



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



A DOLCISSIMA PIETRA 2020 SPAZIO ALLE ECCELLENZE DOP DELLA NOSTRA REGIONE CON “ASSAGGIA LA LIGURIA” PER DEGUSTARLE E SCOPRIRLE ANCHE NELLA PASTICCERIA

Dolcissima Pietra 2020, la manifestazione di fine estate dedicata ai dolci e alla pasticceria tipica italiana, quest'anno, grazie alla presenza del programma promozionale “Assaggia la Liguria”, parlerà anche di **Basilico Genovese DOP** e **Olio DOP Riviera Ligure**, che possono essere ingredienti di eccellenza anche nei dessert! E anche il giusto abbinamento coi **vini liguri DOP IGP, promossi dall'Enoteca Regionale**, può portare scoperte sorprendenti.

Perché le eccellenze agroalimentari della Liguria certificate DOP sono **prodotti unici**, che tutto il mondo ci invidia, e che possiedono un forte **valore identitario** fatto di **cultura**, di **competenza**, di **autorevolezza** e di **presidio**, che li porta ad essere un **autentico patrimonio per il territorio**, sotto il profilo sia intellettuale sia economico.

“Assaggia la Liguria” è il programma di comunicazione dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio DOP Riviera Ligure, insieme all'Enoteca Regionale della Liguria, **svolto con il sostegno dalla Regione Liguria e del FEASR dell'Unione Europea – PSR 2014/20**, che offre a consumatori e operatori un'informazione mirata a conoscere le storie di questi prodotti e **i valori che la DOP mantiene lungo la filiera produttiva**, offrendo il piacere di **un cibo inimitabile** che rivela la storia e la cultura del territorio.



Programma

a cura dei Consorzi di Tutela del Basilico Genovese DOP e dell'Olio DOP Riviera Ligure e dell'Enoteca Regionale della Liguria



STAND DIDATTICO

LEZIONI * DEGUSTAZIONI * ABBINAMENTI * PESTO SHOW * ANIMAZIONI * RACCONTI

Viaggi sensoriali, culturali, divertenti sul legame profondo cibo - uomo - territorio delle "nostre" DOP: Basilico Genovese, Olio Riviera Ligure e vini liguri.

PROGRAMMA EVENTI presso lo stand

Sabato ore 14.30, 18.30 e 21.30 e Domenica ore 10.30, 14.30, 18,30

"DOP, CHE STORIA!": racconti e assaggi di Basilico Genovese DOP, Olio DOP Riviera Ligure e vini liguri DOP, all'insegna della dolcezza.

Possibile show cooking ristoratore "Liguria Gourmet" intorno alle ore 16

Presso il "Meeting della dolcezza"

Sabato e Domenica ore 17

ASSAGGIA LA LIGURIA SHOW: IL LATO DOLCE DEI VINI LIGURI, DEL BASILICO GENOVESE DOP E DELL'OLIO DOP RIVIERA LIGURE : dal mito della preparazione del pesto al mortaio alla scoperta e degustazione di oli e vini dolci: storia e segreti delle nostre eccellenze e guida agli abbinamenti.

CONTATTI: assaggialaliguria.it anche su  
basilicogenovese.it * oliorivieraligure.it * enotecaregionaleliguria.it