**
  Eventi speciali: presentazioni e degustazioni condotte dai partner dell'evento in Piazza delle Feste, presso l'Arena della Scuola di Cucina.
- **Dalle ore 12.00 - alle 23.00**
  La ristorazione di Genova Gourmet: negli stand di Piazza delle Feste i ristoratori preparano per il pubblico gustosi piatti con gli ingredienti della terra e del mare di Liguria.
- **Dalle ore 15.00 - alle 19.00**
  Scuola di Cucina presso l'Arena di Piazza delle Feste: gli Chef di Genova Gourmet svelano le loro ricette affiancati da esperti che descrivono i prodotti del territorio utilizzati e gli idonei abbinamenti con i vini liguri.
- **Ore 23.00**
  Chiusura degli stand.

PROGRAM

Each day, the event will follow the following schedule:

- ***At 11.00 am***
  Stands opening.
- ***From 11.00 am to 03.00 pm and from 07.00 pm to 09.00 pm***
  Special events: presentations and tastings led by the event's partners at the Cooking School Arena, Piazza delle Feste.
- ***From 12.00 am to 11.00 pm***
  Genova Gourmet catering: in the stands of Piazza delle Feste, the restaurants will prepare for the guests tasty dishes with the ingredients of the land and sea of Liguria.
- ***From 03.00 pm to 07.00 pm***
  Cooking School at Piazza delle Feste's Arena: Genova Gourmet Chefs reveal their recipes, accompanied by experts who describe the local products used and suitable combinations with Ligurian wines.
- ***At 11.00 am***
  Closure of the stands.

EVENTI SPECIALI

Gli eventi speciali si svolgeranno presso l'Arena della Scuola di Cucina, in Piazza delle Feste.

Venerdì 21

- Dalle ore 11.00 alle 12.00 e dalle ore 19.00 alle 20.00
  Dimostrazione di composizione floreale*
- Dalle ore 12.00 alle 13.00
  La preparazione del Tabbouleh
  A cura del mercato Souk-el-Tayeb, Beirut, partner del Progetto Marakanda.
- Dalle ore 17.30 alle 18.00
  Cerimonia di inaugurazione
- Dalle ore 18.00 alle 19.00
  Il cibo in Liguria dalla preistoria all'età romana
  Demo-presentazione del volume di Umberto Curti, Liguciberio, in compagnia dello Chef Luca Collami del Ristorante Baldin che preparerà una versione innovativa dei testaroli.

Sabato 22

- Dalle ore 11.30 alle 12.30
  Antichi ortaggi del Genovesato
  A cura dell'Associazione produttori biologici e biodinamici Liguria Biologica.
- Dalle ore 12.30 alle 15.00
  Dimostrazione di composizione floreale*
- Dalle ore 19.00 alle 20.30
  Dimostrazioni pratiche in cucina. Il biologico in tavola: buono, sostenibile e a km zero
  A cura di AIAB Liguria.

Domenica 23

- Dalle ore 11.30 alle 12.30
  Degustazione e riconoscimento dei principali mieli italiani
  A cura dell'Associazione produttori biologici e biodinamici Liguria Biologica.
- Dalle ore 13.00 alle 14.00
  Presentazione sul tema del consumo sostenibile delle risorse ittiche: il progetto europeo "Pesce ritrovato by Fish Scale"

I servizi igienici e le casse per la ristorazione di Genova Gourmet sono collocati in Piazza delle Feste.
The toilets and the cash desks for Genova Gourmet catering are located at Piazza delle Feste.

Coordinato dall'Acquario di Genova e cofinanziato da Regione Liguria, che vede tra i partners anche Legapesca e AGCI Agrital.

- Dalle ore 14.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 20.00
  Dimostrazione di composizione floreale*

* A cura del Distretto Agricolo Florovivaistico del Ponente.
Le dimostrazioni di composizione floreale saranno tenute da Francesco Bannini, floral designer.

SPECIAL EVENTS

Special events will take place at the Cooking School Arena, at Piazza della Feste.

Friday 21st

- *From 11.00 am to 12.00 am and from 07.00 pm to 08.00 pm*
  Demonstration of flower arrangement*
- *From 12.00 am to 01.00 pm*
  The preparation of Tabbouleh
  By the market Souk-el-Tayeb, Beirut, partner of Marakanda Project.
- *From 05.30 pm to 06.00 pm*
  Opening ceremony
- *From 06.00 pm to 07.00 pm*
  The food in Liguria from Prehistory to Roman time
  Demo presentation of the book by Umberto Curti, Liguciberio, with the Chef Luca Collami from Ristorante Baldin that will prepare an innovative version of "testaroli".

Saturday 22nd

- *From 11.30 am to 12.30 am*
  Old vegetables from Genoa hinterland
  By AIAB Liguria and Liguria Biologica, Association of organic and biodynamic Farmers.
- *From 12.30 am at 03.00 pm*
  Demonstration of flower arrangement*
- *From 07.00 pm to 08.30 pm*
  Practical demonstrations in the kitchen. Organic food on the table: good, sustainable and at km zero
  By AIAB Liguria.

Sunday 23rd

- *From 11.30 am to 12.30 am*
  Tasting and identification of the main Italian honeys
  By AIAB Liguria and Liguria Biologica, Association of organic and biodynamic Farmers.
- *From 01.00 pm to 02.00 pm*
  Presentation about the sustainable consumption of fisheries resources: "Pesce ritrovato: rediscovered fishes by Fish Scale" European project
  Coordinated by Acquario di Genova and partially funded by Regione Liguria with Legapesca and AGCI Agrital.
- *From 02.00 pm to 03.00 pm and from 07.00 pm to 08.00 pm*
  Demonstration of flower arrangement*

** By Distretto Agricolo Florovivaistico del Ponente. Flower arrangement demonstrations will be given by Francesco Bannini, floral designer.*

RISTORAZIONE GENOVA GOURMET

Genova Gourmet è il marchio della Camera di Commercio di Genova, che certifica i ristoranti genovesi di qualità, che propongono piatti tipici, preparati con i prodotti agro-alimentari del territorio, in particolare basilico genovese DOP ed olio extra vergine Riviera Ligure DOP. Per conoscere i ristoranti Genova Gourmet: www.genovagourmet.it, dal vostro smartphone: mobile.genovagourmet.it e anche disponibile su App Store.

Genova Gourmet is the brand by the Chamber of Commerce of Genoa which certifies the Genoese restaurants that offer typical dishes, prepared with local agricultural - food products such as Genoese "DOP" basil and extra virgin Riviera Ligure "DOP" olive oil. To know the Genova Gourmet's restaurants: www.genovagourmet.it, from your smartphone: mobile.genovagourmet.it and also available on the App Store.

LE SPECIALITÀ DI GENOVA GOURMET

Presso gli stand dell'Area Gastronomica, i visitatori potranno assaggiare le seguenti specialità preparate dai ristoratori Genova Gourmet.

At the Food Area's stands, visitors can taste the following specialties prepared by Genova Gourmet's caterers.

- **Pansoti in salsa di noci**
- **Corzetti stampati al tocco di funghi**
- **Latte dolce fritto alla genovese**
  Il Genovino cucina e cantina
- **Ravioli al tocco**
- **"Chintucci" con pinoli e chinotto di Savona**
  La Rose en table
  vino e desinare
- **Ravioli di borragini con salsa di maggiorana, fiori e tartufo nero**
- **Semifreddo al pandolce genovese con caramello all'arancio di Chiavari**
  Le Rune
- **Trofiette al pesto al mortaio con fagiolini e patate quarantine**
- **Gelato al mandarino di Finalborgo**
  Il Genovese - cucina ligure
- **Minestrone di verdure al pesto**
- **Torte Genovesi (bietole e prescinsêua, cipolle, riso)**
  I Tre Merli Porto Antico
- **Totani e acciughe fritte**
- **Canestrelli**
  Da Andrea
- **Acciughe ripiene servite con confettura di arance e zenzero**
- **Crema di zucchine trombetta con cozze gratinate, olio al profumo di limone**
- **Insalata di frutta e verdure con gelato al Basilico Genovese DOP**
  Ristorante Benita
- **Piccatiglio su crostone di pane, melanzanine e fagiolini**
- **Pralina di cioccolato fondente con cuore di pesto al Basilico Genovese DOP su crema di mela, aneto e scorzette d'arancia**
  Lupo Antica Trattoria
- **Frittelle di baccalà**
- **Baci di dama**
  Trattoria Lombarda
- **Cappon magro**
- **Kebab Zenéize**
- **Crème brûlée al chinotto di Savona**
  Ristorante Baldin

SCUOLA DI CUCINA

PIAZZA DELLE FESTE ARENA DELLA SCUOLA DI CUCINA

Gli Chef di Genova Gourmet realizzeranno in diretta 11 ricette per scoprire la Vera Liguria nel piatto!

The Genova Gourmet's Chefs will prepare 11 recipes, live, to discover the Real Liguria on the table!

Venerdì 21

Ore 15.00
Ristorante Grande Italia
Chef: Marino Copetti
Trofiette rustiche al profumo di maggiorana con acciughe e broccoli

Ore 16.00
Le Rune
Chef: Alberto Lovisa
Sformato di robiola con salsa di zucchine trombetta

Ore 17.00
Lupo Antica Trattoria
Chef: Giuseppe Guido Sperandio
Piccatiglio su crostone di pane, melanzanine e fagiolini

Sabato 22

Ore 15.00
Trattoria Lombarda
Chef: Marco De Filippis
Calamari caramellati al miele con preboggion

Ore 16.00
Il Genovino cucina e cantina
Chef: Daniele Gambaro
Lattughe ripiene in brodo

Ore 17.00
Da Andrea
Chef: Andrea Della Gatta
Pesce ritrovato sfilettato alle cime di ortica

Ore 18.00
Il Genovese - cucina ligure
Roberto Panizza e
lo Chef Livio Ferrabone
Gnocchi di patate quarantine con pesto al mortaio al formaggio "U Cabanin"

Domenica 23

Ore 15.00
La Rose en table vino e desinare
Chef: Lorenzo Forno
Gaggetta croccante ripiena di pesce cappone con le sue foglie brasate

Ore 16.00
Ristorante Benita
Chef: Salvatore Perrone
"L'orto, il mare, la ciccia": crema di zucchine trombetta, gamberi di Santa Margherita sfumati al whisky torbato, pancetta croccante

Ore 17.00
Ristorante Baldin
Chef: Luca Collami
Sgombro in panura e le radici di Chiavari

Ore 18.00
The Cook
Chef Ivano Ricchebono
Piccola parmigiana di triglie

ESPOSIZIONE E AREE TEMATICHE

MERCATO DEL BIOLOGICO

Pensato per promuovere l'agricoltura biologica, permette di conoscere, degustare e acquistare direttamente dagli operatori i prodotti biologici della Liguria.

ORGANIC MARKET

Thought to promote organic agriculture, it makes you learn, taste and buy directly from operators organic products of Liguria.

PESCA ED ACQUACOLTURA

La vetrina della pesca tradizionale e dell'acquacoltura di qualità liguri: un'occasione unica per conoscere, acquistare e gustare ottimi prodotti freschi e trasformati.

FISHERIES AND AQUACULTURE

Showcase of Ligurian traditional fisheries and high-quality aquaculture: a unique opportunity to learn, buy and taste excellent products, both fresh and cooked.

ZOOTECNIA

Stand degli allevatori della Liguria per scoprire, assaggiare ed acquistare i formaggi tipici, il latte e la carne degli animali allevati sui pascoli del nostro entroterra.

ZOOTECHNICS

Stand of Ligurian breeders to discover, taste and buy the typical cheese, milk and meat from the animals raised on the pastures of our hinterland.

AGRITURISMI E FATTORIE DIDATTICHE

Appuntamento con gli agriturismi e le fattorie didattiche della Liguria, per conoscere l'offerta enogastronomica, l'ospitalità, le attività e i laboratori didattici.

TOURIST FARMS AND EDUCATIONAL FARMS

Appointment with the tourist farms and educational farms of Liguria to learn about their food and wine offer, hospitality, activities and workshops.

ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Stand dedicato agli itinerari dei gusti e dei profumi della Liguria per promuovere la filiera corta e i prodotti tipici e di qualità delle valli genovesi e dell'entroterra spezzino.

FOOD AND WINE ITINERARIES

Stand dedicated to the routes of tastes and fragrances of Liguria to promote the food short chain and the typical and good quality products of Genoese valleys and La Spezia's hinterland.

PROGETTO MARAKANDA

Marakanda è un progetto europeo che si prefigge, attraverso la cooperazione tra la sponda nord e sud del Mediterraneo, di tutelare i mercati storici e promuovere i prodotti tipici dell'agricoltura e dell'artigianato.
Il Comune di Genova è uno dei partner del progetto.

MARAKANDA PROJECT

European project which aims, through the cooperation between the North and South Mediterranean coasts, to protect its traditional markets and promote local agricultural products and handicrafts. The Municipality of Genoa is a partner of the project.

BASILICO GENOVESE DOP

Stand, a cura del Consorzio di Tutela, dedicato al simbolo della Liguria, per conoscere i segreti dell'autentico, unico e garantito "Basilico Genovese DOP".

"DOP" GENOESE BASIL

Stand of Consorzio di Tutela (Safeguard Consortium), dedicated to the symbol of Liguria to learn the secrets of the authentic, unique and guaranteed "Basilico Genovese DOP".

CONSORZIO FOCACCIA DI RECCO

Appuntamento con la focaccia col formaggio, prodotta dal Consorzio, che ha ottenuto la protezione transitoria sul territorio nazionale per la denominazione "Focaccia di Recco col formaggio IGP".

CONSORTIUM OF FOCACCIA DI RECCO

Appointment with "focaccia col formaggio", prepared by Consortium, that has obtained the transient protection in Italy, with denomination "Focaccia di Recco col formaggio IGP" (focaccia col formaggio with "IGP" cheese).

ENOTECA

Spazio dedicato alla promozione e degustazione dei vini DOC e IGP, tutti rigorosamente liguri (bianchi, rossi, spumanti e passiti).

WINE EXPOSITION

Stand dedicated to the promotion and tasting of "DOC" and "IGP" wines, all made in Liguria (white, red, sparkling and dessert wines).

OLEOTECA

Vetrina d'eccellenza a cura del Consorzio di Tutela per conoscere e assaggiare il meglio della produzione certificata di Olio d'oliva extravergine "Riviera Ligure DOP".

OIL EXPOSITION

Showcase of excellence by Consorzio di Tutela (Safeguard Consortium) to learn about and taste the best of the extra virgin olive oil production, certified "Riviera Ligure DOP".

FLOROVIVAISMO

In mostra le migliori produzioni di fiori e fronde recise della zona di Sanremo e piante in vaso della zona di Albenga in un magnifico assortimento di colori e aromi.

FLOWER GROWING EXPOSITION

Showcase of the best production of flowers and cut foliage from the area of Sanremo and potted plants from Albenga in a wonderful assortment of colours and flavors.